Приложение 1

к приказу директора школы

от 15.11.2024 № 80-ах

***Меню завтраков и обедов для учащихся от 7 до 11 лет , от 11 лет и старше МАОУ «Уренская СОШ №1»***

***Уренского муниципального округа Нижегородской области (2024-02025 уч.г.)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| День по меню | Завтрак | Обед |
| ***1 день*** | Каша рисовая вязкаяКотлеты рыбные любительскиеХлеб пшеничныйКофейный напиток на сгущенном молоке | Суп картофельный с фрикадельками мяснымиОмлет натуральныйХлеб ржанойХлеб пшеничныйКомпот из плодов или ягод сушеныхФрукты свежие |
| ***2 день*** | Запеканка из творога с молоком, сгущеннымХлеб пшеничныйЧай с сахаромФрукты свежие | Икра кабачковая ( промышленного производства)Суп гороховый на бульоне мясномЖаркое по-домашнемуХлеб ржанойХлеб пшеничныйСоки овощные, фруктовые и ягодные |
| ***3 день*** | Овощи консервированные (порциями)( капуста квашеная)Шницель рыбный натуральныйКартофель отварной с масломХлеб пшеничныйКакао с молоком сгущенным | Суп картофельный с фрикадельками рыбнымиКаша пшенная вязкая с маслом сливочнымХлеб ржанойХлеб пшеничныйКомпот из плодов или ягод сушеныхФрукты свежие |
| ***4 день*** | Икра кабачковая ( промышленного производства)Плов из говядиныХлеб пшеничныйКофейный напиток на сгущенном молокеФрукты свежие | Суп картофельныйСырники из творога запеченные с молоком сгущеннымХлеб ржанойХлеб пшеничныйЧай с молокомКисломолочный напиток (йогурт) |
| ***5 день*** | Котлеты, рубленные из птицы с соусомКаша гречневая вязкаяХлеб пшеничныйЧай с сахаром | Щи из свежей капусты на бульоне из курКотлеты или биточки рыбныеПюре картофельноеХлеб ржанойХлеб пшеничныйКомпот из смеси сухофруктов |
| ***6 день*** | Омлет натуральныйХлеб пшеничныйЧай с сахаромМолоко витаминизированное | Рассольник домашнийИкра кабачковая ( промышленного производства)Котлеты или биточки рыбныеКартофель отварной с масломХлеб ржанойХлеб пшеничныйКомпот из смеси сухофруктов |
| ***7 день*** | Мясо тушеноеПюре картофельноеХлеб пшеничныйКакао с молоком сгущенным | Суп гороховый на бульоне из курРагу из птицыХлеб ржанойХлеб пшеничныйСоки овощные, фруктовые и ягодныеФрукты свежие |
| ***8 день*** | Макаронные изделия отварные с сыромХлеб пшеничныйКофейный напиток на сгущенном молокеКисломолочный напиток (йогурт) | Борщ с капустой и картофелем на бульоне мясном со сметанойСалат картофельный с солеными огурцами или капустой квашенойГолубцы ленивыеХлеб ржанойХлеб пшеничныйКисель из повидла |
| ***9 день*** | Овощи консервированные (порциями)( капуста квашеная)Тефтели из говядины (паровые)Каша рассыпчатая с овощамиХлеб пшеничныйКакао с молоком сгущенным | Щи из свежей капусты на бульоне из курКотлеты " Нежные"Каша пшенная вязкаяХлеб ржанойХлеб пшеничныйЧай с сахаром |
| ***10 день*** | Птица отварнаяПюре картофельноеХлеб пшеничныйЧай с сахаромФрукты свежие | Борщ с капустой и картофелем на бульоне мясном со сметанойСалат картофельный с солеными огурцами или капустой квашенойМакаронные изделия отварные с сыромХлеб ржанойХлеб пшеничныйКисель из повидла |

**Примечание:**

* Овощи консервированные (капуста квашеная, огурцы, маринованные с лимонной кислотой);
* Кисломолочный напиток (йогурт);
* Фрукты (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.