

**Меню завтраков для учащихся МАОУ «Устанская СОШ» с 24.04.2024г.**

<b>1 день</b>	<b>2 день</b>	<b>3 день</b>	<b>4 день</b>	<b>5 день</b>
Каша " Дружба" Масло сливочное (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток на сгущенном молоке Кисломолочный напиток (йогурт)	Запеканка из творога с молоком, сгущенным Хлеб пшеничный Чай с лимоном Фрукты свежие	Овощи консервированные (порциями)* Шницель рыбный натуральный Картофель отварной с маслом Хлеб пшеничный Какао с молоком, сгущенным Вафли промышленного производства*	Икра кабачковая ( промышленного производства) Плов из говядины Хлеб пшеничный Кофейный напиток на сгущенном молоке Фрукты свежие	Овощи, консервированные отварные* Котлеты, рубленые из птицы с соусом Каша гречневая вязкая Хлеб пшеничный Чай с сахаром Фрукты свежие
<b>6 день</b>	<b>7 день</b>	<b>8 день</b>	<b>9 день</b>	<b>10 день</b>
Овощи, консервированные отварные Макаронные изделия отварные с сыром Хлеб пшеничный Кофейный напиток на сгущенном молоке Фрукты свежие	Рыба соленая (порциями)* Жаркое по-домашнему Хлеб пшеничный Чай с лимоном Кисломолочный напиток (йогурт)	Омлет натуральный Овощи, консервированные отварные* Хлеб пшеничный Чай с сахаром Молоко витаминизированное	Овощи консервированные (порциями)* Тефтели из говядины (паровые) Каша рассыпчатая с овощами Хлеб пшеничный Какао с молоком, сгущенным Соки овощные, фруктовые и ягодные*	Икра кабачковая ( промышленного производства) Птица отварная Пюре картофельное Хлеб пшеничный Чай с лимоном Фрукты свежие

**Примечание:**

- ✓ Овощи консервированные (капуста квашеная, огурцы, маринованные с лимонной кислотой);
- ✓ Овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза или фасоль консервированные);
- ✓ Рыба соленая ( сельдь атлантическая среднесоленая);
- ✓ Кисломолочный напиток (йогурт);

- ✓ Сок можно заменить на фрукт;
- ✓ Вафли можно заменить на печенье или конфеты ;
- ✓ Фрукты (апельсины, бананы, груши, мандарины или яблоки).
- ✓ Для приготовления блюд используется йодированная соль.

**Список используемых технологических сборников:**

1. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно- профилактических учреждений. /сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина-Изд-е3-е доп. и испр.-Пермь, 2018. -405с.

2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Уральский региональный центр питания 2013 г. Профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.