

Лж. 7



СОГЛАСОВАНО
Начальник Ю. Управления Роспотребнадзора
по Смоленской области в Гагаринском, Новодугинском,
Сычевском районах
Н.Д. Рылова



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Рябниковская ОШ»
Е. О. Станулевич
Приказ № 79 от 20.08.2010

МКОУ «Рябниковская ОШ»

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД (10-дневное) для детей 6,6-11 лет (начальная школа)

Рецептура блюд питания учащихся образовательных учреждений города Москвы
Вып. 4 /Сорокина Л.Н., Александрова В.Г., Барсукова Л.Л., Борисова Н.В.: Спичючник. М.: изд. дом «Ресторанные ведомости», 2003

1 день - Каша геркулесовая с маслом - Чай с сахаром и лимоном - бутерброд с сыром - Мандарин	2 день - Салат из белокочанной капусты - Картофельное пюре - Поджарка - Кофейный напиток с молоком - Хлеб ржаной - Хлеб пшеничный	3 день - Гречка отварная рассыпчатая - Котлета (полуфабрикат) - Чай с сахаром - Хлеб ржаной - Хлеб пшеничный - Апельсин	4 день - Салат из свежих помидоров - Рис отварной - Сосиска отварная - Чай с сахаром - Хлеб ржаной - Пряник	5 день - Макароны отварные - Поджарка из рыбы - Кофейный напиток с молоком - Хлеб ржаной - Хлеб пшеничный - Яблоко
6 день - Каша молочная пшеничная - Чай с сахаром и лимоном - Бутерброд с сыром - Банан	7 день - Винегрет овощной - Плов - Компот из сухофруктов - Хлеб ржаной - Печенье	8 день - Макароны с сыром - Чай с сахаром и лимоном - Хлеб ржаной - Бутерброд с колбасой	9 день - Салат из свежих огурцов - Пельмени (полуфабрикат) - Чай с сахаром - Хлеб пшеничный - Хлеб ржаной	10 день - Гречка отварная рассыпчатая - Поджарка - Кофейный напиток - Хлеб ржаной - Пряник - Банан

Витаминизация пищи: Ежедневно аскорбиновая кислота на 1 ребенка – 0,04 г, в суп или третьи блюда.