

Утверждаю:

Директор

ЭМУП «Общественное питание»

Т. Н. Кулешова



2019 года

Примерное двухнедельное меню
городских оздоровительных лагерей с дневным пребыванием детей
в период летних каникул 2018 - 2019 учебного года
для муниципальных общеобразовательных учреждений
Эжвинского района г. Сыктывкара

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.
2. При составлении примерного двухнедельного меню были использованы материалы нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08; Сан.ПиН 2.4.4.2599-10; Сан.ПиН 2.4.4.1204-03; СанПиН 2.4.4.969-00.
3. Примерное меню при его практическом использовании может использоваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.
4. Ежедневно в торговом зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий (пункт 6.24. Сан ПиН 2.4.5.2409-08).
5. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли (пункт 9.2. Сан ПиН 2.4.5.2409-08).
6. Допускается при приготовлении блюд из крупяных изделий менять ассортимент круп, «но не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня» (пункт 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08).
7. Гарниры из круп и макаронных изделий можно заменить на овощные или картофель.
8. На третьи блюда включать соки.

Специалист по производству _____

Л. В. Сотникова

