СОГЛАСОВАНО:

Общеобразовательное учреждение

_____

_____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО
DN: ИНН=002312089784, СНИЛС=02040044868, ОГРН=1032307163921, STREET=г.Краснодар, х.Ленина, ул.Молодежная, 39\', E=school61lyh2015@mail.ru, C=RU, S=Краснодарский край, L=Краснодар, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО, G=Елена Николаевна, SN=Жирма, T=Директор, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ДМИТРИЯ ЛАВРИНЕНКО
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место вашего подписания
Дата: 2021-10-19 10:03:42
Foxit PhantomPDF Версия: 9.6.0

РАЗРАБОТАНО:

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школьного питания «Русь»

_____ Г. Ю. Качура

01 ОКТ 2021

Цикличное 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)*

№ 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
297	Каша рисовая молочная (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	200/10	5,90	10,80	45,10	292	0,08	1,30	0,09	0,40	130,00	158,00	37,00	0,60
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	38	8,74	11,02	0,00	136,8	0,01	0,61	0,09	0,02	380,00	205,20	19,00	0,42
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 йодированный	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
ТТК	Какао с молоком 2,5%	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:		**22,56**	**33,96**	**88,94**	**740,80**	**0,24**	**3,34**	**22,23**	**0,50**	**663,20**	**532,70**	**96,84**	**2,57**

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

№ 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
494	Бефстроганов из говядины бескостной (сметана 15% ГОСТ)	75/50	21,94	15,50	7,10	256,3	0,15	3,08	0,09	0,01	49,76	254,37	38,63	2,42
149	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	3,96	1,44	25,68	133,2	0,12	0,16	0,00	0,00	5,28	92,40	36,00	0,12
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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:		**33,22**	**18,18**	**95,03**	**660,18**	**0,48**	**30,88**	**0,09**	**0,04**	**101,86**	**484,37**	**135,10**	**6,51**

Комплекс №3 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
ТТК	Котлета из рыбы	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	187,2	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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 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
	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:		**28,18**	**18,89**	**125,64**	**873,40**	**0,54**	**34,91**	**0,04**	**0,30**	**186,41**	**460,01**	**134,54**	**5,97**

Комплекс №4 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
	Птица тушеная с овощами	80/25	55,19	26,64	25,21	351,4	0,06	7,25	0,06	0,03	32,42	211,36	92,34	1,75
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
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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:		**66,89**	**30,74**	**141,77**	**916,10**	**0,52**	**34,48**	**0,06**	**0,06**	**134,23**	**599,66**	**220,39**	**11,43**

Комплекс №5 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
ТТК	Тефтели из мяса птицы (тушка ЦБ бескостная)	90/30	35,28	16,72	26,75	272	0,07	3,85	0,03	0,01	28,24	146,81	63,31	1,47
470	Картофель отварной с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зеленью	180	2,40	3,90	19,58	127,2	0,14	0,08	0,02	24,00	83,39	34,58	70,39	1,26
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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
	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:		**46,78**	**22,99**	**117,31**	**722,60**	**0,45**	**44,93**	**0,08**	**24,04**	**276,93**	**429,29**	**214,60**	**7,02**

Комплекс №6 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
	Отбивная из филе птицы	90	39,42	19,03	3,41	180	0,02	3,18	0,02	0,01	13,16	140,97	55,96	0,90
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
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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
	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:		**57,58**	**23,13**	**129,77**	**782,70**	**0,51**	**46,41**	**0,05**	**0,04**	**130,97**	**540,27**	**193,01**	**11,18**

II неделя

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

№ 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
284	Омлет натуральный	150	15,50	27,20	3,02	327	0,09	0,50	0,39	0,05	123,70	273,25	18,98	3,02
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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%	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:		**26,25**	**31,59**	**64,38**	**651,00**	**0,35**	**26,93**	**22,39**	**0,16**	**300,20**	**514,25**	**93,88**	**6,60**

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

№ 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
451	Запеканка творожная (творог 9%) со сгущенным молоком 8,5%	150/20	25,17	19,33	42,17	443	0,09	1,01	0,12	0,06	332,39	377,28	45,94	0,94
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	38	8,74	11,02	0,00	136,8	0,01	0,61	0,09	0,02	380,00	205,20	19,00	0,42
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	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
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
	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:		**40,13**	**32,22**	**95,55**	**816,20**	**0,23**	**17,62**	**0,24**	**0,08**	**853,19**	**756,98**	**111,74**	**3,60**

Комплекс №3 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
437	Гуляш из говядины бескостной	80/50	20,99	9,13	6,23	191,1	0,13	4,06	0,03	0	22	232,23	33,35	11,51
472	Картофельное пюре (молоко 2,5%) с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	3,96	1,44	25,74	187,2	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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:		**32,09**	**11,79**	**93,63**	**649,60**	**0,51**	**37,77**	**0,03**	**0,03**	**116,61**	**467,53**	**129,00**	**16,69**

Комплекс №4 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
460	Котлета из мяса птицы (тушка ЦБ бескостная)	100	25,00	14,31	16,40	296	0,12	0,00	0,11	0,00	30,52	230,79	32,92	2,40
224	Рагу овощное	180	3,60	5,96	13,16	119,06	0,00	30,46	3,60	0,00	48,46	85,85	33,23	1,25
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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 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
	Итого:		**35,77**	**21,47**	**98,48**	**761,66**	**0,33**	**57,44**	**3,71**	**0,03**	**126,58**	**452,74**	**124,55**	**6,89**

Комплекс №5 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
493	Плов с мясом говядины (заднетазовой б/к)	80/180	32,92	12,44	53,39	462	0,21	3,57	0,05	0,04	37,65	408,86	80,77	3,93
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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:		**40,24**	**13,68**	**115,64**	**732,68**	**0,42**	**31,21**	**0,05**	**0,07**	**84,47**	**546,46**	**141,24**	**7,90**

Комплекс №6 *Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Столовые)*

№ 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
	Зраза из рыбы с маслом растительным 72,5% ГОСТ, зеленью	100	13,10	5,06	9,30	140	0,12	1,20	20,00	0,03	33,00	155,60	26,00	1,20
	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	4,40	15,36	41,16	325,80	0,05	0,04	0,08	3,12	22,08	101,16	33,24	0,90
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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 йодированный	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
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:		**24,64**	**21,64**	**112,12**	**737,10**	**0,38**	**28,47**	**20,08**	**3,18**	**99,29**	**393,06**	**118,89**	**6,02**

Генеральный директор

Качура Г.Ю.

Технолог

Каде С.М.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Пирамида здорового питания

Приложение 1

Таблица

выполнения норм питания детей в соответствии
СанПин 2.3/2.4.3590-20
25% от нормы питания — горячее питание с 12 лет и старше

Наименование продуктов	**Нормы на одного ребенка в день (граммов)**	**Фактическое выполнение (граммов)**
1	2	3
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	30	30
Хлеб пшеничный	50	50
Мука пшеничная	5	5,2
Крупы, бобовые	12,5	15
Макаронные изделия	5	5,5
Картофель	46,75	48
Овощи свежие, зелень	80	80
Фрукты (плоды) свежие	46,25	46,5
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	19,5	19,8
Цыплята 1 категории (куры 1 категории п/п)	13,25	15,2
Рыба-филе	19,25	19,3
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	87,5	78
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	15	15
Сыр	3,75	3,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	2,5	2,6
Масло сливочное	8,75	9
Масло растительное	4,5	4,6
Яйцо диетическое	10	10
Сахар	8,75	8,8
Чай	0,5	0,5
Какао	0,3	0,4
Дрожжи пекарные	0,075	0,08
Соль	1,25	1,25

Приложение 2

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
	Пшенная 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
	Кукурузная 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 ТД «КАРАВАЙ КУБАНИ»

КУРИНОЕ ЯЙЦО ПОСТУПАЕТ НА КОМБИНАТ ЙОДИРОВАННОЕ

Список используемой литературы:

1. «Сборник рецептур 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» С. М. Каде

Контактные телефоны:

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