

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»  
(АНО «Школьное питание»)

Руководителям  
общеобразовательных организаций

Старокубанская ул., д.149, стр. 1, г. Краснодар, 350059

E-mail: ano-shp@yandex.ru

ИНН/КПП 2312318995/231201001

ОКПО 49990528, ОГРН 1232300029829

24.02.2025 № 30-355/5  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О направлении информации

Уважаемые руководители!

Автономная некоммерческая организация «Школьное питание» уведомляет Вас о замене блюд для возрастных категорий 7-11 лет, 12 и старше в ежедневном основном (организованном) меню на период с 24.02.2025 по 28.02.2025 и 03.03.2025 по 07.03.2025 года в связи с производственной необходимостью:

Неделя: 2 День: 1

Фрукты свежие (апельсин) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко) 100 г;

Салат из свежих помидоров 80 г заменяется на салат из отварных овощей и зеленого горошка 80 г;

Салат из свежих помидоров 100 г заменяется на салат из отварных овощей и зеленого горошка 100 г;

Фрукты свежие (груша) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко) 100 г.

Неделя: 2 День: 2

Салат зеленый с огурцами 70 г заменяется на салат витаминный (капуста пекинская) 70 г;

Салат зеленый с огурцами 100 г заменяется на салат витаминный (капуста пекинская) 100 г;

Фрукты свежие (мандарин) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин) 100 г;

Фрукты свежие (слива) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко) 100 г.

Неделя: 2 День: 3

Фрукты свежие (яблоко) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин) 100 г;

Огурец в нарезке 60 г заменяется на ассорти овощное (вариант 1) 60 г;

Огурец в нарезке 100 г заменяется на ассорти овощное (вариант 1) 100 г.

Неделя: 2 День: 4

Помидор в нарезке 75 г заменяется на ассорти овощное (вариант 2) 80 г;

Помидор в нарезке 100 г заменяется на ассорти овощное (вариант 2) 100 г;

Фрукты свежие (груша) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г;

Фрукты свежие (слива) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин)  
100 г;

Фрукты свежие (яблоко) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин)  
100 г.

Неделя: 2 День: 5

Фрукты свежие (мандарин) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г.

Неделя: 1 День: 1

Фрукты свежие (апельсин) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г;

Огурец в нарезке 60 г заменяется на огурцы соленые 60 г;

Огурец в нарезке 100 г заменяется на огурцы соленые 100 г;

Фрукты свежие (мандарин) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г;

Фрукты свежие (груша) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г;

Фрукты свежие (груша) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин)  
100 г;

Фрукты свежие (мандарин) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин)  
100 г.

Неделя: 1 День: 2

Салат зеленый с огурцами 60 г заменяется на салат из свеклы и зеленого горошка 60 г;

Салат зеленый с огурцами 100 г заменяется на салат из свеклы и зеленого горошка 100 г;

Помидор в нарезке 60 г заменяется на ассорти овощное (вариант 1) 60 г;

Помидор в нарезке 100 г заменяется на ассорти овощное (вариант 1) 100 г.

Неделя: 1 День: 3

Фрукты свежие (груша) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г;

Фрукты свежие (мандарин) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г;

Салат из свежих помидоров 80 г заменяется на салат витаминный (капуста пекинская) 80 г;

Салат из свежих помидоров 100 г заменяется на салат витаминный (капуста пекинская) 100 г;

Фрукты свежие (слива) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко)  
100 г.

Неделя: 1 День: 4

Фрукты свежие (мандарин) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин)  
100 г;

Фрукты свежие (груша) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко) 100 г;

Фрукты свежие (яблоко) 100 г заменяются на фрукты свежие (апельсин) 100 г;

Омлет с помидорами 200 г заменяется на омлет с овощами 200г.

Неделя: 1 День: 5

Фрукты свежие (апельсин) 100 г заменяются на фрукты свежие (яблоко) 100 г;

Огурец в нарезке 70 г заменяется на огурцы соленые 70 г;

Огурец в нарезке 100 г заменяется на огурцы соленые 100 г.

Замена фруктов свежих производится в рамках основного цикличного меню согласно установленным требованиям п.8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Директор



В.А. Краснодедов