

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ №21»

Абдрафикова Татьяна Васильевна

(подпись)

"29" августа 2022 год



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУП ПиТ «Восторг»

Рогова Анна Александровна

(подпись)

"29" августа 2022 года



**Примерное двухнедельное меню горячего питания для обучающихся
в образовательных учреждениях г. Сыктывкара,
находящихся в положении малообеспеченных семей.**

(МАОУ СОШ № 1, 4, 7, 12, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 33, 35, 36, 38, 43, МОУ СОШ № 3, 9, 11, 15,
МОУ ООШ № 8, МОУ НОШ № 6, МАОУ «Гимназия им. А.С. Пушкина»,
МАОУ «Русская гимназия», МОУ КНГ)

1 неделя													
ПОНЕДЕЛЬНИК													
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				12+ лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр				Углеводы, гр	ККАЛ
1 вариант													
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,62	2,19	12,81	77,13	250	2,03	2,74	16,27	105/2	ТТК № 105		
Сосиски в соусе томатном	100	6,55	12	3,1	147	100	6,55	12	3,1	354	Москва 2004 № 413		
Картофель запеченный (из отварного)	150	3,44	13,15	27,92	243,75	180	4,12	15,78	33,5	313/2	Москва 2011 № 313		
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	685/1	Москва 2004 № 685		
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	11	ТТК № 10		
ИТОГО	685	12,98	27,56	67,43	570,88	765	14,07	30,74	76,47	638,91			
2 вариант													
Пицца школьная	100	9,77	11,6	29,23	264,02	100	9,77	11,6	29,23	93/5	Москва 2003 № 93		
Фруктовое пюре (в компот из компотной смеси	90	0,45	1,08	12,6	63	90	0,45	1,08	12,6	63			
	200	0,15	0,06	20,65	82,9	200	0,15	0,06	20,65	113/1	ТТК № 113		
ИТОГО	390	10,37	12,74	62,48	409,92	390	10,37	12,74	62,48	409,92			
ВТОРНИК													
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				12+ лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр				Углеводы, гр	ККАЛ
1 вариант													
Свекольник	200	1,53	5,1	8	83,9	260	2	6,59	10,45	35/4; 35/3	Пермь 2001 № 35		
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	180	6,62	5,42	31,73	114/1	ТТК № 114		
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	11/6	Сыктывкар 1990 № 11		
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	686/1	Москва 2004 № 686		
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	11	ТТК № 10		
ИТОГО	692	21,26	23,99	95,91	690,35	782	22,83	26,39	103,64	748,47			
2 вариант													
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	11/6	Сыктывкар 1990 № 11		
Фрукты свежие порциями	200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	338/2	Москва 2011 № 338		
Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	15,9	65	200	0,1	0,1	15,9	492	Пермь 2018 № 492		
ИТОГО	500	13,68	15,06	73,16	492	500	13,68	15,06	73,16	492			
СРЕДА													
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				12+ лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр				Углеводы, гр	ККАЛ
1 вариант													
Суп-лапша домашняя с курой	200	6,41	5,58	10,32	121,22	260	7,13	6,5	13,54	113/3; 113/2	Москва 2011 № 113		
Плов из свинины (из чай с сахаром	230	18,13	14,03	47,61	393,83	250	18,64	15,04	54,74	124/2	ТТК № 124		
	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	685/1	Москва 2004 № 685		
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	11	ТТК № 10		

ИТОГО		665	25,91	19,83	81,53	618,05	745	27,14	21,76	91,88	673,81	
2 вариант												
Кекс "Творожный" (нарезной)		80	7,54	11,9	40,9	300,8	80	7,54	11,9	40,9	300,8	Москва 2011 № 447
Фрукты свежие порциями		100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	Москва 2011 № 338
Компот из кураги		200	0,76	0,04	20,22	85,51	200	0,76	0,04	20,22	85,51	ТТК № 93
ИТОГО		380	8,7	12,34	70,92	433,31	380	8,7	12,34	70,92	433,31	
ЧЕТВЕРГ												
12+ лет												
7-11 лет												
НАИМЕНОВАНИЕ		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК
1 вариант												
Суп картофельный с мясными фрикадельками		200	3,6	3,23	13,31	98,97	260	4,14	3,93	17,24	124,62	104/3; 104/2
Каша гречневая рассыпчатая		150	8,6	6,09	38,64	243,75	180	10,32	7,31	46,37	292,5	99/1
Шарлотка с яблоками		100	3,87	12,1	46,9	309,7	100	3,87	12,1	46,9	309,7	26/1
Чай с сахаром		215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями		20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11
ИТОГО		685	17,44	21,64	122,45	755,42	775	19,7	23,56	134,11	829,82	
2 вариант												
Шарлотка с яблоками		100	3,87	12,1	46,9	309,7	100	3,87	12,1	46,9	309,7	26/1
Фрукты свежие порциями		200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	94	Москва 2011 № 338
Компот из черной смородины		200	0	0	19,97	76	200	0	0	19,97	76	ТТК № 89
ИТОГО		500	4,67	12,9	86,47	479,7	500	4,67	12,9	86,47	479,7	
ПЯТНИЦА												
7-11 лет												
12+ лет												
НАИМЕНОВАНИЕ		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК
1 вариант												
Суп картофельный с макаронными изделиями		200	1,62	2,19	12,81	77,13	250	2,03	2,74	16,27	96,41	105/2
Сосиски в соусе томатном		100	6,55	12	3,1	147	100	6,55	12	3,1	147	354
Картофельное пюре		150	3,06	4,8	20,44	137,25	180	3,67	5,76	24,53	164,7	312/1
Чай с сахаром и лимоном		222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1
Хлеб " Дарницкий" порциями		20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11
ИТОГО		692	12,66	19,21	60,15	466,38	772	13,68	20,72	67,7	513,11	
2 вариант												
Булочка "Ромашка" (с вареным густым молоком)		100	8,71	9,68	58,08	361,74	100	8,71	9,68	58,08	361,74	ТТК № 254
Фрукты свежие порциями		100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый		200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	Москва 2011 № 389
ИТОГО		400	9,71	10,48	100,48	545,14	400	9,71	10,48	100,48	545,14	
СУББОТА												
7-11 лет												
12+ лет												
НАИМЕНОВАНИЕ		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК
1 вариант												
ИТОГО												№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	88,2	260	1,74	6,33	11,16	111,14	107/3; 107/2	ТТК № 107
Котлета запеченная в тесте	80	8,03	9,47	26,35	223,43	80	8,03	9,47	26,35	223,43	420/4	Москва 2011 № 420
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
ИТОГО	515	10,78	14,89	58,87	414,63	575	11,14	16,02	61,11	437,57		
2 вариант												
Котлета запеченная в тесте	80	8,03	9,47	26,35	223,43	80	8,03	9,47	26,35	223,43	420/4	Москва 2011 № 420
Фрукты свежие порциями	200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	94	338/2	Москва 2011 № 338
Компот из изюма	200	0,33	0	22,78	94,44	200	0,33	0	22,78	94,44	91/1	ТТК № 91
ИТОГО	480	9,16	10,27	68,73	411,87	480	9,16	10,27	68,73	411,87		
2 неделя												
ПОНЕДЕЛЬНИК												
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						12+ лет					
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
1 вариант												
Суп-лапша домашняя с курой	200	6,41	5,58	10,32	121,22	260	7,13	6,5	13,54	145,49	113/3; 113/2	Москва 2011 № 113
Сосиски в соусе томатном	100	6,55	12	3,1	147	100	6,55	12	3,1	147	354	Москва 2004 № 413
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	180	10,32	7,31	46,37	292,5	99/1	ТТК № 99
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
ИТОГО	685	22,93	23,89	75,66	614,97	775	25,37	26,03	86,61	687,99		
2 вариант												
Гребешок с вареным стученым молоком	80	5,95	6,44	47,97	277,69	80	5,95	6,44	47,97	277,69	417/2	Москва 2011 № 417
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	200	0,76	0,04	20,22	85,51	93/1	ТТК № 93
ИТОГО	380	7,11	6,88	77,99	410,2	380	7,11	6,88	77,99	410,2		
ВТОРНИК												
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						12+ лет					
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
1 вариант												
Свекольник	200	1,53	5,1	8	83,9	260	2	6,59	10,45	108,33	35/3; 35/4	Пермь-2001 № 35
Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,02	142,4	180	3,4	5,2	27,6	170,8	310/1	Москва 2011 № 310
Багет с колбасой и сыром	100	10,3	12,67	36,92	300,29	100	10,3	12,67	36,92	300,29	38/4	ТТК № 38
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
ИТОГО	692	16,12	22,31	91,74	631,59	782	17,13	24,68	98,77	684,42		
2 вариант												
Багет с колбасой и сыром	100	10,3	12,67	36,92	300,29	100	10,3	12,67	36,92	300,29	38/4	ТТК № 38
Фрукты свежие порциями	200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	94	338/2	Москва 2011 № 338
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	200	0	0	19,97	76	89/2	ТТК № 89
ИТОГО	500	11,1	13,47	76,49	470,29	500	11,1	13,47	76,49	470,29		

СРЕДА																№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						12+ лет						№ ТК			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ						
1 вариант																
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,62	2,19	12,81	77,13	250	2,03	2,74	16,27	96,41	105/2	ТТК № 105				
Плов из свинины (из пропаренного риса)	230	18,13	14,03	47,61	393,83	250	18,64	15,04	54,74	425,32	124/2	ТТК № 124				
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685				
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10				
ИТОГО	665	21,12	16,44	84,02	573,96	735	22,04	18	94,61	624,73						
2 вариант																
Шарлотка с яблоками	100	3,87	12,1	46,9	309,7	100	3,87	12,1	46,9	309,7	26/1	ТТК № 26				
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338				
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	82,9	200	0,15	0,06	20,65	82,9	113/1	ТТК № 113				
ИТОГО	400	4,42	12,56	77,35	439,6	400	4,42	12,56	77,35	439,6						
ЧЕТВЕРГ																
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						12+ лет						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ						
1 вариант																
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	3,6	3,23	13,31	98,97	260	4,14	3,93	17,24	124,62	104/3; 104/2	Москва 2011 № 104				
Сосиски в соусе томатном	100	6,55	12	3,1	147	100	6,55	12	3,1	147	354	Москва 2004 № 413				
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	180	6,62	5,42	31,73	202,14	114/1	ТТК № 114				
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686				
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10				
ИТОГО	692	17,1	19,96	66,66	519,42	782	18,74	21,57	75,87	578,76						
2 вариант																
Пицца школьная	100	9,77	11,6	29,23	264,02	100	9,77	11,6	29,23	264,02	93/5	Москва 2003 № 93				
Фрукты свежие порциями	200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	94	338/2	Москва 2011 № 338				
Компот из яблок и черной смородины	200	0,1	0,1	15,9	65	200	0,1	0,1	15,9	65	492/1	Пермь 2018 № 492				
ИТОГО	500	10,67	12,5	64,73	423,02	500	10,67	12,5	64,73	423,02						
ПЯТНИЦА																
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет						12+ лет						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ						
1 вариант																
порция свежей капусты с макаронами	200	1,38	5,2	8,92	88,2	260	1,74	6,33	11,16	111,14	107/3; 107/2	ТТК № 107				
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	180	10,32	7,31	46,37	292,5	99/1	ТТК № 99				
Шаньга с творогом	100	12,29	7,3	38,91	269,33	100	12,29	7,3	38,91	269,33	14/3	Сыктывкар 1990 № 14				
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685				
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10				
ИТОГО	685	23,64	18,81	110,07	704,28	775	25,72	21,16	120,04	775,97						

2 вариант												
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					12+ лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
СУББОТА												
1 вариант												
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	3,6	3,23	13,31	98,97	260	4,14	3,93	17,24	124,62	104/3; 104/2	Москва 2011 № 104
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6	Сыктывкар 1990 № 11
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
ИТОГО	535	17,75	17,61	74,57	534,97	595	18,29	18,31	78,5	560,62		
2 вариант												
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6	Сыктывкар 1990 № 11
Фрукты свежие порциями	200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	94	338/2	Москва 2011 № 338
Компот из изюма	200	0,33	0	22,78	94,44	200	0,33	0	22,78	94,44	91/1	ТТК № 91
ИТОГО	500	13,91	14,96	80,04	521,44	500	13,91	14,96	80,04	521,44		

2 вариант												
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					12+ лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
СУББОТА												
1 вариант												
Сосиска запеченная в тесте	80	8,22	10,3	21,86	212,8	80	8,22	10,3	21,86	212,8	420/3	Москва 2011 № 420
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
ИТОГО	380	9,22	11,1	64,26	396,2	380	9,22	11,1	64,26	396,2		
2 вариант												
1 вариант												
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	3,6	3,23	13,31	98,97	260	4,14	3,93	17,24	124,62	104/3; 104/2	Москва 2011 № 104
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6	Сыктывкар 1990 № 11
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
ИТОГО	535	17,75	17,61	74,57	534,97	595	18,29	18,31	78,5	560,62		
2 вариант												
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6	Сыктывкар 1990 № 11
Фрукты свежие порциями	200	0,8	0,8	19,60	94	200	0,8	0,8	19,60	94	338/2	Москва 2011 № 338
Компот из изюма	200	0,33	0	22,78	94,44	200	0,33	0	22,78	94,44	91/1	ТТК № 91
ИТОГО	500	13,91	14,96	80,04	521,44	500	13,91	14,96	80,04	521,44		

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 г., Дели принт, Москва, "Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г. Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.
2. При получении горячего питания для 1-4 классов с 9-00 до 12-00, следует пользоваться меню «1 смены».
3. При получении горячего питания для 1-4 классов с 12-00 до 15-00 следует пользоваться меню «Обеда» и меню «2 смены».
4. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо формировать примерное двухнедельное меню трехразового горячее питание (завтрак, обед, полдник). Для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно должен быть организован полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4,0 часа.
5. Исходя из приемов пищи, при получении горячего питания 1 смены 1-4 классов для категории малообеспеченные, следует применять 2 или 3 вариант меню, для получения горячего питания 2 смены 1-4 классов следует применять 3 вариант меню.
6. Наряду с основным питанием, при наличии условий, должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты образовательных учреждений с соответствующим ассортиментом. Наряду с основным питанием, при наличии условий, должно быть организовано дополнительное модульное питание обучающихся.
7. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
10. Овощи свежие порциями возможно взаимозаменять между собой:
 - огурцы свежие на помидоры свежие, и наоборот;
 - морковь свежую на капусту белокочанную с морковью или капусту белокочанную с огурцом свежим и т.д., и наоборот.
11. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
12. Фрукты свежие возможно взаимозаменять между собой и заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
13. В примерном утвержденном двухнедельном меню указано расчетное значение порции фруктов (100, 150, 200 гр.). Для фактического расчета веса фруктов, при составлении ежедневного меню, учитывается то, что фрукты относятся к калибруемому товару, и поэтому в меню указывается фактический вес фрукта. При этом фактический вес порции фруктов не может быть меньше указанного в требованиях СанПин – менее 100 гр. (приложение 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 (Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах). При этом должны соблюдаться требования, установленные по КБЖУ (таб.1 прил.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20) каждого приема пищи и минимальному суммарному объему блюд по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20).
14. Рекомендуемый ассортимент свежих фруктов для организации питания учащихся: яблоки, апельсины, мандарины.
15. Фрукты свежие, ягоды свежемороженые, а также сухофрукты для приготовления 3 блюд возможно взаимозаменять, исходя из пищевых предпочтений учащихся при условии исключения повторемости.
16. Ассортимент круп в вязких кашах можно заменять исходя из пищевых предпочтений учащихся при условии исключения повторемости. Все предприятия снабжаются полуфабрикатами различной степени готовности согласно объемно-планировочному решению объекта и наличию технологического оборудования.
17. Калорийность блюд рассчитывается по сборнику «Химический состав и калорийность российских продуктов» под ред. Тутельяна В.А., в соответствии с фактической калорийностью, указанной на упаковке, а так же с использованием интернет источников.