

УТВЕРЖДАЮ:

СОГЛАСОВАНО:

Директор

ООО «Комбинат здорового питания»

Директор

ГБОУ школа № 26 г. Краснодара



В.В. Маматова



А.А. Козлова

Основное (организационное)

МЕНЮ

(осень - зима)

**для организации питания обучающихся
в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
специальная (коррекционная) школа
город Краснодар**

**Краснодар
2025 год**

Возрастная категория от 12 лет и старше. Завтрак.

Неделя 1
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
209, 2017	Яйцо вареное	40	5,04	3,8	0,28	57,2
84, 2004	Каша молочная «Дружба»	200	5,73	6,91	30,99	206,18
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	555	21,83	19,18	96,39	637,73

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 1
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
тк 25	Салат из свежих овощей по сезону	100	1,82	6,14	12,29	107,15
171, 2017	Каша гречневая с мясом	200	24,62	18,59	47,41	341,69
376, 2017	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,01	56,62
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	650	30,92	26,06	110,51	674,56

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из свежей капусты с зел. горошком.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 1
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
тк 25	Запеканка «Зебра» с сах. пудрой	200	8,83	29,73	57,45	375,03
377, 2017	Чай с лимоном	200	0,23	0,04	6,72	29,46
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 5	Фрукты свежие (апельсины)	100	0,9	0,2	10,3	43
тк 5	Вафли	20	1,7	6,12	12,74	108,4
	Итого	565	17,42	40,76	102,75	679,99

Неделя 1
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	100	1,94	4,1	14,7	93,85
210, 2017	Омлет с морковью	200	15,41	20,2	8,93	182,6
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	650	23,63	25,8	82,73	543,55

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ткк 9	Огурец соленый	100	2	0	1,3	16,1
ткк 27	Гратен из картофеля с рыбой	200	30,81	20,03	19,36	344,82
382, 2017	Какао с молоком	200	3,52	2,62	27,64	148,88
ткк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ткк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ткк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	650	40,71	23,95	85,1	678,9
Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.						
Всего за 5 дней питания		3070	134,51	135,75	366,97	3214,73
Средние показатели за 5 дней питания		614	26,902	27,15	73,394	642,946

Неделя 2
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
209, 2017	Яйцо вареное	40	5,04	3,8	0,28	57,2
174, 2017	Каша молочная вязкая рисовая	200	6,09	6,21	45	205,54
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
ткк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ткк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ткк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	590	19,21	13,85	109,1	578,49

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 2
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
139, 2002	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,72	7,22	11,25	109,89
ткк 41	Паста сливочная с птицей	200	13,36	15,3	43,18	345,84
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ткк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ткк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	550	19,46	23,82	103,23	679,83

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с яблоком.

Неделя 2
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
ткк 67	Маковка нежная со сгущенным молоком	200	7,45	9,86	45,84	242,3
382, 2017	Какао с молоком	200	3,52	2,62	27,64	148,88
ткк 1	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	18,13	82,25
ткк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
ткк 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	104,25
	Итого	570	19,89	19,84	121,09	675,28

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 2
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 8	Помидор соленый	100	1,1	0,1	4,8	20
ттк 61	Омлет с картофелем запеченый	200	15,97	20,29	13,15	301,21
377, 2017	Чай с лимоном	200	0,23	0,04	6,72	29,46
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 8	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	570	22,06	27,45	62,61	581,17

Неделя 2
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,79	10,18	11,44	137,95
265, 2017	Плов с говядиной	200	15,2	15,4	38,6	354,4
376, 2017	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,01	56,62
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	650	17,51	18,75	91,67	590,21

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с маслом.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	2930	98,13	103,71	487,7	3104,98
Средние показатели за 5 дней питания	586	19,626	20,742	97,54	620,996
Всего за 10 дней питания	6000	232,64	239,46	854,67	6319,71
Средние показатели за 10 дней питания	600,0	23,264	23,946	85,467	631,971

Примечание (допускается):

- 1 — замена на сыр (жирность 45%, полутвердый) другого наименования, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 2 — приготовление блюд из другой крупы, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 3 — выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 4 — выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 5 — приготовление блюд из любых сушеных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 6 — выдача сока натурального из разных плодов или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 7 — приготовление блюд из разных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 8 — выдача других кондитерских изделий, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 9 — приготовление блюд из других видов рыб, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Возрастная категория от 12 лет и старше. Обед.

Неделя 1
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	100	2	0	1,3	16,1
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	250	4,8	5,36	21,66	144,97
ттк 63	Наггетсы куриные	100	21,9	15,21	7,11	225,66
204, 2017	Макаронны отварные с сыром	180	9,86	9,53	43,29	260,55
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	990	44,46	31,44	142,51	950,24

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 8	Помидор соленый	100	1,1	0,1	1,6	13
104, 2002	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	10,42	9,06	20,53	197,9
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	100	15,29	8,56	12,05	185,69
310, 2017	Картофель отварной с зеленью	180	3,68	5,08	32,05	178,77
349, 2017	Кисель из сухофруктов	200	0,27	0,06	37,29	151,16
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	915	35,5	23,74	133,9	859,12

Неделя 1
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,79	10,18	11,44	137,95
82, 2017	Борщ с капустой и картофелем	250	2,07	6,27	15,46	119,31
290, 2017	Птица тушеная в сметанном соусе	125	16,44	8,7	4,48	161,23
171, 2017	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,98	12,94	54,33	279,31
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	915	35,42	39,47	139,69	945,4

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с маслом.

Неделя 1
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	100	1,51	6,09	12,24	104,1
102, 2017	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,49	23,37	160,4
268, 2017	Биточки из говядины	100	17,61	17,11	17,22	188,74
128, 2017	Картофельное пюре	180	3,98	12,85	28,1	136,07
349, 2017	Компот из смеси с сухофруктов	200	0,44	0,1	31,76	130,4
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	84,25
	Итого	915	36,36	45,07	162,25	949,56

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из свежей капусты с морковью.

Неделя 1
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,79	10,18	11,44	137,95
96, 2017	Рассольник Ленинградский	250	2,73	6,43	18,98	138,36
271, 2017	Котлеты домашние	100	14,68	22,02	12,03	204,1
171, 2017	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,96	8,86	49,25	206,43
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	890	31,16	48,63	150,55	946,8

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с маслом.

Всего за 5 дней питания	4625	182,9	188,35	728,9	4651,12
Средние показатели за 5 дней питания	925	36,58	37,67	145,78	930,224

Неделя 2
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
21, 2017	Салат из соленых помидоров	100	1,09	9,11	5,39	72,69
108, 2017	Суп картофельный с клецками	250	2,41	3,98	16,57	106,81
178, 2004	Шницель припущенный из птицы	100	16,17	8,72	10,69	143,97
305, 2017	Рис припущенный с овощами	180	4,26	11,96	43,87	235,05
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,56	0,32	34,43	136,15
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	910	30,01	41,19	154,07	948,67

Неделя 2
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
47, 2017	Салат из квашеной капусты с маслом	100	0,92	7,11	5,44	86,94
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	250	4,8	5,36	21,66	144,97
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	100	15,29	8,56	12,05	185,69
127, 2017	Картофельное пюре	200	4,44	14,45	31,27	204
349, 2017	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,1	31,76	130,4
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	1010	31,03	36,96	144,16	944,6

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 2
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	100	2	0	1,3	16,1
102, 2017	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,49	23,37	160,4
260, 2017	Гуляш из говядины	120	19,08	18,66	5,01	248,31
305, 2017	Рис припущенный	180	4,53	3,54	49,31	239,56
350, 2017	Кисель из свежих плодов	200	0,56	0,24	32,51	133,75
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	910	37,11	28,91	141,88	943,72

Неделя 2
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	100	1,51	6,09	12,24	104,1
104, 2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	10,42	9,06	20,53	165,9
330, 2017	Рыба запеченная в сметанном соусе	100	20,53	24,91	8,8	225,18
126, 2017	Картофель отварной с зеленью	180	3,68	5,08	32,05	158,77
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	1015	42,68	46,92	139,2	945,55

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из свежей капусты с морковью.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 2
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	100	1,94	4,1	14,7	93,85
96, 2017	Рассольник Ленинградский	250	2,73	6,43	18,98	138,36
ттк 63	Неггетсы куриные	100	21,9	15,21	7,11	215,66
203, 2017	Макароны отварные с сыром	180	9,86	9,53	43,29	240,55
350, 2017	Кисель из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	890	41,43	36,41	142,93	948,38
Всего за 5 дней питания		4735	182,26	190,39	722,24	4730,92
Средние показатели за 5 дней питания		947	36,452	38,078	144,448	946,184
Всего за 10 дней питания		9360	365,16	378,74	1451,14	9382,04
Средние показатели за 10 дней питания		936	36,516	37,874	145,114	938,204

Примечание (допускается):

- 1 — замена на сыр (жирность 45%, полутвердый) другого наименования, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 2 — приготовление блюд из другой крупы, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 3 — выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 4 — выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 5 — приготовление блюд из любых сушеных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 6 — выдача сока натурального из разных плодов или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 7 — приготовление блюд из разных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 8 — выдача других кондитерских изделий, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 9 — приготовление блюд из других видов рыб, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети 12 лет и старше, завтрак, 25%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	8,75	8,75	8,75	0
молоко	87,5	87,5	87,5	0
сметана	2,5	2,5	2,5	0
творог	15	15	15	0
сыр	3,75	3,75	3,75	0
масло сливочное	8,75	8,75	8,75	0
масло растительное	4,5	4,5	4,5	0
мясо говядина	19,5	19,5	19,5	0
мясо птицы	13,25	13,25	13,25	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	19,25	19,25	19,25	0
яйцо	0,25	0,25	0,25	0
крупы, бобовые	12,5	12,5	12,5	0
макароны	5	5	5	0
фрукты свежие	46,25	46,25	46,25	0
фрукты сухие	5	5	5	0
соки плодовоошчные, напитки витаминизированные	50	50	50	0
мука пшеничная	5	5	5	0
кондитерские изделия	3,75	3,75	3,75	0
хлеб пшеничный	50	50	50	0
хлеб ржаной	30	30	30	0
картофель	46,75	46,75	46,75	0
овощи	80	80	80	0
дрожжи	0,075	0,075	0,075	0
чай	0,5	0,5	0,5	0
кофейный напиток	0,5	0,5	0,5	0
какао-порошок	0,3	0,3	0,3	0
соль йодированная пищевая	1,25	1,25	1,25	0
кисломолочные продукты	45	45	45	0
крахмал	0,75	0,75	0,75	0
специи	0,5	0,5	0,5	0

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети 12 лет и старше, обед, 35%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	12,25	12,25	12,25	0
молоко	122,5	122,5	122,5	0
сметана	3,5	3,5	3,5	0
творог	21	21	21	0
сыр	5,25	5,25	5,25	0
масло сливочное	12,25	12,25	12,25	0
масло растительное	4,5	4,5	4,5	0
мясо говядина	27,3	27,3	27,3	0
мясо птицы	18,55	18,55	18,55	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	26,95	26,95	26,95	0
субпродукты	14	14	14	0
яйцо	0,35	0,35	0,35	0
крупы, бобовые	17,5	17,5	17,5	0
макароны	7	7	7	0
фрукты свежие	64,75	64,75	64,75	0
фрукты сухие	7	7	7	0
соки плодовоошчные, напитки витаминизированные	70	70	70	0
мука пшеничная	7	7	7	0
кондитерские изделия	5,25	5,25	5,25	0
хлеб пшеничный	70	70	70	0
хлеб ржаной	42	42	42	0
картофель	65,45	65,45	65,45	0
овощи	112	112	112	0
дрожжи	0,105	0,105	0,105	0
чай	0,7	0,7	0,7	0
кофейный напиток	0,7	0,7	0,7	0
какао-порошок	0,42	0,42	0,42	0
соль йодированная пищевая	1,75	1,75	1,75	0
кисломолочные продукты	63	63	63	0
крахмал	1,4	1,4	1,4	0
специи	0,7	0,7	0,7	0

Список литературы:

1. Сборник рецептур и технологических карт на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2017г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 3-е издание переработанное и дополненное, А.В. Румянцев. Изд. «Дело и сервис», 2002г.
3. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений в 2-х частях под редакцией доц. Л.С Коровка, доц. И.И. Добросеродова и др., 2004г.
4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидимеологические требования к организации общественного питания населения»
5. Методические рекомендации.

Директор ООО «Комбинат здорового питания»



В.В. Маматова