

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 1 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащимся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Гречка 1/150г

Курица запеченная, соус 1/145/30г

Сыр 1/30г

Чай с сахаром и лимоном 1/200/5г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Гречка 1/180г

Курица запеченная, соус 1/145/50г

Сыр 1/50г

Чай с сахаром и лимоном 1/200/5г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 2 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащимся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Суп гороховый с мясом 1/250г

Пельмени 1/100г

Чай с сахаром 1/200/5г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Суп гороховый 1/300г

Пельмени 1/120г

Чай с сахаром 1/200г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 3 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащимся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Рис 1/150г

Котлета, соус 1/85/30г

Шоколадка 1/28г

Чай с сахаром 1/200г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Рис 1/180г

Котлета, соус 1/90/50г

Шоколадка 1/28г

Чай с сахаром и лимоном 1/200г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 4 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Борщ с мясом 1/250г

Запеканка творожная со сгущен.молоком 1/85/15г

Компот из сухофруктов 1/200г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Борщ с мясом 1/250г

Запеканка творожная со сгущ.молоком 1/95/18г

Компот из сухофруктов 1/200

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 5 дню цикличного десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащимся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Картофельное пюре 1/120г

Капуста тушеная с мясом 1/130

Сыр 1/40г

Чай с сахаром 1/200

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Картофельное пюре 1/180г

Капуста тушеная с мясом 1/140г

Сыр 1/50г

Чай с сахаром 1/200

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 6 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работниками пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10 лет) включает в себя:

Гречка 1/150г

Гуляш с куриным филе 1/80г

Сыр 1/45г

Кукуруза консервированная 1/33г

Чай с сахаром и лимоном 1/200/5г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11 лет) включает в себя:

Гречка 1/180г

Гуляш с куриным филе 1/90г

Сыр 1/50

Кукуруза консервированная 1/39г

Чай с сахаром и лимоном 1/200/5г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 7 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащимся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Суп гречневый с мясом 1/250г

Плов с мясом 1/190г

Сок фруктовый 1/200

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Суп гречневый с мясом 1/300г

Плов с мясом 1/240г

Сок фруктовый 1/200г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 8 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Макароны 1/150г

Тефтеля, соус 1/80/30г

Фрукты свежие 1/160г

Чай с сахаром 1/200г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Макароны 1/180г

Тефтеля мясная, соус 1/90/50г

Фрукты свежие 1/160г

Чай с сахаром 1/200г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 9 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работниками пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Картофельное пюре 1/160г

Гуляш мясной 1/75

Овощи тушеные 1/50г

Какао с молоком 1/200г

Молоко 3,2% 1/200г

Печенье 1/25г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Картофельное пюре 1/180г

Гуляш мясной 1/75г

Овощи тушеные 1/60г

Какао с молоком 1/200г

Печенье 1/25г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

Пояснительная записка

К завтраку для питания школьников в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры

Приморского края Спасского района

Завтрак для питания школьников соответствует 10 дню циклического десятидневного сбалансированного меню рационов горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №4» с. Прохоры разработанного работникам пищеблока.

Завтрак для учащихся (7-10лет) включает в себя:

Рис 1/150г

Рыба с овощами под сыром, соус 1/100/30г

Чай с сахаром 1/200г

Печенье 1/20г

Молоко 3,2% 1/200г

Хлеб пшеничный 1/40г

Завтрак для учащихся (7-11лет) включает в себя:

Рис 1/180г

Рыба с овощами под сыром, соус 1/120/50г

Печенье 1/20г

Чай с сахаром 1/200г

Хлеб пшеничный 1/45г

Выход порций и наполняемость школьного завтрака соответствует требованиям СанПин и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно Технологическим картам. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски используется сыр, фрукты. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупным, овощным, комбинированным). В качестве горячих напитков на завтрак используются компот из сухих фруктов, сок, чай, чай с лимоном.

Рацион питания сформирован с учетом потребностей. Меню было составлено с учетом выполнения норм продуктов на одного ребенка, которая должна быть выполнена за десятидневный срок. Во время составления меню-раскладок может производиться замена отсутствующего продукта с учетом таблицы замены продуктов соответствующего химического состава. Также при работе с меню учитывается сезон года.

