Мясо индейки может быть заменено организатором питания на другой вид мяса птицы (курица), вместе с тем исключение данного вида мяса из меню не является целесообразным. Мясо индейки богато натрием, что помогает нормализовать обменные процессы в организме. Также мясо индейки содержит полезные белки, витамины А, С, РР, Е, а также йод, железо, калий, селен, кальций, фосфор, магний. В случае отсутствия у поставщиков филе горбуши, данный вид рыбы также подлежит замене. Исключение данного продукта из рациона питания влечет за собой пониженное потребление ПНЖК Омега-3, улучшающих внимание, память, снижающих эмоциональное напряжение.

Купаты куриные относятся к блюдам из мяса птицы (рубленным) и могут быть заменены на равноценное блюдо (котлеты, биточки, кнели, тефтели, фрикадельки, шницели) по решению организатора питания. Вместе с тем данное блюдо имеет высокий коэффициент потребления среди школьников.

В связи с тем, что избыточное потребление сахара может привести к нарушению обмера веществ, ожирению, к рецептурам при составлении меню применяются мероприятия по снижению сахара. Также в таблице 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» приведены среднесуточные наборы потребления пищевой продукции при организации питания детей, в которых указана норма потребления сахара 30гр в сутки.

В таблице 1 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» указана масса порции блюд, в том числе фруктов в граммах, указывать в меню вес фруктов в штуках может расцениваться представителями органов Роспотребнадзора как нарушение требований действующего нормативного документа. Также вес фруктов в граммах необходим для корректного расчета пищевой и энергетической ценности рациона питания по меню.

При составлении меню на учебный период 2023-2024гг будут учтены следующие пожелания:

- разделить по дням недели котлеты из говядины и картофджын;

- к блюдам из яиц будут добавлены подгарнировки/салаты из свежих овощей;

- разделить по дням недели омлет и картофджын;

- будут указаны фрукты по сезону.

К меню на учебный год 2023-2024гг также будут приложены примеры допустимых замен блюд.