

СОГЛАСОВАНО:

Общественное образовательное учреждение

Севастьянчук



Т. Н.

РАЗРАБОТАНО

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школьного питания (Р.У.С.Б.)

Кочеткова



Г. Ю. Качура

**Циклическое меню
горячих обедов учащихся
с 7 до 11 лет
на осенне-зимний период
для подготовных**

г. Краснодар

I неделя

Комплекс №1

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мg	Fe				
394		Овоши по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
			200	6,58	5,88	13,12	131,3	0,04	2,44	0,03	0,02	11,8	115,8	20	0,79				
			50/125	18,18	6,34	17,95	205	0,20	0,24	0,02	22,56	23,85	252,48	45,07	2,78				
			Итого:	35,27	14,74	107,38	682,38	0,55	36,32	0,08	22,61	98,17	486,82	135,20	7,99				
ТК		Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38				
			ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09			
			686	Чай с лимоном, сахаром	180/7/13	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82			
ТК		Фрукты свежие по сезону	100	0,40	0,00	9,80	38,00	0,03	16,00	0,03	0,00	16,00	11,00	9,00	0,60				
			Итого:	35,27	14,74	107,38	682,38	0,55	36,32	0,08	22,61	98,17	486,82	135,20	7,99				

Комплекс №2

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мg	Fe				
460		Овоши по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
			200	2,29	3,65	16,58	111,20	0,09	13,20	0,01	0,01	15,78	53,88	21,62	0,79				
			90	22,50	12,89	14,78	266,4	0,10	0,00	0,09	0,03	7,68	57,50	8,28	0,60				
			Итого:	35,27	14,74	107,38	682,38	0,55	36,32	0,08	22,61	98,17	486,82	135,20	7,99				
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09					
			ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38			
			ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09			
ТК		Кисель плодово-ягодный 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	Запеканка творожная (творог 9%) со ступенным молоком 8,5%	60/10	9,62	7,39	16,12	169,5	0,04	0,38	0,04	0,01	127,09	144,25	17,56	0,36		
			Итого:	53,63	29,67	199,19	1396,64	1397,37	1428,90	1429,09	1429,16	1678,39	2256,92	2423,95	2433,71				

Комплекс №3

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe									
	Обед																							
		Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53								
110		Борщ со свежей капустой	200	16,50	4,22	10,41	86,40	0,03	16,37	0,01	0,01	34,31	44,40	17,86	0,96									
366		Рыба запеченная в томате с овощами	75/50	12,86	6,74	6,13	136,25	0,11	5,89	0,00	0,07	38,88	183,59	35,66	0,86									
472		Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	156	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05									
ТК		Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38									
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09									
		Сок 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									
		Выпечное изделие	50	4,88	5,27	39,36	223	0,08	3,84	0,01	0,00	16,87	55,30	9,80	1,20									
		Итого:		48,43	20,21	154,21	958,05	0,66	50,50	0,02	0,11	185,26	479,63	158,68	9,67									

Комплекс №4

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe								
	Обед																						
		Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53								
139		Суп картофельный с горохом	200	4,37	3,79	15,79	116,80	0,15	12,20	0,01	0,01	35,07	87,53	32,24	1,62								
431		Печень по-строгановски	70/50	16,99	12,96	4,67	204	0,28	31,34	7,34	0,08	109,9	301,37	21,72	6,42								
520		Макаронны отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	5,70	5,80	34,40	212	0,12	0,00	0,03	0,00	40,60	60,06	24,80	1,39								
ТК		Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38								
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09								
		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								
		Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7								
		Итого:		27,71	25,10	141,00	921,12	0,76	81,12	7,43	0,12	265,59	572,60	155,48	13,36								

Комплекс №5

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe				
Обед																		
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
120	Щи из свежей капусты	200	1,58	4,26	7,46	75,20	0,05	20,80	0,02	0,01	30,40	40,70	15,60	0,51				
493	Плов с мясом говядины (заднетазовой б/к)	50/150	25,30	9,57	41,07	356	0,16	0,25	0,04	2,75	28,96	314,50	62,13	3,03				
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09				
	Сок 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				
	Блинчик с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	47/5	3,45	6,40	14,06	127,6	0,04	0,50	0,04	0,24	27,75	38,21	6,06	0,29				
	Итого:		41,22	23,01	139,45	915,20	0,55	40,55	0,10	3,03	140,31	507,25	149,15	9,43				

Комплекс №6

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe				
Обед																		
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
	Суп овощной	200	1,70	4,30	9,12	83,20	0,06	17,01	0,02	0,03	24,09	44,08	17,56	0,64				
ТК	Филе птицы по-краснодарски	50/30	31,50	17,76	15,93	153	0,04	3,22	0,05	0,03	30,64	127,20	51,30	0,98				
149	Каша кукурузная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	6,80	5,60	35,40	200	0,20	0,00	0,00	2,70	17,80	138,00	48,80	1,60				
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09				
	Компот из ягод свежзамороженных	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				
	Итого:		50,15	30,21	134,89	779,52	0,59	37,81	20,07	2,79	132,55	418,92	183,38	6,45				

II неделя

Комплекс №1

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe										
Обед																									
		Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53									
		Суп-лапша с зеленью	200	1,9	3,48	12,64	90,4	0,03	1,51	0,01	0,01	11,06	24,56	6,78	0,41										
ТТК		Фрикаделька из мяса птицы в сметанном соусе	80/30	36,4	22,58	30,1	226	0,06	0,15	0,03	3,9	15	120,15	50,1	1,34										
470		Картофель отварной с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зеленью	150	2,01	3,28	16,32	106	0,12	0,07	0,02	20	69,49	28,82	58,66	1,05										
ТК		Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38										
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09										
		Сок фруктовый пром/производства	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80										
		Фрукты свежие по сезону	100	0,40	0,00	9,80	38,00	0,03	16,00	0,03	0,00	16,00	11,00	9,00	0,60										
		Итого:		51,58	32,02	141,72	806,80	0,54	36,73	0,09	23,94	164,75	297,37	188,90	9,20										

Комплекс №2

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe										
Обед																									
		Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53									
110		Борщ со свежей капустой	200	16,50	4,22	10,41	86,40	0,03	16,37	0,01	0,01	34,31	44,40	17,86	0,96										
		Рыба припущенная с овощами	75/30	6,70	0,35	2,54	95	0,03	1,12	3,00	0,00	11,10	65,00	6,80	0,37										
472		Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	156	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05										
ТК		Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38										
ТК		Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09										
		Компот из ягод свежесамороженных	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										
		Выпечное изделие	50	4,88	5,27	39,36	223	0,08	3,84	0,01	0,00	16,87	55,30	9,80	1,20										
		Итого:		41,53	13,59	148,20	903,72	0,57	44,31	3,02	0,04	164,30	356,84	130,18	6,81										

Комплекс №3

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe				
Обед																		
	Овоши по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
139	Суп картофельный с горохом	200	4,37	3,79	15,79	116,80	0,15	12,20	0,01	0,01	35,07	87,53	32,24	1,62				
460	Биточек из мяса птицы (тушка ЦБ бескостная)	90	22,50	12,89	14,78	266,4	0,10	0,00	0,09	0,03	7,68	57,50	8,28	0,60				
	Омлет с зеленым горошком	105/20	6,52	8,07	8,41	132	0,46	0,70	122,00	0,08	63,10	121,60	15,10	1,30				
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09				
ТТК	Кисель плодово-ягодный пром/производства «Фитогдар»	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				
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7				
	Итого:		43,85	27,23	123,86	944,20	1,03	49,88	122,15	0,15	173,15	386,67	125,68	7,31				

Комплекс №4

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe				
Обед																		
	Овоши по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53				
	Суп картофельный с фасолью	200	4,42	3,80	15,52	116,00	0,15	9,90	0,01	0,01	36,91	111,26	30,34	1,45				
433	Говядина (заднетазовая бескостная) тушеная с овощами	50/25	9,78	7,92	6,64	137,7	0,06	2,23	12,07	0,02	19,21	90,71	21,57	0,86				
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	8,85	2,40	45,75	244,5	0,21	0,00	0,00	0,00	48,00	210,00	57,00	4,80				
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09				
	Сок фруктовый пром/производства	200	1,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,00	14,00	14,00	8,00	2,80				
	Итого:		33,92	16,80	140,77	844,60	0,72	31,13	12,08	0,06	157,32	524,81	173,27	12,91				

Комплекс №5

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe		
	Обед															
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53	
120	Щи со свежей капустой, зеленью	200	1,58	4,26	7,46	75,2	0,06	24,71	0,01	0,01	0,01	33,95	39,98	16,9	0,61	
ТТК	Птица запеченная (бедра ЦБ)	80	28,07	4,48	2,24	115,2	0,11	2,47	0,12	0,00	0,00	32,87	103,43	40,32	0,71	
149	Каша пшенная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	4,20	5,10	25,20	163,5	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	21,00	84,00	31,50	1,05	
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09	
686	Чай с лимоном, сахаром	180/7/13	0,24	0,04	13,85	53,68	0,00	2,64	0,00	0,00	0,00	7,32	8,70	4,77	0,82	
451	Запеканка творожная (творог 9%) со ступенным молоком 8,5%	60/10	9,62	7,39	16,12	169,5	0,04	0,38	0,04	0,01	0,01	127,09	144,25	17,56	0,36	
	Итого:		53,58	23,75	117,53	831,48	0,60	45,20	0,17	0,05	261,43	479,20	167,31	6,55		

Комплекс №6

Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена

№ 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	Мг	Fe		
	Обед															
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	60	0,65	0,12	2,28	14,4	0,03	15,00	0,00	0,00	0,00	8,40	15,60	12,00	0,53	
	Рассольник «Ленинградский» с крупной перловой с зеленью	200	2,02	4,4	14,1	106,4	0,09	13,81	0,02	0,01	0,01	20,76	62,8	21,58	0,82	
	Шницель из мяса	90	17,21	28,25	9,85	280,1	0,08	0,00	0,05	0,01	0,01	24,36	166,28	29,74	1,60	
520	Макаронь отварные с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	5,70	5,80	34,40	212	0,12	0,00	0,03	0,00	0,00	40,60	60,06	24,80	1,39	
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/26	7,54	2,08	37,50	181,20	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	21,00	39,00	31,20	1,38	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/28	1,68	0,28	12,88	58,80	0,05	0,00	0,00	0,03	0,03	9,80	44,24	13,16	1,09	
	Сок фруктовый пром/производства	200	1,02	0,30	24,20	102,00	0,02	4,00	0,00	0,00	0,00	14,00	15,00	9,00	2,60	
	Итого:		35,82	41,23	135,21	954,90	0,47	32,81	0,10	0,05	138,92	402,98	141,48	9,41		

Генеральный директор

Технолог

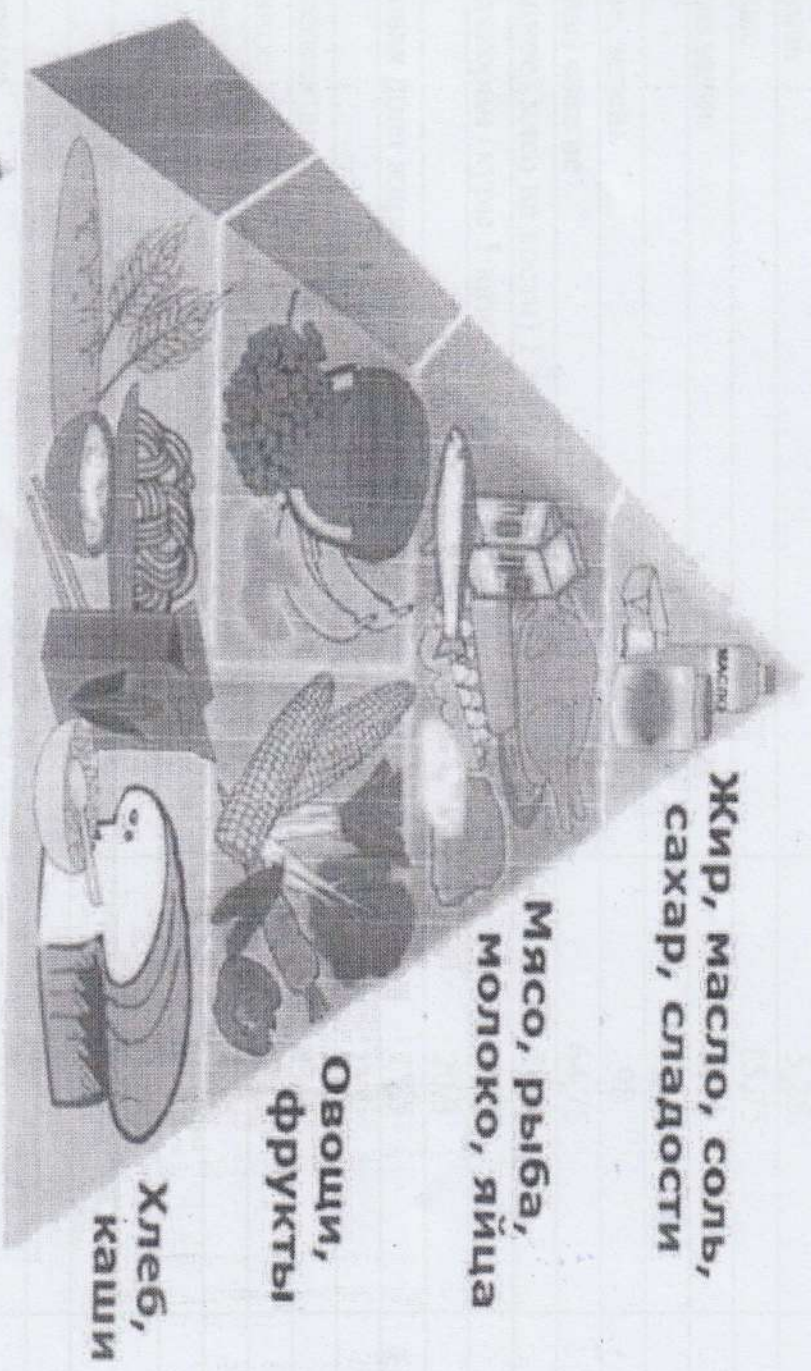


Качура Г. Ю.

Каде С. М.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Пирамида здорового питания



Таблица

Выполнения норм питания детей в соответствии
СанПин 2.3/2.4.3590-20
35% от нормы питания — горячие обеды

Наименование продуктов	Нормы на одного ребенка в день (граммов)		Фактическое выполнение (граммов)
	1	2	
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	28	28	28
Хлеб пшеничный	52,5	52,5	52
Мука пшеничная	5,25	5,25	5,5
Крупы, бобовые	15,75	15,75	16,5
Макаронные изделия	5,25	5,25	5,3
Картофель	65,45	65,45	65,5
Овощи свежие, зелень	98	98	99
Фрукты (плоды) свежие	64,75	64,75	70
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	24,5	24,5	24,5
Цыпленок I категории (куры I категории п/п)	12,25	12,25	14,3
Рыба-филе	20,3	20,3	21
Творог (массовая доля жира не более 9%)	17,5	17,5	17,5
Сыр	3,5	3,5	3,5
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	3,5	3,5	3,5
Масло сливочное	10,5	10,5	10,5
Масло растительное	5,25	5,25	5,3
Яйцо диетическое	14	14	14
Сахар	10,5	10,5	11
Чай	0,35	0,35	0,35
Какао	0,35	0,35	0,35
Дрожжи пекарные	0,07	0,07	0,08
Соль	1,05	1,05	1,25

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:	
	• Расщипчатая из ядрицы	21
	• Вязкая	40
	Пшеничная каша:	
	• Расщипчатая	25
	• Вязкая	40
	Рисовая каша:	
	• Расщипчатая	28
	• Вязкая	45
	Перловая каша:	
	• Расщипчатая	30
	• Вязкая	45
	Овсяная каша вязкая	40
	Манная каша вязкая	45
	Кувчурная каша:	
	• Расщипчатая	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,
ОТОРЫЙ ПОСТАВЛЯЕТ ООО ТД «КАРАВАЙ КУБАНИ»

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»

С. М. Каде

Контактные телефоны:

237-49-02

8-918-256-14-12

