

## **ПРИМЕЧАНИЯ:**

Приготовление питания построено по принципам шадящего питания (варка, приготовление на пару, тушение, запекание). Жарение продуктов исключено, даже если в технологической карте прописан такой способ приготовления. Жарение заменяется на запекание или тушение. Предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам. Исключены продукты с раздражающими свойствами. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используют только после термической обработки. Для приготовления блюд используется йодированная соль. Сметана, консервированный горошек и кукуруза готовятся в соответствии с правилами СанПин и подается после предварительного кипячения. Супы и борщи, после добавления сметаны вновь доводятся до кипения и после этого подаются на раздачу.

Для составления настоящего примерного 14-ти дневного меню использовалась следующая литература:

1. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной защите.

## **2. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**ОБРАЗОВАНИЯ. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08.**

3. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ Г.Г.

Онищенко от 18 декабря 2008год.