



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
ООО «Компания
«ПРОФИ-ГРУПП»
М.А. Паева



ПРОВЕРЕНО
Инженер-технолог
ООО «Компания
«ПРОФИ-ГРУПП»
С.П.Халиуллина

СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ
"Култаевская средняя
школа"
Е.В. Эйхгорн



ПРИЛОЖЕНИЕ К
ПРИМЕРНОМУ ДЕСЯТИДНЕВНОМУ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ
от 7 до 11 лет и 12 лет и старше
НА ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Сезонная замена салатов при организации питания в образовательных учреждениях

День по меню	Прием пищи/возраст	Заменяемое блюдо/выход, гр	Вариант замены/выход, гр	Соответствие химического состава		
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
День 8	Обед/ 7-11 лет	Салат из капусты белокочанной/60	Овощи консервированные отварные (зеленый горошек)/60	ЭЦ, калл	0,96	1,71
				Белки, г	3,66	2,17
				Жиры, г	5,22	3,03
				Углеводы, г	57,6	38,28
День 8	Обед/ 12 лет и старше	Салат из капусты белокочанной/100	Овощи консервированные отварные (зеленый горошек)/100	ЭЦ, калл	1,6	2,86
				Белки, г	6,1	3,62
				Жиры, г	8,7	5,05
				Углеводы, г	96	63,81

- В соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»