СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Управления
Роспотребнадзора по
Краснодарскому краю

_____ Потемкина М. А.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО Комбинат ШП «Русь»

_____ Г. Ю. Качу

СОГЛАСОВАНО:
Директор МБОУ СОШ №

ООО Комбинат школьного питания «Русь» города Краснодара

Примерное цикличное меню горячих обедов учащихся с 7 до 11 лет на осенне-зимний период

г. Краснодар

I неделя

Комплекс №1 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежей капусты с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	1,56	3	1,88	41,6	0,024	9,51	36	0,024	27,6	33,2	9,2	0,48
138	Суп с горохом, зеленью	250	6,50	5,50	20,80	157,00	0,25	6,30	0,82	0,00	48,00	140,00	38,00	23,00
401	Гуляш из говядины бескостной	80/80	24,30	3,96	6,30	160,00	0,14	2,95	0,00	0,00	81,92	291,17	41,03	2,77
149	Каша пшенная рассыпчатая с м/сливочным 72,5% ГОСТ	150	4,20	5,10	25,20	163,5	0,12	0,00	0,00	0,00	21,00	84,00	31,50	1,05
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Компот из ягод свежезамороженных	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,01	25,80	0,00	0,00	19,18	9,90	9,30	0,45
	Яблоко свежее	120	0,32	0,32	11,76	56,40	0,36	12,00	0,00	0,00	19,20	13,20	10,80	2,64
	Итого:		**43,28**	**19,06**	**129,99**	**855,50**	**1,05**	**56,56**	**36,82**	**0,02**	**245,00**	**670,87**	**175,13**	**42,39**

Комплекс №2 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из квашенной капусты с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,84	2,94	3,6	45,6	0,012	8,1	0	0	30,6	18	9,6	0,72
129	Рассольник "Ленинградский"	250	3,00	4,50	18,00	123,00	1,10	7,80	0,83	0,00	33,00	208,00	33,00	1,30
443	Рагу из птицы (бедро ЦБ без хребта)	80/150	62,56	26,45	41,63	427,8	0,16	37,72	0,03	0	70,71	285,4	128,9	2,74
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
	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:		**73,50**	**35,15**	**160,48**	**1035,08**	**1036,52**	**1094,14**	**1095,00**	**1095,00**	**1271,41**	**1896,21**	**2111,01**	**2130,57**

Комплекс №3 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежих огурцов с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,72	2,40	1,64	31,20	0,02	2,48	18,00	0,02	21,20	27,60	8,00	0,27
110	Борщ со свежей капустой	250	2,50	2,80	13,60	90,00	0,05	10,80	0,00	0,00	58,00	200,00	30,00	1,30
386	Печень говяжья жаренная с луком на масле растительном 98,8% ГОСТ	80/30	18,24	8,16	7,52	166,40	0,25	11,20	7,60	15,30	14,40	339,20	17,60	7,36
149	Каша пшеничная рассыпчатая с м/сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,40	111	0,10	0,13	0,00	0,00	4,40	77,00	30,00	0,10
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Кисель плодово-ягодный из концентрата пром/производства	200	0,10	0,00	22,80	144	0,00	2,20	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10
	Итого:		**30,96**	**15,62**	**108,86**	**728,80**	**0,57**	**26,81**	**25,60**	**15,32**	**135,10**	**751,20**	**123,90**	**21,13**

Комплекс №4 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежих помидоров с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,9	2,43	2,16	35,6	0,036	0,63	18	0,012	27,2	20	10,4	0,49
138	Суп с фасолью, зеленью	250	7,5	3,2	17,3	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2
ТТК	Поджарка из филе ЦБ	80/15	57,61	27,8	26,32	366,8	0,05	7,57	0,05	0,01	33,84	220,5	96,3	1,82
149	Каша гречневая рассыпчатая с м/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
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Компот из ягод свежезамороженных	200	0,32	0,08	24,20	98,80	0,01	2,58	0,00	0,00	23,14	12,00	10,40	0,26
	Итого:		**74,86**	**36,97**	**157,63**	**1066,90**	**0,61**	**11,78**	**18,05**	**0,02**	**242,28**	**889,90**	**257,40**	**21,57**

Комплекс №5 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
565	Свекла отварная с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,84	5	5,07	69	0,01	5,64	0	0	23,07	24,25	12,54	0,8
120	Щи из свежей капусты	250	2,30	2,80	6,30	60,00	0,05	20,50	0,00	0,00	65,00	185,00	25,00	0,80
403	Плов с мясом говядины (заднетазовой б/к)	80/150	29,10	11,01	47,22	409,40	0,18	33,30	0,04	0,02	33,30	361,50	71,40	3,48
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Кисель плодово-ягодный из концентрата пром/производства	200	0,10	0,00	22,80	144,00	0,00	22,00	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	Итого:		**38,94**	**19,87**	**134,99**	**913,60**	**0,43**	**101,44**	**0,09**	**0,02**	**178,47**	**692,15**	**158,24**	**17,88**

Комплекс №6 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежей капусты с зеленым горошком консервированным, маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	1,78	5,14	2,40	63,28	0,02	12,28	0,02	0,01	22,64	33,21	8,06	0,48
	Суп картофельный с фрикадельками из говядины (бескостной)	250/20	6,67	6,99	18,45	167	0,14	22,35	0,03	0	23,77	113,39	34,67	1,47
ТТК	Птица запеченная (голень ЦБ) с м/сливочным 72,5% ГОСТ	80/5	21,20	12,95	0,24	202,3	0,08	0,00	24,28	1,86	16,19	162,70	1,78	0,56
149	Каша гречневая рассыпчатая с м/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
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
	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
	Итого:		**45,62**	**28,84**	**132,94**	**965,28**	**0,62**	**38,63**	**24,33**	**1,87**	**152,70**	**633,70**	**145,81**	**21,91**

II неделя

Комплекс №1 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
75	Икра свекольно-морковная собственного производства	60	1,31	2,8	6,5	56,22	0,03	3,07	0,00	0,00	18,38	42,00	24,70	0,73
ТТК	Суп-лапша по-домашнему с зеленью	250	2,78	4,94	13,62	111	0,05	1	0,04	0	11,85	37,85	10,3	0,61
ТТК	Рыба «Филе» запеченная с овощами	80/25	12,49	9,83	4,64	157,50	0,08	2,18	0,02	0,00	92,40	30,10	30,10	1,20
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	111	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
686	Напиток из ягод св/мор Клубника	200	0,40	0,20	23,11	93	0,01	30,00	0,00	0,00	20,40	11,50	9,00	0,66
687	Пирожок печеный с джемом фруктовым	50	3,27	3,45	30,68	163,30	0,47	0,37	0,01	0,04	10,51	37,33	6,54	0,61
	Итого:		**29,65**	**23,43**	**141,92**	**878,22**	**0,93**	**42,02**	**0,07**	**0,04**	**223,64**	**340,68**	**145,94**	**16,86**

Комплекс №2 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежих помидоров с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,9	2,43	2,16	35,6	0,036	0,63	18	0,012	27,2	20	10,4	0,49
138	Суп с фасолью, зеленью	250	7,5	3,2	17,3	135	0,15	1	0	0	82	328	48	2,2
416	Шницель рубленный из мяса	80	15,2	25,04	8,75	324	0,07	0,00	0,04	0,02	21,60	147,80	26,40	1,41
149	Каша кукурузная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	6,80	5,60	35,40	200	0,20	0,00	20,00	2,70	17,80	138,00	48,80	1,60
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Кисель плодово-ягодный из концентрата пром/пр-тва	200	0,10	0,00	22,80	144,00	0,00	22,00	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	Итого:		**37,10**	**37,33**	**140,01**	**1069,80**	**0,65**	**43,63**	**38,09**	**2,73**	**205,70**	**755,20**	**182,90**	**18,50**

Комплекс №3 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
75	Икра морковная собственного производства	60	1,31	2,8	6,5	56,22	0,03	3,07	0,00	0,00	18,38	42,00	24,70	0,73
110	Борщ со свежей капустой	250	2,50	2,80	13,60	90	0,05	10,80	0,00	0,00	58,00	200,00	30,00	1,30
ТТК	Чахохбили из птицы (грудка ЦБ)	80/25	17,26	12,06	6,16	202,3	0,09	15,54	0,09	0,04	46,45	181,97	30,35	1,90
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	111	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Компот из ягод свежезамороженных	200	0,30	0,12	22,15	90,80	0,01	25,80	0,00	0,00	19,18	9,90	9,30	0,45
	Итого:		**30,77**	**19,99**	**111,78**	**736,52**	**0,46**	**60,61**	**0,09**	**0,04**	**212,11**	**615,77**	**159,65**	**17,43**

Комплекс №4 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежей капусты с кукурузой консервированной, маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	1,78	5,14	2,40	63,28	0,02	12,28	0,02	0,01	22,64	33,21	8,06	0,48
138	Суп с горохом с зеленью	250	6,50	5,50	20,80	157,00	0,25	6,30	0,82	0,00	48,00	140,00	38,00	2,30
ТТК	Говядина (заднетазовая бескостная) тушеная с овощами по сезону	80/30	13,7	11,1	9,3	192,9	0,08	3,13	16,92	0,05	26,9	127	30,2	1,2
149	Каша пшенная рассыпчатая с м/сливочным 72,5% ГОСТ	150	4,20	5,10	25,20	163,5	0,12	0,00	0,00	0,00	21,00	84,00	31,50	1,05
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
	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:		**33,28**	**28,10**	**119,80**	**854,88**	**0,64**	**25,71**	**17,76**	**0,06**	**160,64**	**497,61**	**151,06**	**19,83**

Комплекс №5 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свежих огурцов с маслом растительным 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,72	2,40	1,64	31,20	0,02	2,48	18,00	0,02	21,20	27,60	8,00	0,27
120	Щи со свежей капустой, зеленью	250	2,3	2,8	6,3	60	0,05	20,5	0	0	65	185	25	0,8
317	Поджарка из «Филе горбуши»	80/15	15,12	9,03	7,61	172,40	0,10	4,80	0,02	0,00	47,35	214,17	34,85	1,09
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,45	111	0,14	5,40	0,00	0,00	42,00	82,50	30,00	1,05
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Кисель плодово-ягодный из концентрата пром/производства	200	0,10	0,00	22,80	144	0,00	2,20	0,00	0,00	9,00	8,00	3,00	0,10
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	Итого:		**28,14**	**16,49**	**113,40**	**749,80**	**0,50**	**55,38**	**18,07**	**0,02**	**232,65**	**630,67**	**147,15**	**16,01**

Комплекс №6 *Возрастная категория 7-11 лет Сезон осенне-зимний (Столовые) II смена*

№ Рецептуры	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B_1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	Обед													
ТТК	Салат из свеклы отварной с зеленым горошком консервированным с м/р 98,8% ГОСТ, зеленью	60	0,99	2,50	4,91	46,20	0,02	5,88	0,00	0,00	16,75	25,17	11,14	0,78
110	Борщ со свежей капустой	250	2,50	2,80	13,60	90	0,05	10,80	0,00	0,00	58,00	200,00	30,00	1,30
439	Птица отварная	80	24,44	9,44	0,89	187,2	0,07	0,16	0,08	0,00	24,57	220,24	24,70	1,88
469	Макароны 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
	Хлеб пшеничный I сорт	2/25	4,20	0,70	30,80	130,00	0,10	0,00	0,00	0,00	15,00	55,50	21,60	1,10
	Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	1/28	1,9	0,36	11,1	56,2	0,05	0	0	0	13,1	43,9	13,7	10,9
ТТК	Компот из ягод свежезамороженных	200	0,32	0,08	24,20	98,80	0,01	2,58	0,00	0,00	23,14	12,00	10,40	0,26
	Итого:		**40,05**	**21,68**	**119,90**	**820,40**	**0,30**	**19,42**	**0,11**	**0,00**	**191,16**	**616,87**	**136,34**	**17,61**

Выход II блюд, овощей будет регулироваться в зависимости от цен на продукты и суммы собираемых родительских денежных ср-в.
Витаминизиция III блюд производится ежедневно согласно норм СанПина 2.4.5.2409-08
При приготовлении II блюд используется йодированная соль.

Генеральный директор Качура Г. Ю.

Технолог Каде С. М.

Таблица

выполнения норм питания детей в соответствии СанПин 2.4.5-2409-08

Наименование продуктов	Нормы на одного ребенка в день (граммов)	Фактическое выполнение (граммов)
1	2	3
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	24,0-28,0	35,0
Хлеб пшеничный	45,0-52,5	75,0
Мука пшеничная	4,5-5,3	4,0
Крупы, бобовые	13,5-15,8	21
Макаронные изделия	4,5-5,3	5,0
Картофель	75-87,5	86,5
Овощи свежие, зелень	105-122,5	113,8
Фрукты (плоды) свежие	60-70	66,6
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	4,5-5,3	5,1
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	65	60
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	23,1-27,0	24,8
Цыплята 1 категории (куры 1 категории п/п)	12,0-14,0	13,8
Рыба-филе	18,0-21,0	20,5
Колбасные изделия	4,5-5,3	5,0
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	90-105	30,0
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	45,0	20,0
Масло сливочное	9,0-10,5	9,2
Масло растительное	4,5-5,3	5,2
Яйцо диетическое	12,0-14,0	12,1
Сахар	12,0-14,0	12,9
Чай	0,12-0,14	0,13
Дрожжи пекарные	0,3-0,35	0,2
Соль	1,5-1,75	1,6

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно. В I и II блюдах используется йодированная соль. Выход свежих овощей и фруктов регулируется за счет цен.

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», 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», Москва, 2008г.

Ответственный исполнитель:

Инженер-технолог
ООО Комбинат школьного питания «Русь» С. М. Каде

Контактные телефоны:

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

Приложение к цикличному меню:

Таблица выполнения норм питания детей в соответствии с Сан Пин 2.4.5-2409-3.