

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. В этом меню представлены завтраки первая смена для детей с 5 по 11 класс, завтраки и обеды первая смена для детей с ОВЗ и инвалидов с 5 по 11 класс, обеды для детей второй смены с 5 по 11 класс, обеды и полдники вторая смена для детей с ОВЗ и инвалидов с 5 по 11 класс.
2. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется хлеб йодированный, в приготовление блюд, кулинарных изделий и выпечки применяется йодированная соль и продукты с богатым содержанием йода (морская рыба).
3. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используются витаминизированные напитки промышленного выпуска (киселек плодово-ягодный витаминизированный «Валетек», какао витаминизированный «Панда»).
4. Для составления примерного цикличного меню были использованы технологические карты из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Г. Лапшиной 2004 года, сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я.Перевалова 2013 года, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы 2016 года, сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов (пособие , Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 2022 г.), с применениями методических рекомендаций 2.4.0260 21 и МР 2.4.0179-20.
5. Химический состав и энергетическая ценность 100гр съедобной части основных пищевых продуктов рассчитанный по книге «Химический состав пищевых продуктов» под редакцией И.М. Скурихина 2008 года.
6. Меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.