

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГОУ ТО «Барсуковская школа им. А.М. Гаранина»

В.А. Ананьев

Приказ № 400-а от «14» августа 2022 года



**Примерное двухнедельное меню
государственного общеобразовательного учреждения Тульской области
«Барсуковская школа имени А.М. Гаранина»
для организации питания обучающихся (воспитанников) от 7 до 11 лет**

* С 1 марта салаты из свежих овощей прошлогоднего урожая в питании не используются.

Меню составлено на основании

1. Сборника 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, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», Пермь, 2013 год.
2. Единого сборника 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 ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», Минздрава России Пермь, 2018 год.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГОУ ТО «Барсуковская школа им. А.М.
Гаранина»

В.А. Ананьев

Приказ № 400-а от « 21 » августа 2022 года



**Примерное двухнедельное меню
государственного общеобразовательного учреждения Тульской области
«Барсуковская школа имени А.М. Гаранина»
для организации питания обучающихся (воспитанников) от 12 до 18 лет**

* С 1 марта салаты из свежих овощей прошлогоднего урожая в питании не используются.

Меню составлено на основании

1. Сборника 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, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», Пермь, 2013 год.
2. Единого сборника 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 ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», Минздрава России Пермь, 2018 год.