

от 09.02.23г. 351/01-14.10



СОГЛАСОВАНО:
Начальник управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район Домский Г.В.

Уведомление о замене блюд в примерном цикличном меню завтраков, обедов и полдников для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше, детей с ОВЗ, детей-инвалидов (инвалидов), детей граждан призванных на военную службу по мобилизации, на период зима-весна, для общеобразовательных организаций муниципального образования Белореченский район

На основании решения межведомственного Совета по питанию от 26.01.2023 г., протокола № 20, принято решение о замене с 13.02.2023 года на период корректировки и получения положительного экспертного заключения Белореченского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в цикличном меню следующих блюд:

технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации всех блюд соответствуют требованиям «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.п. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017 год»

БЛЮДО подлежащее замене				БЛЮДО, используемое на период* (указывается точная дата, период) корректировки меню					
неделя цикла	день недели	завтрак \обед	наименование блюда	№ технологической карты	неделя цикла	день недели	завтрак \обед	наименование блюда	№ технологической карты
1-ая неделя	вторник	обед	Мандарины 100 г	11001	1-ая неделя	вторник	обед	Яблоки 100 г	338
2-ая неделя	понедельник	обед	Мандарины 100 г	11001	2-ая неделя	понедельник	обед	Яблоки 100 г	338
2-ая неделя	пятница	обед	Мандарины 100 г	11001	2-ая неделя	пятница	обед	Яблоки 100 г	338
1-ая неделя	вторник	обед	Мандарины 100 г	11001	1-ая неделя	вторник	обед	Яблоки 100 г	338
2-ая неделя	понедельник	обед	Мандарины 100 г	11001	2-ая неделя	понедельник	обед	Яблоки 100 г	338
2-ая неделя	пятница	обед	Мандарины 100 г	11001	2-ая неделя	пятница	обед	Яблоки 100 г	338
1-ая неделя	вторник	обед	Мандарины 100 г	11001	1-ая неделя	вторник	обед	Яблоки 100 г	338

Поставщик услуг по организации питания школьников



А.С. Кивандов

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта П00338

Плоды и ягоды свежие (яблоко)

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2017. -
Номер рецепта по документу: 338

Область

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яблоки	100	100	0,80	0,50	10,30
Выход блюда		1\100	0,80	0,20	25,60
Калорийность		107			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды или ягоды перебирают, у вишни, черешни, черники, земляники, малины удаляют плодоножки, промывают в проточной питьевой воде.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают в креманках или на тарелках, перед подачей посыпав сахаром или рафинадной пудрой. Можно подать плоды или ягоды и без сахара. Оптимальная температура подачи 12-14 С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

- Внешний вид — плоды целые, чистые;
- цвет — свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;
- вкус — кисло-сладкий;
- запах — свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;
- консистенция — сочная

А.С.Кивандов

