

СОГЛАСОВАНО:

Общеобразовательное учреждение

*Директор: С. В. Семенов*

*Заведующий: А. В. Мураховская*

РАЗРАБОТАНО:

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школьного питания «Русь»

*Г. Ю. Качура*

01 СЕН 2022

# Циклическое меню

горячих завтраков и обедов

для учащихся ОВЗ с 12 лет и старше

на осенне-зимний период

для столовых

г. Краснодар

# I неделя

## Комплекс №1

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые) I смена

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
365	Омлет (яйцо С1, молоко 2,5% ГОСТ) с зеленым горошком	150/20	6,52	8,07	8,41	160,4	0,06	0,83	166,7	0,67	96,67	156,67	16,66	1,48
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	100	2,50	10,12	8,40	143,2	0,03	58,12	203,67	0,04	67,50	50,00	25,00	0,83
ТК	Масло сливочное 72,5% ГОСТ	10	0,05	8,25	0,08	75,00	0,00	0,00	0,05	0,00	1,20	1,90	0,04	0,02
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
ТТК	Напиток из цикория на молоке 2,5% ГОСТ	180	1,62	1,17	12,78	68,40	0,00	0,00	0,00	0,00	109,80	108,00	16,20	0,54
ТК	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	53,3	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>16,79</b>	<b>28,31</b>	<b>79,77</b>	<b>680,27</b>	<b>0,24</b>	<b>78,95</b>	<b>370,47</b>	<b>1,29</b>	<b>315,67</b>	<b>410,47</b>	<b>90,00</b>	<b>5,29</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
113/21	Суп картофельный с фасолью, зеленью	250	5,53	4,75	19,4	145	0,19	0,08	0,02	12,3	46,14	139	37,9	1,81
ТТК	Птица (филе ЦБ) тушеная по-краснодарски (сметана 15% ГОСТ)	90/25	33,25	20,04	19,70	203,7	0,05	3,45	0,05	0,00	36,36	162,09	71,74	1,27
241/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	4,40	15,36	41,16	212,56	0,05	0,04	0,08	3,12	22,08	101,16	33,24	0,90
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТТК	Компот из ягод свежемороженых	180	0,28	0,07	21,78	88,92	0,01	2,58	0,00	0,00	20,82	10,80	9,36	0,23
	<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>52,38</b>	<b>41,41</b>	<b>159,59</b>	<b>926,18</b>	<b>0,50</b>	<b>31,15</b>	<b>0,15</b>	<b>16,25</b>	<b>168,10</b>	<b>550,91</b>	<b>201,68</b>	<b>7,51</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1597</b>	<b>69,17</b>	<b>60,72</b>	<b>239,36</b>	<b>1606,45</b>	<b>0,74</b>	<b>110,10</b>	<b>370,62</b>	<b>17,54</b>	<b>483,77</b>	<b>961,38</b>	<b>291,68</b>	<b>12,80</b>

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
433	Говядина (заднегазовая бескостная) тушеная с овощами	80/25	25,04	2,98	6,68	154	0,17	10,77	0,00	0,00	22,84	274,35	40,44	2,89
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	10,62	2,88	54,90	293,4	0,25	0,00	0,00	57,60	252,00	68,40	5,76	
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	100	2,42	0,17	12,50	115	0,05	9,08	0,00	2,25	40,83	71,67	40,00	1,60
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82
	<b>Итого:</b>	<b>652</b>	<b>43,92</b>	<b>6,77</b>	<b>126,33</b>	<b>796,07</b>	<b>0,58</b>	<b>22,49</b>	<b>0,00</b>	<b>2,83</b>	<b>149,09</b>	<b>686,62</b>	<b>174,71</b>	<b>12,79</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
110	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,06	5,27	13	108	0,08	0,08	0,03	20,4	42,89	55,5	22,33	1,2
	Котлета рыбная из филе минтая	100	13,60	9,85	16,92	212	0,12	0,95	0,00	0,03	60,66	186,70	34,08	1,18
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	3,96	1,44	25,74	134,4	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
ТК	Выпечное изделие	60	4,88	5,58	26,64	133	0,06	0,14	0,02	0,03	34,21	63,38	9,83	0,61
	<b>Итого:</b>	<b>902</b>	<b>34,44</b>	<b>23,63</b>	<b>187,69</b>	<b>965,40</b>	<b>0,65</b>	<b>36,65</b>	<b>0,05</b>	<b>21,29</b>	<b>244,86</b>	<b>557,44</b>	<b>160,68</b>	<b>10,15</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1554</b>	<b>78,36</b>	<b>30,40</b>	<b>314,02</b>	<b>1761,47</b>	<b>1,23</b>	<b>59,14</b>	<b>0,05</b>	<b>24,12</b>	<b>393,95</b>	<b>1244,06</b>	<b>335,39</b>	<b>22,94</b>

№ Репетитора	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
451	Запеканка творожная (творог 9%) с джемом фруктовым	200/30	33,99	8,05	45,62	322	0,10	1,53	38,33	0,47	222,33	357,78	48,56	1,15
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	30	3,25	8,8	0	107	0,02	0,23	78	0,1	264	150	10,6	0
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТТК	Какао с молоком 2,5% ГОСТ «Фитодар»	180	3,67	3,19	12,96	107,00	0,05	1,43	22,00	0,08	137,00	112,10	19,20	0,43
ТК	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	53,3	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>45,21</b>	<b>20,44</b>	<b>94,88</b>	<b>706,30</b>	<b>0,26</b>	<b>23,19</b>	<b>138,38</b>	<b>1,20</b>	<b>653,33</b>	<b>666,38</b>	<b>96,36</b>	<b>2,83</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	100	2,50	10,12	8,40	143,2	0,03	58,12	203,67	0,04	67,50	50,00	25,00	0,83
129/21	Суп картофельный с макаронными изделиями, зеленью	250	2,86	4,56	20,7	139	0,12	16,5	0,02	0,01	19,72	67,35	27,02	0,99
ТТК	Тефтели из мяса	100/30	7,26	7,9	9,36	146,2	0,03	0,88	0	0	21,45	104,3	18,52	0,76
304/03	Картофель запеченный	180	0,04	8,56	0,07	207,6	0,00	0,00	0,03	0,00	6,36	1,68	0,34	0,05
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82
ТК	Фрукты свежие по сезону	150	0,63	0,00	14,63	67,50	0,05	25,00	0,06	0,00	25,00	17,50	13,76	0,88
	<b>Итого:</b>	<b>1109</b>	<b>21,37</b>	<b>32,17</b>	<b>120,79</b>	<b>1009,15</b>	<b>0,38</b>	<b>103,14</b>	<b>203,78</b>	<b>0,88</b>	<b>176,05</b>	<b>361,41</b>	<b>118,85</b>	<b>6,75</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1719</b>	<b>66,58</b>	<b>52,61</b>	<b>215,67</b>	<b>1715,45</b>	<b>0,64</b>	<b>126,33</b>	<b>342,16</b>	<b>2,08</b>	<b>829,38</b>	<b>1027,79</b>	<b>215,21</b>	<b>9,58</b>

№ Рецептуры	Применение Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
460	Котлета из мяса птицы	100	18,11	10,40	13,40	168,4	0,08	0,80	40,00	0,03	58,00	108,00	30,00	1,80
520	Макароны отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	6,84	6,96	41,28	236,52	0,14	0,00	0,03	0,00	48,72	72,07	29,76	1,67
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>32,65</b>	<b>18,56</b>	<b>121,08</b>	<b>710,92</b>	<b>0,40</b>	<b>29,80</b>	<b>40,03</b>	<b>0,61</b>	<b>155,22</b>	<b>300,97</b>	<b>109,86</b>	<b>8,67</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	100	2,50	10,12	8,40	143,2	0,03	58,12	203,67	0,04	67,50	50,00	25,00	0,83
ТК	Щи из свежей капусты с мясом, зеленью	25/250	10,72	12,85	6,70	185,80	0,05	13,35	128,30	0,00	52,14	119,50	29,30	1,16
	Чахохбили из птицы (бедро ЦБ)	100/50	29,59	20,69	96,96	346,80	0,16	26,64	0,16	0,00	79,56	311,64	56,52	3,24
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	10,62	2,88	54,90	293,4	0,25	0,00	0,00	0,00	57,60	252,00	68,40	5,76
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТТК	Кисель из концентрата пром/производства "Фитодар"	180	0,09	0,00	20,52	129,60	0,00	1,98	0,00	0,00	8,10	7,20	2,70	0,09
ТК	Кондитерское изделие в пром/упаковке	1 шт.	3,25	2,30	15,40	100,00	0,01	0,06	1,10	0,50	45,40	130,45	16,50	3,11
	<b>Итого:</b>	<b>1042</b>	<b>53,43</b>	<b>49,83</b>	<b>256,63</b>	<b>1450,77</b>	<b>0,65</b>	<b>100,15</b>	<b>333,23</b>	<b>1,37</b>	<b>339,00</b>	<b>982,65</b>	<b>227,86</b>	<b>16,61</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1702</b>	<b>86,08</b>	<b>68,39</b>	<b>377,71</b>	<b>2161,69</b>	<b>1,05</b>	<b>129,95</b>	<b>373,26</b>	<b>1,98</b>	<b>494,22</b>	<b>1283,62</b>	<b>337,72</b>	<b>25,28</b>

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Застрак</b>														
181/03	Печень говяжья по-строгановски	85/50	18,22	12,42	11,61	214,6	0,25	17,06	7074,00	3,10	40,50	322,60	22,95	6,75
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	3,96	1,44	25,74	134,4	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
943	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	13,26	54,3	0,00	2,23	0,00	0,00	4,71	7,40	3,95	0,77
ТК	Кондитерское изделие в пром/упаковке	1 шт.	3,25	2,30	15,40	100,00	0,01	0,06	1,10	0,50	45,40	130,45	16,50	3,11
	<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>32,17</b>	<b>17,08</b>	<b>108,21</b>	<b>707,30</b>	<b>0,59</b>	<b>50,83</b>	<b>7075,10</b>	<b>4,18</b>	<b>175,51</b>	<b>665,35</b>	<b>120,50</b>	<b>14,49</b>
<b>Обед</b>														
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	100	2,42	0,17	12,50	115	0,05	9,08	0,00	2,25	40,83	71,67	40,00	1,60
125/21	Суп с крупой с томатом и зеленью	250	3,10	5,17	14,90	118,70	0,10	0,60	0,00	2,37	18,25	72,50	28,25	0,96
185/03	Поджарка из говядины заднегазовой б/к	80/15	24,47	11,32	0,24	212,4	0,14	0,54	0,06	0	32,31	270,11	41,59	2,75
520	Макароны отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	6,84	6,96	41,28	236,52	0,14	0,00	0,03	0,00	48,72	72,07	29,76	1,67
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
	<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>45,69</b>	<b>24,91</b>	<b>146,87</b>	<b>1036,57</b>	<b>0,60</b>	<b>14,22</b>	<b>0,09</b>	<b>5,45</b>	<b>182,81</b>	<b>613,21</b>	<b>178,04</b>	<b>12,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1657</b>	<b>77,86</b>	<b>41,99</b>	<b>255,08</b>	<b>1743,87</b>	<b>1,19</b>	<b>65,05</b>	<b>7075,19</b>	<b>9,63</b>	<b>358,32</b>	<b>1278,56</b>	<b>298,54</b>	<b>26,49</b>

№ рецептуры	Применение Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Ккал	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg
<b>Завтрак</b>														
	Котлета рыбная из филе минтая	100	13,60	5,60	9,30	105,71	0,12	1,20	20,00	0,03	33,00	156,00	26,00	1,20
241/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	4,40	15,36	41,16	212,56	0,05	0,04	0,08	3,12	22,08	101,16	33,24	0,90
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	100	2,50	10,12	8,40	143,2	0,03	58,12	203,67	0,04	67,50	50,00	25,00	0,83
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82
	<b>Итого:</b>	<b>647</b>	<b>26,34</b>	<b>31,82</b>	<b>111,11</b>	<b>695,12</b>	<b>0,31</b>	<b>62,00</b>	<b>223,75</b>	<b>3,77</b>	<b>150,40</b>	<b>395,76</b>	<b>110,11</b>	<b>5,47</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
137	Суп с фрикадельками с зеленью	25/250	8,45	8,86	23,4	205	0,17	27,5	0,04	0,02	29,24	139,5	42,6	1,75
ТТК ЦБ	Птица запеченная с овощами (бедро)	100/20	20,60	14,40	7,36	232	0,20	20,20	0,20	0,03	55,50	217,40	36,30	2,27
470	Картофель отварной с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зеленью	180	3,60	0,72	28,44	135	0,18	26,04	0,00	0,00	21,60	97,20	39,60	1,44
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
460/21	Чай с сахаром с молоком	140/40	2,67	2,34	14,31	89	0,04	1,20	18,00	0,00	113,90	83,50	13,90	0,37
	<b>Итого:</b>	<b>967</b>	<b>44,24</b>	<b>27,51</b>	<b>131,04</b>	<b>937,00</b>	<b>0,79</b>	<b>99,94</b>	<b>18,24</b>	<b>0,88</b>	<b>262,94</b>	<b>675,46</b>	<b>181,84</b>	<b>9,13</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1614</b>	<b>70,58</b>	<b>59,33</b>	<b>242,15</b>	<b>1632,12</b>	<b>1,10</b>	<b>161,94</b>	<b>241,99</b>	<b>4,65</b>	<b>413,34</b>	<b>1071,22</b>	<b>291,95</b>	<b>14,60</b>

№ Репетитора	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	4,80	7,00	51,60	226,1	2,00	0,00	0,00	0,00	20,00	102,00	36,00	0,80
ТК	Масло сливочное 72,5% ГОСТ	10	0,05	8,25	0,08	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,20	1,90	0,04	0,02
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	20	4,67	5,87	0	71,73	0,01	0,15	52,00	0,07	176,00	100,00	7,07	0,00
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
ТТК	Какао с молоком 2,5% ГОСТ «Фитодар»	180	3,67	3,19	12,96	107,00	0,05	1,43	22,00	0,08	137,00	112,10	19,20	0,43
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>18,79</b>	<b>25,01</b>	<b>103,04</b>	<b>659,83</b>	<b>2,17</b>	<b>1,58</b>	<b>74,05</b>	<b>0,73</b>	<b>354,70</b>	<b>395,90</b>	<b>83,41</b>	<b>2,97</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
139	Суп картофельный с горохом и зеленью	250	5,48	4,74	19,7	146	0,23	0,08	0,02	15,3	43,84	109,4	40,3	2,02
ТТК	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	100	44,2	20,87	22,1	275	0,18	0,1	0,07	0,02	28,04	173,3	19,2	1,41
304/03	Картофель запеченный	180	0,04	8,56	0,07	207,6	0,00	0,00	0,03	0,00	6,36	1,68	0,34	0,05
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
	<b>Итого:</b>	<b>942</b>	<b>59,66</b>	<b>35,66</b>	<b>123,63</b>	<b>1006,60</b>	<b>0,63</b>	<b>29,18</b>	<b>0,12</b>	<b>16,10</b>	<b>134,94</b>	<b>437,26</b>	<b>118,28</b>	<b>9,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1442</b>	<b>78,45</b>	<b>60,67</b>	<b>226,67</b>	<b>1666,43</b>	<b>2,80</b>	<b>30,76</b>	<b>74,17</b>	<b>16,83</b>	<b>489,64</b>	<b>833,16</b>	<b>201,69</b>	<b>12,35</b>



№ Рецептура	Применение Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
494	Бефстроганов из говядины бескостной (сметана 15% ГОСТ)	80/50	12,66	8,56	4,44	146,3	0,07	0,07	22,75	0,40	28,82	136,50	182,00	1,44
520	Макаронные отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	6,84	6,96	41,28	236,4	0,14	0,00	0,03	0,00	48,72	72,07	29,76	1,67
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	100	2,42	0,17	12,50	115	0,05	9,08	0,00	2,25	40,83	71,67	40,00	1,60
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
943	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	13,26	54,3	0,00	2,23	0,00	0,00	4,71	7,40	3,95	0,77
	<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>27,58</b>	<b>16,41</b>	<b>109,88</b>	<b>731,95</b>	<b>0,37</b>	<b>11,38</b>	<b>22,78</b>	<b>3,23</b>	<b>143,58</b>	<b>367,54</b>	<b>276,81</b>	<b>7,20</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
120	Щи из свежей капусты с зеленью	250	1,97	5,32	9,33	94	0,08	0,06	0,03	30,8	42	49,9	21,1	0,76
181/03	Печень говяжья по-строгановски	85/50	18,22	12,42	11,61	214,6	0,25	17,06	7074,00	3,10	40,50	322,60	22,95	6,75
241/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	4,40	15,36	41,16	212,56	0,05	0,04	0,08	3,12	22,08	101,16	33,24	0,90
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
ТТК	Выпечное изделие	60	3,2	2,7	17,9	109	0,04	0,5	18,6	0	7,4	26,1	4,6	0,37
	<b>Итого:</b>	<b>1037</b>	<b>37,73</b>	<b>37,29</b>	<b>161,75</b>	<b>1008,16</b>	<b>0,64</b>	<b>46,66</b>	<b>7092,71</b>	<b>37,85</b>	<b>168,68</b>	<b>652,62</b>	<b>140,33</b>	<b>14,68</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1707</b>	<b>65,31</b>	<b>53,70</b>	<b>271,63</b>	<b>1740,11</b>	<b>1,01</b>	<b>58,04</b>	<b>7115,49</b>	<b>41,08</b>	<b>312,26</b>	<b>1020,16</b>	<b>417,14</b>	<b>21,88</b>

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
366	Рыба (филе Горбуши) запеченная в томате с овощами	90/50	15,37	8,025	7,2	163,5	0,14	7,06	0,00	0,00	46,65	220,31	42,79	1,04
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	3,96	1,44	25,74	134,4	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82
ТК	Блинчик с фруктовым джемом	47/20	2,59	1,38	18,35	96,00	0,05	0,06	10,00	0,00	11,30	31,80	9,80	0,55
	<b>Итого:</b>	<b>754</b>	<b>28,84</b>	<b>11,79</b>	<b>107,34</b>	<b>651,58</b>	<b>0,52</b>	<b>41,24</b>	<b>10,00</b>	<b>0,58</b>	<b>150,17</b>	<b>465,71</b>	<b>134,46</b>	<b>6,27</b>
<b>Обед</b>														
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	100	2,42	0,17	12,50	115	0,05	9,08	0,00	2,25	40,83	71,67	40,00	1,60
114/21	Суп картофельный с крупой с зеленью	250	2,40	3,24	8,84	82,50	0,08	5,40	0,00	1,10	18,00	64,25	25,25	0,90
ТТК	Фрикаделька из птицы ЦБ б/к в сметанном соусе (сметана 15% ГОСТ)	100/30	15,6	7,8	8,02	165,4	0,08	0,1	7,23	0,11	20,58	161,6	23,97	1,55
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	10,62	2,88	54,90	250,7	0,25	0,00	0,00	0,00	57,60	252,00	68,40	5,76
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТТК	Компот из ягод свежемороженых	180	0,28	0,07	21,78	88,92	0,01	2,58	0,00	0,00	20,82	10,80	9,36	0,23
ТК	Фрукты свежие по сезону	150	0,63	0,00	14,63	67,50	0,05	25,00	0,06	0,00	25,00	17,50	13,76	0,88
	<b>Итого:</b>	<b>1102</b>	<b>39,79</b>	<b>15,15</b>	<b>174,42</b>	<b>1022,05</b>	<b>0,67</b>	<b>42,16</b>	<b>7,29</b>	<b>4,29</b>	<b>211,53</b>	<b>689,71</b>	<b>210,18</b>	<b>13,34</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1856</b>	<b>68,63</b>	<b>26,94</b>	<b>281,76</b>	<b>1673,63</b>	<b>1,19</b>	<b>83,40</b>	<b>17,29</b>	<b>4,87</b>	<b>361,70</b>	<b>1155,42</b>	<b>344,64</b>	<b>19,61</b>

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
ТТК	Птица запеченная (бедро ЦБ)	100	35,09	5,59	2,50	144	0,13	2,80	0,16	0,00	41,09	129,29	50,40	0,90
241/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	4,40	15,36	41,16	212,56	0,05	0,04	0,08	3,12	22,08	101,16	33,24	0,90
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	100	2,42	0,17	12,50	115	0,05	9,08	0,00	2,25	40,83	71,67	40,00	1,60
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром./производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>48,53</b>	<b>22,12</b>	<b>118,76</b>	<b>753,56</b>	<b>0,36</b>	<b>15,92</b>	<b>0,24</b>	<b>5,95</b>	<b>138,50</b>	<b>397,02</b>	<b>153,74</b>	<b>7,72</b>
<b>Обед</b>														
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
110	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,06	5,27	13	108	0,08	0,08	0,03	20,4	42,89	55,5	22,33	1,2
437	Гуляш из говядины заднегазовой бескостной	90/50	23,03	16,50	6,60	214,5	0,75	3,80	0	0	20,87	208,6	23,8	1,53
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	3,96	1,44	25,74	134,4	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТТК	Кисель из концентрата пром./производства "Фитодар"	180	0,09	0,00	20,52	129,60	0,00	1,98	0,00	0,00	8,10	7,20	2,70	0,09
	<b>Итого:</b>	<b>962</b>	<b>38,06</b>	<b>24,40</b>	<b>123,42</b>	<b>862,50</b>	<b>1,20</b>	<b>37,34</b>	<b>0,03</b>	<b>21,23</b>	<b>164,96</b>	<b>508,16</b>	<b>134,27</b>	<b>7,38</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1622</b>	<b>86,59</b>	<b>46,52</b>	<b>242,18</b>	<b>1616,06</b>	<b>1,56</b>	<b>53,26</b>	<b>0,27</b>	<b>27,18</b>	<b>303,46</b>	<b>905,18</b>	<b>288,01</b>	<b>15,10</b>


№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>														
ТТК	Тефтели из мяса	100/30	7,25	7,9	9,36	146,25	0,04	0,88	0	0	21,45	104,3	18,52	0,76
470	Картофель отварной с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зеленью	180	3,60	0,72	28,44	135	0,18	26,04	0,00	0,00	21,60	97,20	39,60	1,44
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17
ТТК	Кисель из концентрата пром./производства "Фитодар"	180	0,09	0,00	20,52	129,60	0,00	1,98	0,00	0,00	8,10	7,20	2,70	0,09
ТК	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	53,3	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	<b>Итого:</b>	<b>790</b>	<b>18,12</b>	<b>9,52</b>	<b>112,22</b>	<b>668,15</b>	<b>0,42</b>	<b>73,90</b>	<b>0,05</b>	<b>0,58</b>	<b>105,65</b>	<b>328,60</b>	<b>112,92</b>	<b>5,59</b>
<b>Обед</b>														
143/03	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом	60/250	11,82	7,60	9,93	222,00	22,35	8,60	119,29	1,24	23,29	147,90	38,60	1,60
451	Запеканка творожная (творог 9%) с джемом фруктовым	200/30	33,99	8,05	45,62	322	0,10	1,53	38,33	0,47	222,33	357,78	48,56	1,15
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64
ТТК	Какао с молоком 2,5% ГОСТ «Фитодар»	180	3,67	3,19	12,96	107,00	0,05	1,43	22,00	0,08	137,00	112,10	19,20	0,43
ТК	Фрукты свежие по сезону	150	0,63	0,00	14,63	67,50	0,05	25,00	0,06	0,00	25,00	17,50	13,76	0,88
	<b>Итого:</b>	<b>982</b>	<b>57,95</b>	<b>19,83</b>	<b>136,89</b>	<b>970,50</b>	<b>22,70</b>	<b>36,56</b>	<b>179,68</b>	<b>2,62</b>	<b>436,32</b>	<b>747,14</b>	<b>149,56</b>	<b>6,48</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1772</b>	<b>76,07</b>	<b>29,35</b>	<b>249,11</b>	<b>1638,65</b>	<b>23,12</b>	<b>110,46</b>	<b>179,73</b>	<b>3,20</b>	<b>541,97</b>	<b>1075,74</b>	<b>262,48</b>	<b>12,07</b>

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Y		B <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
<b>Завтрак</b>															
331/21	Бифштекс из мяса	100	15,60	10,55	0,00	157,8	0,06	0,00	62,50	0,06	36,67	148,33	18,33	1,14	
149	Каша кукурузная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	8,16	6,72	42,40	240	0,24	0,00	24,00	3,24	21,36	165,60	58,56	1,92	
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	100	1,08	0,20	3,80	24	0,05	25,00	0,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,88	
ТК	Хлеб пшеничный	2/25	3,80	0,40	24,60	117,00	0,05	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/30	1,80	0,30	13,80	63,00	0,06	0,00	0,00	0,03	10,50	47,40	14,10	1,17	
460/21	Чай с сахаром с молоком	140/40	2,67	2,34	14,31	89	0,04	1,20	18,00	0,00	113,90	83,50	13,90	0,37	
	<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>33,11</b>	<b>20,51</b>	<b>98,91</b>	<b>690,80</b>	<b>0,50</b>	<b>26,20</b>	<b>104,50</b>	<b>3,88</b>	<b>206,43</b>	<b>503,33</b>	<b>131,89</b>	<b>6,03</b>	
<b>Обед</b>															
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	100	2,50	10,12	8,40	143,2	0,03	58,12	203,67	0,04	67,50	50,00	25,00	0,83	
115/21	Суп с клецками	250	2,95	7,16	19,35	150,00	0,08	19,43	0,05	0,05	57,50	81,26	31,27	1,36	
394	Жаркое по-домашнему с говядиной бескостной	80/180	27,00	9,41	26,66	297	0,29	33,51	0,02	0,82	35,43	345,00	66,96	4,12	
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64	
ТК	Сок или Нектар фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60	
ТК	Выпечное изделие	60	4,88	5,58	26,64	120	0,06	0,14	0,02	0,03	34,21	63,38	9,83	0,61	
	<b>Итого:</b>	<b>982</b>	<b>46,19</b>	<b>33,56</b>	<b>159,00</b>	<b>1064,17</b>	<b>0,63</b>	<b>115,20</b>	<b>203,76</b>	<b>1,77</b>	<b>237,34</b>	<b>666,50</b>	<b>171,50</b>	<b>11,94</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>1622</b>	<b>79,30</b>	<b>54,07</b>	<b>257,91</b>	<b>1754,97</b>	<b>1,13</b>	<b>141,40</b>	<b>308,26</b>	<b>5,65</b>	<b>443,77</b>	<b>1169,83</b>	<b>303,39</b>	<b>17,97</b>	

Генеральный директор

 Качура Г. Ю.

Технолог

 Каде С. М.



# ПРИЛОЖЕНИЕ

## Пирамида здорового питания

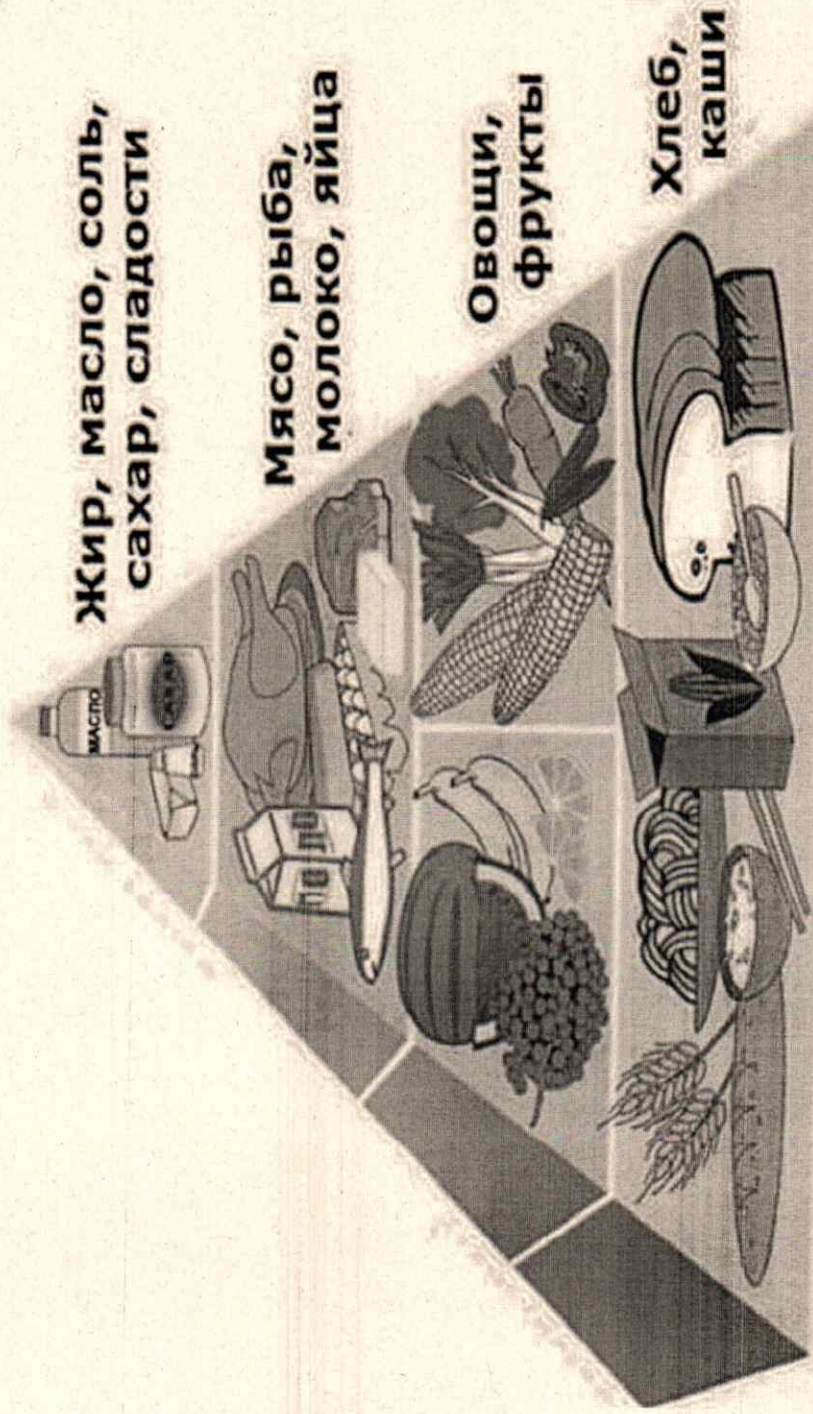


Таблица замены продуктов с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2 %	100	Мясо птицы	97
		Рыба ( треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9 %	120
		Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5 %	100
		Молоко сгущённое ( цельное и с сахаром)	40
		Сгущённо-варёное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9 %	17
		Мясо ( говядина 1 кат.)	14
		Мясо ( говядина 2 кат.)	17
		Рыба ( треска)	17,5
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Яйцо куриное ( 1 шт.)	41	Мясо говядина	83
		Рыба ( треска)	105
Рыба ( треска)	100	Творог с массовой долей жира 9 %	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба ( треска)	30
		Молоко цельное	7
		Сыр	20
		Мясо ( говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9 %	105
		Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
Картофель	100	Свекла	118
		Бобы ( фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зелёный	40
		Горошек зелёный консервированный	64
		Кабачки	300
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Фрукты свежие	100	Курага	8
		Изюм	22



**Таблица**  
**расхода соли при приготовлении блюд и изделий**

№ п/п	Наименование блюд	Соль, г
1	Холодные блюда (на 1 порцию)	2-3
2	Супы (на 1000 г)	6-10
3	Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10
4	Блюда из круп (на 1 кг крупы)	
	Гречневая каша:	
	• Рассыпчатая из ядрицы	21
	• Вязкая	40
	Пшеничная каша:	
	• Рассыпчатая	25
	• Вязкая	40
	Рисовая каша:	
	• Рассыпчатая	28
	• Вязкая	45
	Перловая каша:	
	• Рассыпчатая	30
	• Вязкая	45
	Овсяная каша вязкая	40
	Манная каша вязкая	45
	Кुकрузная каша:	
	• Рассыпчатая	30
	• Вязкая	35
5	Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3-4
6	Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30
7	Блюда из яиц (на 1 шт.)	0.25
8	Блюда из творога (на 1 кг)	10
9	Блюда из рыбы (на 1 порцию)	3
10	Блюда из мяса (на 1 порцию)	4
11	Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3-5

**ЙОДИРОВАННАЯ СОЛЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ЗАПРАВКЕ  
САЛАТОВ, ОВОЩНЫХ БЛЮДАХ, ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕХ БЛЮД**

**КОМБИНАТ ПОЛУЧАЕТ ЙОДИРОВАННЫЙ ХЛЕБ,  
КОТОРЫЙ ПОСТАВЛЯЕТ  
ООО «АФИПСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ»**

**КУРИНОЕ ЯЙЦО ПОСТУПАЕТ НА КОМБИНАТ  
ЙОДИРОВАННОЕ**

Список используемой литературы:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
2. «Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», Москва, 2003г.
3. «Сборник рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений города Москвы», Москва, 2003 г.
4. «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания», Справочник-М.: Дели-принт, 2008 г., Скурихин И. М., Гутельян В. А.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
6. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой.

Ответственный исполнитель:

Инженер-технолог

ООО Комбинат школьного питания «Русь»

Контактные телефоны:

237-49-02 8-918-256-14-12



С. М. Каде