

Цикличное меню разработано на основании нормативных документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 года издания.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года издания
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 года
- Техничко-технологические карты
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

При приготовлении блюд используется йодированная соль, которая добавляется в конце варки.

По разработанному меню получены следующие данные:

Названия пищевых веществ	Потребность для детей от 3-х до 7 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	54	65
Жиры (г)	60	58
Углеводы (г)	261	245
Энергетическая ценность (ккал)	1800	1767

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.