

Итого обед		15,96	12,4	70,19	455,08	22,36	17,19	98,78	626,7
ПОЛДНИК									
Блины с повидлом	70/10	4,86	4,52	20,92	181,94	4,86	4,52	20,92	181,94
Сок фруктовый	150	0,45	0,3	21	78	0,6	0,4	28,0	104
Итого полдник		5,31	4,82	41,92	259,94	5,46	4,92	48,92	285,94
Итого за день		30,62	30,68	145,78	1048,21	41,96	40,08	197,08	1413,81

Инженер-технолог:

Инженер-технолог:

Гралько Н.Э.

Прикота А.В.

25899

Примечание:

1. Для приготовления блюд использовать Сборник технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста (2016 г. том №1,2), Информационный сборник технологических карт блюд и изделий 2023 г. На пищеблоках государственных учреждений образования (далее по тексту ГУО)

ГУО «Конковичская средняя школа», ГУО «ДЦРР г. Петрикова», ГУО «Копаткевичский детский сад », ГУО «Лясковичский детский сад», ГУО «Птичская средняя школа» - возможно приготовление салатов.

На пищеблоках ГУО «Лучицкая средняя школа», ГУО «Муляровская начальная школа», ГУО «Детский сад №5 г.Петрикова», ГУО «Детский сад №3 г. Петрикова», ГУО «Детский сад №7 г. Петрикова», ГУО «Бабуничский детский сад», ГУО «Колковская базовая школа», ГУО «Челющевичский детский сад», ГУО «Мышанский детский сад», ГУО «Копаткевичский детский сад »- оптимально использовать овощи порционно и возможно приготовление салатов один или два раза в неделю, в зависимости от сложности приготовления горячих блюд.

В ГУО «Копцевичская средняя школа», ГУО «Куричичский детский сад», ГУО «Бринёвская средняя школа», ГУО «Грабовская начальная школа», ГУО «Макаричская базовая школа», ГУО «Голубицкая средняя школа», ГУО «Новоселковский детский сад»- исключить приготовление салатов, включив в рацион питания овощи порционно с учетом суточной нормы питания.

2. В период неисправности электрического торгового-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов, систематического отказа большинства воспитанников от употребления определенных блюд (блюда) или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

Объем порции хлеба может изменяться с учетом фактического потребления.

3. Для воспитанников, находящихся на лечебном (диетическом питании) коррекция в дневной (суточный) рацион вносится в соответствии с рекомендациями врача по выбору диеты. Для приготовления блюд согласно номера диеты использовать Сборник технологических карт блюд диетического питания (2011 г.)

4. Возможно применение данного примерного меню для организации горячего питания учебно-педагогических комплексов с одним пищеблоком (ГУО «Макаричская базовая школа», ГУО «Муляровская начальная школа», ГУО «Лучицкая средняя школа», ГУО «Птичская средняя школа», ГУО «Копцевичская средняя школа» в части использования особоскорпортящихся продуктов (мясо, птица, рыба, молочная продукция) по остатку с соблюдением рекомендуемого объема блюд на один приём согласно возрастной группы.