Утверждаю:

Директор

ЭМУ П «Общественное питание» Т. Н. Кулешова

Всебирого 2023 года

Примерное двухнедельное меню питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья ОВЗ 1-4 классы І смены для муниципальных общеобразовательных учреждений Эжвинского района г. Сыктывкара летне-осеннего сезона

					1 не,	целя								
				ſ	ТОНЕДІ	льник								
		<u> </u>	I	ı		7	-11 лет	1	ı		1		I	
НАИМЕНОВАНИЕ	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
				3/	АВТРАК	1 смена	ı							
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	230/10	9,9	12,6	50,7	356,6	1,1	0,15	84	0,26	164,6	249,1	49,5	2,6	Москва 2017 № 174
Сыр твердый порциями	25	5,80	7,4	0	90	0,2	0,04	217,5	0,4	733,8	417,1	29,1	0,9	Москва 1994 таб. № 25
Батон нарезной	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
итого	510	17,37	20,22	75,9	556,6	1,3	0,21	301,5	0,92	908,1	691,3	89,4	4,54	
	1	1	T	2	-й при	ем пищи	l -			1	ı	1	T	ī
Суп картофельный с бобовыми, колбаса п/к	250/15	10,9	6,9	20,9	217,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	2	Москва 1996 №138
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого		12,57	7,12	46,1	327,4	7,3	0,25	0	2,66	52,5	113,2	46,4	3,04	

					ВТОР	ник								
						7	7-11 лет							
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
				3/	АВТРАК	1 смена	a							
Тефтели из говядины, соус крас.основ.	90/50	12,3	13,5	6,6	203	5,9	0,15	33,4	4,2	22,9	212,3	35,5	2,8	Москва 1996 № 422
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	0,1	29,9	0,2	38,3	77,3	24,6	0,9	Москва 1996 №472
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,54	TTK № 14
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0	0,07	20,3	19,36	8,12	0,45	Москва 1996 № 472
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого	580	18,02	18,62	75,64	546,45	58,7	0,33	63,3	5,13	94,5	341,96	86,82	4,91	
				2	-й приє	ем пищі	1							
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250 /15 /15	1,8	6,5	12,1	148,6	10,9	0,06	11,3	2,8	60,1	61,3	28,1	1,3	Москва 1996 № 110
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ттк
итого		3,17	6,72	35,70	251,60	15,00	0,08	11,3	3,0	69,8	90,2	37,3	2,72	

corn	
LPF/IA	

HAMAFILODALIJAF						7	'-11 лет							
НАИМЕНОВАНИЕ	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	Р	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
				3/	АВТРАК	1 смена	1							
Плов из филе куриного	75/200	32,9	16,2	52,05	487,2	9,01	0,2	38,5	0,75	49,6	260,3	74,1	2,5	ттк
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	TTK №12
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
Компот из брусники	200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,4	0,71	Пермь 2006 № 226
итого	565	35,11	16,412	84,92	630,3	46,69	0,23	38,5	1,39	88,9	307,7	100,9	3,67	

2 -й прием пищи

						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,								
Рассольник ленинградский, филе куриное отварное,сметана	250/10/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,06	1,02	Москва 1996 № 129
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого		6,77	5,52	45,40	361,00	8,4	0,21	15,5	2,9	49,4	107,3	54,9	2,1	

	_				ЧЕТІ	ВЕРГ									
							7-11 лет								
НАИМЕНОВАНИЕ	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	ЗАВТРАК 1 смена Пеканка из творога 150 264 181 25 50 3702 0.39 0.09 90 1.2 195 282 33 1.35														
Запеканка из творога	150	26,4	18,1	25,50	370,2	0,39	0,09	90	1,2	195	282	33	1,35	Москва 1996 № 297	
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	0,02	14	0,1	92,1	65,7	10,2	0,1		
Мандарин свежий	100	0,8	0	8,6	38	0	0,03	0	0	0	0	0	2,3		
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	Москва 2004 № 686	
итого	502	29,49	20,67	65,95	568,6	3,52	0,14	104	1,32	295	356,8	48,2	4,65		
				2	-й прис	ем пищі	1								
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 120	
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685	
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ттк	
итого		6,07	7,82	31,8	221,4	15,8	0,08	11	2,53	67,7	84	32,2	2,25		

					ПЯТН	ІИЦА								
HAMASHORAHIAS						7	7-11 лет							
НАИМЕНОВАНИЕ	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУБ
				3,	АВТРАК	1 смен	9							
Макаронные изделия отвар.с сыром	150/25	11,9	13,9	29,8	292,6	0,2	0,07	100,8	0,9	258,3	176,8	17,8	1,08	ттк
Банан свежий	150	2,3	0,8	31,5	144	15	0,06	0	0,6	12	42	63	0,9	
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Батон нарезной	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого	570	15,87	14,92	86,5	546,6	15,2	0,15	100,8	1,76	280	243,9	91,6	3,02	
				2	-й при	ем пищи	1							
Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/15	4,19	3,95	15,46	182,2	11,12	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,8	2,05	Москва 1996 № 135
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685

Хлеб "Городской"

итого

30

1,6

5,86

0,2

4,17

10,20

40,66

50

292,2

0

11,12

0,02

0,25

0

0

0,26

2,68

4,6

52,38

17,4

113,2

6,6

46,6

0,22

3,09

TTK

					СУБЕ	ОТА									
НАИМЕНОВАНИЕ						7	7-11 лет							№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	Р	Mg	Fe		
	ЗАВТРАК 1 смена 12 22 0 246 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0														
Фрикадельки рыбные, соус белый	90/50	12	22	0	246	0	0,14	0	0,4	32,3	119,3	15,9	1,38	Москва 2017 № 240	
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	0,2	0	0	14	201,6	134,4	4,8	Пермь 2006 № 196	
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95	Москва 1996 № 585	
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк	
итого	520	22,4	28,29	84,64	675,75	1,1	0,372	0	0,74	65,08	342,7	162,04	7,35		
		-	•	-		•	-	-	-		-	-	-	-	
				2	-й прис	ем пищи	1								
Суп-лапша домашняя,филе куриное отварное	250/10	2,8	5,8	13,9	143	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49	22,2	1,1	Москва 1996 № 151	
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685	
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ттк	
итого		4,17	6,02	37,5	246	7,66	0,06	9,3	2,28	58,7	77,9	31,4	2,52		

					2 нед	деля								
				ı	ПОНЕДЕ	ЕЛЬНИК								
НАИМЕНОВАНИЕ						7	7-11 лет							№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	. Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	
				3/	АВТРАК	1 смена	9							
Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным	230/10	7,2	9,8	39,9	286,4	1,1	0,15	43,4	0,33	126,9	185,9	82,4	2,4	Москва 1996 № 257
Масло сливочное 20 0,2 14,4 0,26 131,4 0 0 80 0,2 4,8 6 0 0 T Батон нарезной 30 1,6 0,2 10,20 50 0 0,02 0 0,26 4,6 17,4 6,6 0,22														
Батон нарезной	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	Москва 2004 № 686
итого	512	0.42	24.43	cr. rc	470.4	2.02	0.17	422.4	0.01	444.2	240.4	94	2.52	
	312	9,13	24,42	65,56	470,4	3,93	0,17	123,4	0,81	144,2	218,4	94	3,52	
	_			2	-й приє	ем пищі	1			_				
Суп картофельный с макаронными	250/10	4,19	3,95	15,46	125,61	11,1	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,6	2	
изделиями, филе куриное отварное														Москва 1996 № 139
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ттк
итого		5,56	4,17	39,06	228,61	11,1	0,25	0	2,6	52,38	117	44,8	3,42	

					ВТОР	РНИК								
НАИМЕНОВАНИЕ		,	1	T	T	7	′-11 лет			1	1	1	T	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	. Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	
				3,	АВТРАК	1 смена	9	•	•			•	•	
Колбаски рубленные куриные	90	14,1	16,02	9,6	239,3	0,81	0,07	18	0,36	39,6	86,4	23,4	1,98	ттк
Рис отварной рассыпчатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	0,03	27	0,6	2,61	61,5	19,01	0,53	Москва 1996 № 465
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	TTK №12
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0	0,07	20,3	19,36	8,12	0,45	Москва 1996 № 585
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого	530	20,25	21,602	94,08	650,4	26,49	0,14	45	1,29	78,11	196,26	63,93	3,42	
	T	T	T	2	-й прис	ем пищи Т	1	T	1		Т	Г		
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 120
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк

итого		6,37	7,82	33,4	228,4	15,8	0,08	11	2,61	67,7	80,2	33,8	1,87	
					СРЕ	ДА								
НАИМЕНОВАНИЕ						7	7-11 лет							№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	Р	Mg	Fe	
	_			3/	АВТРАК	1 смена	9							
Пудинг из творога запеченный	150	20,9	14,4	21,1	333,5	0,3	0,1	90	1,2	195	282	33	1,4	Москва 1996 № 296
Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	0,02	14	0,1	92,1	65,7	10,2	0,1	
Яблоко свежее	100	0,4	0,4	9,1	44,4	10	0,03	0	0,2	16	11,1	9,1	2,3	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	Москва 2004 № 686
итого	502	23,59	17,37	62,05	538,3	13,43	0,15	104	1,52	311	367,9	57,3	4,7	
				2	-й приє	ем пищи	1							
Рассольник ленинградский, сметана	250/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,1	1,02	Москва 1996 № 129
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ттк

итого		6,47	5,52	43,8	354	8,4	0,21	15,5	2,78	49,4	111,05	53,3	2,44	
					ЧЕТЕ	REDF								
НАИМЕНОВАНИЕ					7611		7-11 лет							№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	
				3/	АВТРАК	1 смена	9							
Котлеты рубленные из говядины	90	8,64	11,06	44,32	312	0,98	0,13	73,5	0,39	144	218	43,3	2,3	Москва 1996 № 416
Макаронные изделия отвар.с сыром	150	5,52	4,51	26,65	168,5	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	1,1	Москва 1996 № 273
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,54	TTK № 14
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8	Москва 2011 № 389
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	TTK
итого	530	17,02	16,29	116,17	680,1	15,58	0,27	107,8	2,05	184,8	310,4	78,8	6,96	
				2	-й прис	ем пищи	1							
Суп картофельный с бобовыми, колбаса п/к	250/10	6,7	5,27	20,7	185,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	2	Москва 1996 №138
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685

				1		1		1							
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк	
итого		8,37	5,49	45,9	295,4	7,3	0,25	0	2,66	52,5	113,2	46,4	3,04		
пятница															
наименование		7-11 лет													
	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	Р	Mg	Fe		
ЗАВТРАК 1 смена															
Плов из филе куриного	90/150	28,7	14,1	45,4	425	7,9	0,2	33,6	0,7	43,3	227,2	64,7	2,2	ттк	
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	TTK №12	
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0,00	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45	Москва 1996 № 585	
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк	
итого	545	31,2	14,312	93,2	626,4	33,58	0,24	33,6	1,03	79,22	275,56	86,22	3,11		
	1		•	•	•	•	•	•	•						
2 -й прием пищи															
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	1,74	6,33	11,16	111,14	10,7	0,05	11	2,4	58,5	60,7	27	1,22	Москва 1996 № 110	
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685	
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ттк	

итого		3,11	6,55	34,76	214,14	10,7	0,07	11	2,58	68,2	89,6	36,2	2,64	
СУББОТА														
НАИМЕНОВАНИЕ														
	выход, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углеводы ,гр	ккал	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК 1 смена														
Пикша припущенная масло сливочное	90/10	17,1	8,2	0,9	146	0,82	0,08	49	0,48	15,4	196	15,4	0,9	ттк
Капуста тушеная	150	3,6	6,8	16,2	140	17,9	0,08	39	3	55,8	67,5	24,4	0,9	Москва 1996 № 482
Огурец соленый	60	0,48	0,06	1,02	6	2,1	0	0	0	13,8	14,4	8,4	0,3	Москва 1996 таб.№ 24
Компот из клюквы	200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,4	0,71	Пермь 2006 № 226
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого	540	22,89	15,26	49,39	426,7	56,82	0,19	88	4,12	113,3	313,7	68,2	3,03	
2 -й прием пищи														
Суп-лапша домашняя,филе куриное отварное	250/10	2,8	5,8	13,9	120	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49	22,2	1,1	Москва 1996 № 151
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого		4,47	6,02	39,1	230	7,66	0,06	9,3	2,36	58,7	74,1	33	2,14	

- 1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 2006 года г. Пермь, Сборники рецептур для ПОП 1994, 1996, 1997 года, Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 г.
- 2. При составлении примерного двухнедельного меню были использованы материалы нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03; СанПиН 2.4.4.969-00; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3. Меню должно утверждаться руководителем организации.(СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.3.)
- 4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам). (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.4.)

5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.5.)

- 6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.6.)
 - 7. Гарниры из круп и макаронных изделий можно заменить на овощные или картофель.
 - 8. На третьи блюда включать соки.

Специалист по производству и ценообразованию

Л.В.Сотникова