

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Начальная школа-детский сад "Радуга"" с. Краснореченское
Хабаровского муниципального района Хабаровского края
(МБОУ НШ ДС с. Краснореченское)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ НШ ДС с. Краснореченское

Е.В. Петина

Приказ от 08.12.2021 № 81



ПЕРСПЕКТИВНОЕ ДВЕНАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (примерное)

**для организации питания учащихся
начальной школы
7-11 лет в
МБОУ НШ ДС с. Краснореченское**

Продолжительность интервала между приёмами пищи составляет 4 часа

**с. Краснореченское
2021 год**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Начальная школа-детский сад "Радуга"" с. Краснореченское
Хабаровского муниципального района Хабаровского края
(МБОУ НШ ДС с. Краснореченское)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ НШ ДС с. Краснореченское

Е.В. Петина

Приказ от 08.12.2021 № 81



Технологические карты
для организации питания учащихся
начальной школы
7-11 лет в
МБОУ НШ ДС с. Краснореченское

с. Краснореченское
2021 год

Технологические карты
для организации питания учащихся
начальной школы
7-11 лет в
МБОУ НШ ДС с. Краснореченское

с. Краснореченское

Примерное перспективное двенадцатитидневное меню разработано на основании:

1. Данные приготовления блюд в школьной столовой составлены в соответствии с «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» СП 2.4.3648-20; «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания» СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. При составлении меню использовалась следующая литература:
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2013;
 - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, 2015, 2017;
 - Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Москва ДеЛи, 2016;
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Москва, 2017г.;
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Москва ДеЛи плюс, 2015;
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2008.;
 - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Пермь, 2013.
 - Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Москва ДеЛи плюс, 2016;
 - Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина, Пермь, 2021;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, Москва, ДеЛи принт, 2007;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях/ под ред. М.П. Могилевского и В.А. Тутельяна.-М: ДеЛи принт , 2011;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей дошкольных образовательных учреждений/ под ред. М.П. Могилевского и В.А. Тутельяна.-М: ДеЛи принт , 2015