

Утверждаю

Начальник ТО Управления Роспотребнадзора,  
по Белгородской области в Валуйском районе  
Ирхина Т.Н.



Утверждаю:

ОГАПОУ «Валуйский колледж»

Л.В. Аверьянова

Примерное 3-х недельное меню на 2023-2024 учебный год  
столовая ОГАПОУ «Валуйский колледж» (на осенне-зимний период)

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 1 понедельник</b>									
Завтрак									
204	Макаронные изделия отварные (с сахаром, с сыром)	150	8,48	9,96	21,35	209	0,13	0,14	72,0
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
102	Суп картофельный с бобовыми (гороховый, фасолевый)	300	6,59	6,32	19,84	177,9	0,36	6,99	
171	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	8,3	8,9	37,4	263	0,30		37,5
261	Печень тушеная в соусе	50/50	13,50	9,20	4,45	166	1,6	25,45	2337
209	Яйцо куриное отварное	1 шт	5,08	4,60	0,28	63	0,21		100
73	Икра овощная (кабачковая)	50	1,36	3,59	7,27	66,9	0,03	2,33	
389	Сок в ассортименте (овощные, фруктовые)	200	1,00		20,2	84,8	0,04	4,00	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338-341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 2 вторник</b>									
Завтрак									
395	Вареники с творогом (полуфабрикат)	150	19,80	5,08	36,44	271	1,21		53,3
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
101	Суп картофельный с крупой (рис)	300	2,38	3,26	14,5	102,9	0,17	9,9	
202,203,309	Макаронные изделия отварные (гарнир)	150	5,65	0,66	31,92	156,3	0,072	28	
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	
268 294	Котлеты, биточки, шницели (котлеты рубленые из птицы)	100	8,16	18,62	9,48	245	0,31	3,15	13
52, 53	Салат из свеклы отварной (с зеленым горошком)	100	1,64	4,12	7,29	72,9	6,86	0,08	
350	Кисель	200	0 .60	0 .40	115 .19	558	0,04	9 .0	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 3 среда</b>									
Завтрак									
121	Суп молочный с крупой (манка)	250	0,37	4,47	7,68	89	0,22	0,083	33
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	30	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
1,3	Бутерброды с маслом (с сыром)	20/20	2,36	7,49	14,89	32	0,055	-	40
		30/15	5,8	8,30	14,83	157	0,11	0,11	59,0
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
96	Рассольник ленинградский со сметаной	300/10	2,42	6,10	14,38	128,7	0,18	10,05	

171	Каша рассыпчатая (рисовая)	150	3,54	7,29	36,8	226,9	0,09	37,5	
260	Гуляш (свинина, курица)	75	7,98	21,14	2,16	232	0,28	0,69	
45	Салат из белокочанной капусты (зелёный горошек .кукуруза) до 01 03 2023 г	100	1,31	3,25	6,27	60,4	0,06	17,09	
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,04	0,73	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 4 четверг</b>									
Завтрак									
174	Каша вязкая молочная (рис)	200	6,00	10,85	42,95	294	0,21	0,96	54,8
382, 383	Какао с молоком ( молоко цельное сгущенное с сахаром)	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,24	1,6	24,4
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
	Кондитерские изделия	100	0 .40	0.40	9 .80	47	0 .05	10 .00	
Обед									
112	Суп картофельный с макаронными изделиями	300	3,08	3,33	18,8	130	0,17	7,2	
312	Картофельное пюре	200	3,06	4,8	20,43	137,25	0,25	18,16	
229	Рыба тушеная в томате с овощами	75/30	9,75	4,95	3,80	105	0,10	3,73	5, 82
20, 70	Салат из огурцов (свежих, консервированных)	50	0,37	3,03	1,16	33,3	0,3	2,34	
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
421	Булка сдобная (с сыром, масло сливочное)	100/15/30	7,76	4,47	47,1	262	0,22	-	26,0
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 5 пятница</b>									

Завтрак									
204	Макаронны (с сахаром, с сыром)	150	8,48	9,96	21,35	209	0,13	0,14	72,0
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	2,16	5,90	13,11	124,5	0,01	12,8	
171	Каша рассыпчатая (пшено)	150	6,41	8,61	36,8	250,3	0,19		37,5
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	17,25
268 294	Котлеты, биточки, шницели (котлеты рубленые из птицы)	100	8,16	18,62	9,48	245	0,31	3,15	13
47	Салат из морской капусты	50	0,85	2,50	4,23	42,85	0,02	9,9	
379, 380	Кофейный напиток (с молоком, с молоком сгущенным)	200	3,60	2,67	29,30	155,20	0,03	1,47	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
День 6 суббота									
Завтрак									
223	Творожная запеканка с соусом сметанным №330	100/10	11,13	7,58	1,25	254	0,21	1,31	46,3
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62	0,06	2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
День 7 понедельник									
Завтрак									
204	Макаронные изделия отварные (с сахаром, с сыром)	150	8,48	9,96	21,35	209	0,13	0,14	72,0

389	Сок в ассортименте (овощные, фруктовые)	200	1,00		20,2	84,8	0,04	4,00	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
	Хлеб	30	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
Обед									
101	Суп картофельный с крупой (рис)	300	2,38	3,26	14,53	102,9	0,17	9,9	
171	Каша рассыпчатая (перловая)	150	8,3	8,9	37,4	263	0,30		37,5
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	17,25
268, 294	Котлеты, биточки, шницели (котлеты рубленые из птицы)	100	8,16	18,62	9,48	245	0,31	3,15	13
268	Котлета мясная (полуфабрикат)	100	8 .16	18 .62	9 .48	245	0 .31	3 .15	13
73	Икра овощная (кабачковая)	50	1,36	3,59	7,27	66,9	0,03	2,33	
209	Яйцо отварное	1/40	5,08	4,6	0,28	63	0,26		100
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 8 вторник</b>									
Завтрак									
171	Каша рассыпчатая (гречневая - с маслом, с сахаром)	150	8,3	8,9	37,4	263	0,30		37,5
376	Чай	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
83	Борщ с картофелем (свекольник) со сметаной	300/10	2,43	6,01	16,13	140	0,16	11,01	
202,203,309	Макаронные изделия отварные (гарнир)	150	5,65	0,66	31,92	156,3	0,072	-	-
457	Фарш мясной с луком	50	99,7	240,4	14,1	2,56	3,86	3	
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	17,25
45	Салат из белокочанной капусты (зелёный горошек, кукуруза) до 01.03.2023 г	100	1,31	3,25	6,27	60,4	0,06	17,09	45

379, 380	Кофейный напиток (с молоком, с молоком сгущенным)	200	3,60	2,67	29,30	155,20	0,03	1,47	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 9 среда</b>									
Завтрак									
174	Каша вязкая молочная (рис)	200	6,00	10,85	42,95	294	0,21	0,96	54,8
382, 383	Какао с молоком (или молоко сгущенное - молоко цельное сгущенное с сахаром)	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,24	1,6	24,4
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
101	Суп картофельный с крупой (гречневый)	300	2,38	3,26	14,53	102,9	0,17	9,9	
139	Капуста тушеная	200	3,06	5,52	11,8	115,5	0,09	19,2	
279	Тефтели (с рисом)	100	6,32	14,65	10,55	202	0,23	0,84	14,75
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	17,25
388	Напиток лимонный	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,06	100,0	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 10 четверг</b>									
Завтрак									
210	Омлет натуральный	100	9,29	16,55	1,74	193	0,41	0,17	216
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62	0,06	2,83	
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

Обед									
101	Суп картофельный с крупой (пшено)	300	2,38	3,26	14,5	102,9	0,17	9,9	
171	Каша рассыпчатая (рис)	150	3,54	7,29	36,8	226,9	0,09	37,5	
229	Рыба тушеная в томате с овощами	75/30	9,75	4,95	3,80	105	0,10	3,73	5, 82
20, 70	Салат из огурцов (свежих, консервированных)	50	0,37	3,03	1,16	33,3	0,3	2,34	
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
421	Булка сдобная (с сыром, масло сливочное)	100/15/30	7,76	4,47	47,1	262	0,22	-	26,0
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 11 пятница</b>									
Завтрак									
121	Суп молочный с крупой (манка)	250	0,37	4, 47	7,68	89	0,22	0,083	33
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
1,3	Бутерброды с маслом (с сыром)	20/20	2,36	7,49	14,89	32	0,055	-	40
		30/15	5,8	8,30	14,83	157	0,11	0,11	59,0
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
88	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	300/10	2,11	5,94	9,48	107,7	0,13	18,9	
263, 289	Рагу из свинины (птицы)	200	13,34	34,35	19,65	432	0,60	6,99	-
		200	14,35	13,39	17,37	248	0,25	12,95	24,0
350	Кисель	200	0,60	0,40	115,19	558	0,04	9,0	
47	Салат из морской капусты	50	0,85	2,50	4,23	42,85	0,02	9,9	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 12 суббота</b>									
Завтрак									
291, 265	Плов (птица, свинина)	150	12,67	7,4	27,34	227,0	0,2	4,5	13,8
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 13 понедельник</b>									
Завтрак									
204	Макаронные изделия отварные (с сахаром, с сыром)	150	8,48	9,96	21,35	209	0,13	0,14	72,0
376, 377	Чай (с лимоном)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
102	Суп картофельный с бобовыми (гороховый, фасолевый)	300	6,59	6,32	19,84	177,9	0,36	6,99	
171	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	8,3	8,9	37,4	263	0,30		37,5
279	Тефтели (с рисом)	100	6,32	14,65	10,55	202	0,23	0,84	14,75
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	17,25
73	Икра овощная (кабачковая)	50	1,36	3,59	7,27	66,9	0,03	2,33	
209	Яйцо отварное	1/40	5,08	4,6	0,28	63	0,26		100
389	Сок в ассортименте (овощные, фруктовые)	200	1,00		20,2	84,8	0,04	4,00	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	



№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 14 вторник</b>									
Завтрак									
392	Пельмени мясные отварные (полуфабрикат)	150	15,01	0,71	36,01	340	0,31	0,37	41,6
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
101	Суп картофельный с крупой (рис)	300	2,38	3,26	14,5	102,9	0,17	9,9	
142	Картофель и овощи тушеные	200	4,35	16,78	30,20	288	0,35	26,62	33,6
268, 294	Котлеты, биточки, шницели (котлеты рубленые из птицы)	100	8,16	18,62	9,48	245	0,31	3,15	13
20, 70	Салат из огурцов (свежих, консервированных)	50	0,37	3,03	1,16	33,3	0,3	2,34	
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,04	0,73	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 15 среда</b>									
Завтрак									
210	Омлет натуральный	100	9,29	16,55	1,74	193	0,41	0,17	216
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
382, 383	Какао с молоком (или молоко сгущенное - молоко цельное сгущенное с сахаром)	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,24	1,6	24,4
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
101, 106	Суп картофельный с крупой - уха	300	2,63	3,33	18,46	127,2	0,22	13,29	

	(рыба цельная или рыбные консервы)								
202,203,309	Макаронные изделия отварные (гарнир)	150	5,65	0,66	31,92	156,3	0,072	-	-
260	Гуляш (свинина, курица)	75	7,98	21,14	2,16	232	0,28	0,69	260
52, 53	Салат из свеклы отварной (с зеленым горошком)	100	1,64	4,12	7,29	72,9	6,86	0,08	
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
421	Булка сдобная (с сыром, масло сливочное)	100/15/30	7,76	4,47	47,1	262	0,22	-	26,0
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 16 четверг</b>									
Завтрак									
174	Каша вязкая молочная (рис)	200	6,00	10,85	42,95	294	0,21	0,96	54,8
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
Обед									
82, 83	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (или свекольник)	300/10	2,16	5,90	13,11	124,5	0,01	12,8	
171	Каша рассыпчатая (пшено)	150	6,41	8,61	36,8	250,3	0,19		37,5
268, 294	Котлеты, биточки, шницели (котлеты рубленные из птицы)	100	8,16	18,62	9,48	245	0,31	3,15	13
333	Соус	50	0,95	2,93	4,0	46,15	0,03	1,6	17,25
45	Салат из белокочанной капусты (зелёный горошек, кукуруза) до 01.03.2023 г	100	1,33	3,25	6,47	60,4	0,06	17,09	
350	Кисель	200	0,60	0,40	115,19	558	0,04	9,0	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 17 пятница</b>									
Завтрак									
174	Каша вязкая молочная (пшено)	200	6,00	10,85	42,95	294	0,21	0,96	54,8
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	
1,3	Бутерброды с маслом (с сыром)	20/20	2,36	7,49	14,89	32	0,055	-	40
		30/15	5,8	8,30	14,83	157	0,11	0,11	59,0
Обед									
96	Рассольник ленинградский со сметаной	300/10	2,42	6,10	14,38	128,7	0,18	10,05	
291, 265	Плов (птица, свинина)	150	12,67	7,4	27,34	227,0	0,2	4,5	13,8
47	Салат из морской капусты	50	0,85	2,50	4,23	42,85	0,02	9,9	
388	Напиток лимонный	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,06	100,0	
	Хлеб	60	4,74	0,60	28,98	140,28	0,06		
338, 341	Фрукты или кондитерские изделия	100 1 шт	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		
			Б	Ж	У		В	С	А
<b>День 18 суббота</b>									
Завтрак									
202,203,30 9	Макаронные изделия отварные (гарнир)	150	5,65	0,66	31,92	156,3	0,072	-	-
457	Фарш мясной с луком	50	99,7	240,4	14,1	2,56	3,86	3	
376, 377	Чай (лимон)	200	0,13	0,02	15,20	62		2,83	376, 377
	Хлеб	30	2,35	0,30	14,98	70,28	0,03		
421	Булка сдобная (с сыром, масло сливочное)	100/15/30	7,76	4,47	47,1	262	0,22	-	26,0
	Кондитерские изделия	100	0,40	0,40	9,80	47	0,05	10,00	

Составители:

Зав.столовой



Тезева Л.А.

Мед.сестра



Кононыхина В.Г.

Мед.сестра



Гриднева Г.А.

Утверждаю:

ОГАПОУ «Валуйский колледж»



Л.В. Аверьянова

## ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся в ОГАПОУ «Валуйский колледж»  
В ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД

Примерное меню разработано в соответствии с техническими нормативами «Сборника рецептов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Москва, Дели Плюс, 2015), нормами калорийности рациона, продуктового набора, дифференцировано с возрастной группой обучающихся. Рассчитано на одноразовое питание – горячий обед, согласно требований СанПиН 2.4.3648-20. Меню согласовано с ТО Управления Роспотребнадзора, по Белгородской области в Валуйском районе.

Составители:

Зав.столовой Тезева Л.А.



Мед.сестра Кононыхина В.Г.



Мед.сестра Гриднева Г.А.

