

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 7 до 11 лет. Завтрак.

Неделя 1
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
84, 2004	Каша молочная «Дружба»	150	3,87	5,12	21,67	146,35
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
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	540	16,49	12,96	87,07	523,3

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	
ттк 25	Салат из свежих овощей по сезону	60	1,38	3,5	7,69	61,83
171, 2017	Каша гречневая с мясом	150	18,41	13,94	35,56	293
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	560	24,27	18,77	94,06	580,55

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей 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
ттк 25	Запеканка «Зебра» с сах. пудрой	155	6,76	22,3	42,95	386,77
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 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	500	13,65	27,21	75,51	584,33

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	60	1,16	2,46	8,82	56,31
210, 2017	Омлет натуральный	150	16,53	21,59	3,16	258,53
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
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	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	560	23,97	25,55	71,08	581,94

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	
ттк 9	Огурец соленый	60	1,2	0	0,78	9,66
ттк 27	Гратен из картофеля с рыбой	150	22,86	14,69	14,51	267,06
382, 2017	Какао с молоком	180	3,42	2,49	30,7	133
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	540	31,86	18,48	82,79	579,02

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	2700	110,24	102,97	410,51	2849,14
Средние показатели за 5 дней питания	540	22,048	20,594	82,102	569,828

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	150	4,48	5,52	34,34	201,38
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
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	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	540	17,6	13,16	98,44	574,33

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	70	0,51	5,16	7,94	78,09
ттк 41	Паста сливочная с птицей	180	12,71	11,58	40,02	268,03
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
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
	Итого	500	18,6	18,04	96,76	580,22

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей 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
ттк 67	Маковка нежная со стуженным молоком	155	5,3	7,6	35,53	230,27
382, 2017	Какао с молоком	200	3,52	2,62	27,64	148,88
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	500	15,48	15,09	89,01	547,25

БЖУК на фрукты свежие рассчитан по блюду Апельсин.

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	150	11,97	15,93	10,05	232,93
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	520	18,06	23,09	59,51	512,89

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	70	0,47	6,1	6,99	83,24
265, 2017	Плов с говядиной	150	12,56	11,32	33,87	271,25
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	570	17,51	18,75	91,67	580,21

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из моркови с маслом.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	2630	87,25	88,13	435,39	2794,9
Средние показатели за 5 дней питания	525	17,45	17,626	87,078	558,98
Всего за 10 дней питания	5330	197,49	191,10	845,9	5644,04
Средние показатели за 10 дней питания	533	19,749	19,11	84,59	564,404

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 7 до 11 лет. Обед.

Неделя 1

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	60	0,83	0,08	1,2	9,75
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	200	3,85	4,29	17,37	116,16
ттк 63	Наггетсы куриные	90	19,74	13,52	6,4	193,66
204, 2017	Макароны отварные с сыром	150	8,21	7,82	36,08	197,69
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	860	38,53	27,05	130,2	820,22

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	60	0,66	0,06	0,96	7,8
104, 2002	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/25	7,73	6,41	16,49	148,65
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	90	13,79	7,72	10,64	110,59
310, 2017	Картофель отварной с зеленью	150	3,06	4,26	26,82	149,54
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
ттк 5	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	805	31,03	25,61	135,32	821,74

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	80	0,63	8,63	8,72	113,1
82, 2017	Борщ с капустой и картофелем	200	1,46	4,14	11,52	82,86
290, 2017	Птица тушеная в сметанном соусе	100	13,12	6,58	3,59	125,48
171, 2017	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,36	10,68	45,5	251,33
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	790	29,71	31,41	123,31	820,37

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей 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	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	60	0,9	3,46	7,12	59,75
102, 2017	Суп картофельный с горохом	200	4,94	4,38	18,47	108,17
268, 2017	Биточки из говядины	90	16,13	16,13	16,61	176,59
128, 2017	Картофельное пюре	150	3	5,6	26,55	115,45
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	785	32,03	33,1	150,07	820,21

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей 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	
4, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	70	0,47	6,1	6,99	83,24
96, 2017	Рассольник Ленинградский	200	2,22	5,35	15,23	112,95
271, 2017	Котлеты домашние	90	13,93	19,49	10,93	194,59
171, 2017	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,67	7,27	41,28	167,02
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	770	28,29	39,35	133,28	817,76

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из моркови с маслом.

Всего за 5 дней питания	4010	159,59	156,52	672,18	4100,3
Средние показатели за 5 дней питания	802	31,918	31,304	134,436	820,06

Неделя 2

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
21, 2017	Салат из соленых помидоров	80	0,83	5,68	4,01	66,62
108, 2017	Суп картофельный с клецками	200	1,91	3,18	13,09	84,7
178, 2004	Шницель припущенный из птицы	90	14,81	7,68	9,49	129,62
305, 2017	Рис припущенный с овощами	150	3,59	10,14	36,9	174,68
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,56	0,32	34,43	101,15
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	800	27,22	34,1	141,04	810,77

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	80	0,76	6,09	4,46	73,67
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	200	3,85	4,29	17,37	116,16
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	90	13,79	7,72	10,64	126,59
127, 2017	Картофельное пюре	160	3,53	7,15	26,01	175,15
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	890	27,51	26,73	132,22	814,57

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	60	1,2	0	0,78	9,66
102, 2017	Суп картофельный с горохом	200	4,94	4,38	18,47	108,17
260, 2017	Гуляш из говядины	90	15,91	15,55	4,36	139,38
305, 2017	Рис припущенный	150	3,75	2,71	40,83	196,32
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
ттк 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	84,25
	Итого	785	32,98	26,31	146,51	817,13

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	60	0,9	3,46	7,12	59,75
104, 2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/25	7,73	6,41	16,49	148,65
330, 2017	Рыба запеченная в сметанном соусе	90	18,51	22,34	7,85	157,08
126, 2017	Картофель отварной с зеленью	150	3,06	4,26	26,82	149,54
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	885	36,74	38,25	123,86	809,62

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей 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	60	1,16	2,46	8,82	56,31
96, 2017	Рассольник Ленинградский	200	2,22	5,35	15,23	112,95
ттк 63	Неггетсы куриные	90	19,74	13,52	6,4	193,66
203, 2017	Макароны отварные с сыром	150	8,21	7,82	36,08	197,69
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	760	36,33	30,29	125,38	820,57
Всего за 5 дней питания		4120	160,78	155,68	669,01	4072,66
Средние показатели за 5 дней питания		824	32,156	31,136	133,802	814,532
Всего за 10 дней питания		8130	320,37	312,12	1341,19	8172,96
Средние показатели за 10 дней питания		813	32,037	31,22	134,119	817,296

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 от 7 до 11 лет, завтрак, 25%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	7,50	7,50	7,50	0
молоко	75,00	75,00	75,00	0
сметана	2,50	2,50	2,50	0
творог	12,50	12,50	12,50	0
сыр	2,50	2,50	2,50	0
масло сливочное	7,50	7,50	7,50	0
масло растительное	3,75	3,75	3,75	0
мясо говядина	17,50	17,50	17,50	0
мясо птицы	8,75	8,75	8,75	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	14,50	14,50	14,50	0
яйцо	0,25	0,25	0,25	0
крупы, бобовые	11,25	11,25	11,25	0
макароны	3,75	3,75	3,75	0
фрукты свежие	46,25	46,25	46,25	0
фрукты сухие	3,75	3,75	3,75	0
соки плодовооочные, напитки витаминизированные	50,00	50,00	50,00	0
мука пшеничная	3,75	3,75	3,75	0
кондитерские изделия	2,50	2,50	2,50	0
хлеб пшеничный	37,50	37,50	37,50	0
хлеб ржаной	20,00	20,00	20,00	0
картофель	46,75	46,75	46,75	0
овощи	70,00	70,00	70,00	0
дрожжи	0,05	0,05	0,05	0
чай	0,25	0,25	0,25	0
кофейный напиток	0,50	0,50	0,50	0
какао-порошок	0,25	0,25	0,25	0
соль йодированная пищевая	0,75	0,75	0,75	0
кисломолочные продукты	37,50	37,50	37,50	0
крахмал	0,75	0,75	0,75	0
специи	0,50	0,50	0,50	0

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети от 7 до 11 лет, обед, 35%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	10,50	10,50	10,50	0
молоко	105,00	105,00	105,00	0
сметана	3,50	3,50	3,50	0
творог	17,50	17,50	17,50	0
сыр	3,50	3,50	3,50	0
масло сливочное	10,50	10,50	10,50	0
масло растительное	5,25	5,25	5,25	0
мясо говядина	24,50	24,50	24,50	0
мясо птицы	12,25	12,25	12,25	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	20,30	20,30	20,30	0
субпродукты	10,50	10,50	10,50	0
яйцо	0,35	0,35	0,35	0
крупы, бобовые	15,75	15,75	15,75	0
макароны	5,25	5,25	5,25	0
фрукты свежие	64,75	64,75	64,75	0
фрукты сухие	5,25	5,25	5,25	0
соки плодовоощные, напитки витаминизированные	70,00	70,00	70,00	0
мука пшеничная	5,25	5,25	5,25	0
кондитерские изделия	3,50	3,50	3,50	0
хлеб пшеничный	52,50	52,50	52,50	0
хлеб ржаной	28,00	28,00	28,00	0
картофель	65,45	65,45	65,45	0
овощи	98,00	98,00	98,00	0
дрожжи	0,07	0,07	0,07	0
чай	0,35	0,35	0,35	0
кофейный напиток	0,70	0,70	0,70	0
какао-порошок	0,35	0,35	0,35	0
соль йодированная пищевая	1,05	1,05	1,05	0
кисломолочные продукты	52,50	52,50	52,50	0
крахмал	1,05	1,05	1,05	0
специи	0,70	0,70	0,70	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