

СОГЛАСОВАНО:

Общеобразовательное учреждение

Директор совм. вл

Г. Ю. Кацура

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Русь»

Г. Ю. Кацура

01 СЕН 2022

Циклическое меню

горячего питания

для учащихся с 12 лет и старше

на осенне-зимний период

для столовых

г. Краснодар

I неделя

Комплекс №1 Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)

Рацион	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
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	143,17	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
	Итого:	660	16,79	28,31	79,77	680,27	0,24	78,95	370,47	1,29	315,67	410,47	90,00	5,29

Комплекс №2 Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)

Рацион	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
433	Говядина (заднегазовая бескостная) тушеная с овощами	80/25	25,04	2,98	6,68	153,99	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	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
86	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
	Итого:	652	43,92	6,77	126,33	796,07	0,58	22,49	0,00	2,83	149,09	686,62	174,71	12,79

Комплекс №3

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

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Ккал		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Застрак															
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	
	Итого:	610	45,21	20,44	94,88	706,30	0,26	23,19	138,38	1,20	653,33	666,38	96,36	2,83	

Комплекс №4

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

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Ккал		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Застрак															
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	Макаронные 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	
	Итого:	660	32,65	18,56	121,08	710,92	0,40	29,80	40,03	0,61	155,22	300,97	109,86	8,67	

Комплекс №5

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

№ Рационной	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
437	Гуляш из говядины бескостной	75/50	13,50	13,50	3,10	188	0,03	1,13	25,6	0	11	133	19	2
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
Итого:			710	27,45	18,16	99,70	0,37	34,90	26,70	1,08	146,01	475,75	116,55	9,74

Комплекс №6

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

№ Рационной	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
	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
41/21	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	143,17	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
Итого:			647	26,34	31,82	695,12	0,31	62,00	223,75	3,77	150,40	395,76	110,11	5,47

II неделя

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

Комплекс №1

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
ТК	Омлет (яйцо С1, молоко 2,5% ГОСТ) с кукурузой консервированной	150/20	9,43	11,10	5,28	161,2	0,05	0,10	115,30	0,00	95,95	157,80	13,70	1,45
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленым	100	2,50	10,12	8,40	143,17	0,03	58,12	203,67	0,04	67,50	50,00	25,00	0,83
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
Итого:			25,87	30,98	65,04	663,10	0,25	59,80	392,97	0,77	496,95	499,80	86,07	4,43

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

Комплекс №2

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
494	Бефстроганов из говядины бескостной (сметана 15% ГОСТ)	80/50	12,66	8,56	4,44	146,25	0,07	0,07	22,75	0,40	28,82	136,50	182,00	1,44
520	Макароны 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
Итого:			27,58	16,41	109,88	731,95	0,37	11,38	22,78	3,23	143,58	367,54	276,81	7,20

Комплекс №3

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

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		B ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe	
Завтрак															
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	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	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	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	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	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	4,77	0,82
ТК	Блинчик с джемом фруктовым	47/20	2,59	1,38	18,35	96,00	0,05	0,06	10,00	0,00	11,30	31,80	9,80	9,80	0,55
	Итого:	754	28,84	11,79	107,34	651,58	0,52	41,24	10,00	0,58	150,17	465,71	134,46	6,27	

Комплекс №4

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

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B ₁	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
Завтрак														
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
41/21	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
	Итого:	660	48,53	22,12	118,76	753,56	0,36	15,92	0,24	5,95	138,50	397,02	153,74	7,72

Комплекс №5

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

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
															Б
Завтрак															
ТТК	Тефтели из мяса	100/30	7,25	7,9	9,36	146,25	0,04	0,88	0	0	21,45	104,3	18,5	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 "ФритоДАР"	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	
Итого:															
		790	18,12	9,52	112,22	668,15	0,42	73,90	0,05	0,58	105,65	328,60	112,92	5,59	

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

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
															Б
Завтрак															
31/21	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	
30/21	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	
Итого:															
		640	33,11	20,51	98,91	690,80	0,50	26,20	104,50	3,88	206,43	503,33	131,89	6,03	

Качура Г. Ю.

Каде С. М.



Генеральный директор

Технолог

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		
		Мясо птицы	97		
		Рыба (треска)	125		
		Творог с массовой долей жира 9 %	120		
		Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5 %	100		
		Молоко стужённое (цельное и с сахаром)	40		
		Сгущённо-варёное молоко	40		
		Творог с массовой долей жира 9 %	17		
		Мясо (говядина 1 кат.)	14		
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2 %	100	Мясо (говядина 2 кат.)	17		
		Рыба (треска)	17,5		
		Сыр	12,5		
		Яйцо куриное	22		
		Мясо говядина	83		
		Рыба (треска)	105		
		Творог с массовой долей жира 9 %	31		
		Мясо (говядина)	26		
		Рыба (треска)	30		
		Молоко цельное	7		
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Сыр	20		
		Мясо (говядина)	87		
		Творог с массовой долей жира 9 %	105		
		Капуста белокочанная	111		
		Капуста цветная	80		
		Морковь	154		
		Свекла	118		
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33		
		Горошек зелёный	40		
		Горошек зелёный консервированный	64		
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Кабачки	300		
		Соки фруктовые	133		
		Соки фруктово-ягодные	133		
		Сухофрукты: Яблоки	12		
		Чернослив	17		
		Курага	8		
		Изюм	22		
		Рыба (треска)	100		
		Кartoфель	100	Мясо (говядина)	87
				Творог с массовой долей жира 9 %	105
Капуста белокочанная	111				
Капуста цветная	80				
Морковь	154				
Свекла	118				
Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33				
Горошек зелёный	40				
Горошек зелёный консервированный	64				
Кабачки	300				
Фрукты свежие	100	Соки фруктовые	133		
		Соки фруктово-ягодные	133		
		Сухофрукты: Яблоки	12		
		Чернослив	17		
		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. Лапиной, 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 ф.018-256-14-12



С. М. Каде