

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ Монастырщинской ООШ-
имени Героя Советского Союза Гераськина Д.С.

А.В. Строков

«31» августа 2022г.

ПРИМЕРНОЕ

10-ти дневное меню горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов и 5-9 классов
МКОУ Монастырщинской ООШ-
имени Героя Советского Союза Гераськина Дмитрия Семеновича

Составлено на основании:

- сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5 – е издание, переработанное и дополненное под общей редакцией профессора А.Я. Первалова, г. Пермь, 2013г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

