

**СОГЛАСОВАНО:**  
Начальник ТО  
Управления Роспотребнадзора  
по РД в г. Кизляре

  
Т.Р. Каев  
20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор МКОУ СОШ №11

по РД г. Кизляр  
О.И. Семидюцкая  
«14» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Меню**  
14.12.2020-30.12.2020 г.  
МКОУ СОШ №11  
г. Кизляр  
пос. Комсомольский  
пер. Школьный 7

**СОГЛАСОВАНО:**  
ИП Русин О.В. Кизляра

  
Русин О.В.  
ОПЕГ  
Вадерьевич  
2020 г.  






















составлено на основании:

Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под общей редакцией В.Т. Лапшиной

Примечание:

1. Согласно п. 10.3 СанПин 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
2. Согласно п. 10.3 СанПин 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится искусственное С-витаминизация готовых блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Технолог