

СОГЛАСОВАНО:

Общеобразовательное учреждение

МБОУ СОШ № 67.

Ген. Дир. Н. Н. Мерсина
01.03.2022



РАЗРАБОТАНО:

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школьного питания «Русь»

Г. Ю. Качура

01 MAR 2022



Циклическое меню

горячих завтраков учащихся

с 7 до 11 лет

на весенний период

для столовых

г. Краснодар

I неделя

Комплекс №1

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
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)	20	5,14	5,80	0,00	72	0,01	0,32	0,04	0,00	200,00	108,00	10,00	0,22
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
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
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:		18,01	20,61	82,86	604,60	0,25	19,05	22,16	0,48	496,00	430,60	92,70	2,65

Комплекс №2

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
494	Бефстроганов из говядины бескостной (сметана 15% ГОСТ)	70/50	21,06	14,88	6,82	246	0,14	2,95	0,08	0,00	47,77	244,20	37,08	2,33
520	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
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зелению	60	0,93	3,00	5,97	54	0,03	23,95	0,00	1,30	24,88	17,96	9,85	0,49
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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:		31,85	24,72	84,65	703,90	0,29	29,13	0,11	1,32	137,96	402,72	102,58	6,56

Комплекс №3

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
460	Котлета 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
224	Рагу овощное	150	3,00	4,97	10,97	99,225	0,00	25,38	3,00	0,00	40,38	71,54	27,69	1,04
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	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
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
ТТК	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
	Итого:		30,53	19,07	74,01	606,55	0,26	42,96	3,09	0,05	97,28	228,54	84,23	3,98

Комплекс №4

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
451	Запеканка творожная (творог 9%) с джемом фруктовым	130/15	20,74	14,78	34,67	354,04	0,06	0,91	0,08	0,00	198,51	270,92	31,33	1,11
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	20	5,14	5,80	0,00	72	0,01	0,32	0,04	0,00	200,00	108,00	10,00	0,22
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
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	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:		28,78	22,57	72,25	628,04	0,18	17,23	0,15	0,00	537,31	539,42	84,03	3,27

Комплекс №5

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
184/03	Поджарка из говядины бескостной	70/15	21,67	10,13	3,19	190,92	0,16	2,69	0,04	0,00	28,40	308,46	60,94	2,97
470	Картофель отварной с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зелению	150	2,01	3,28	16,32	106	0,12	0,07	0,02	20	69,49	28,82	58,66	1,05
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зелению	60	0,93	3,00	5,97	54	0,03	23,95	0,00	1,30	24,88	17,96	9,85	0,49
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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:		28,95	17,47	63,53	542,20	0,43	29,35	0,06	21,32	150,09	437,04	161,12	6,91

Комплекс №6

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
224/03	Зразы из рыбы с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зеленью	90	11,79	5,04	8,37	126	0,11	1,08	18,00	0,03	29,70	140,40	23,40	1,08
241/21	Рис отварной с овощами с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,67	12,80	34,30	271,50	0,04	0,03	0,07	2,60	18,40	84,30	27,70	0,75
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зеленью	60	0,93	3,00	5,97	54	0,03	23,95	0,00	1,30	24,88	17,96	9,85	0,49
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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:		20,55	21,88	86,10	643,40	0,30	27,29	18,07	3,95	97,69	323,16	91,80	4,67

II неделя

Комплекс №1

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
284	Омлет натуральный	105	9,29	16,63	1,86	193,94	0,06	0,18	235,00	0,03	77,58	171,21	12,85	1,90
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зелению	60	0,93	3,00	5,97	54	0,03	23,95	0,00	1,30	24,88	17,96	9,85	0,49
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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.	3,10	2,10	12,30	132	0,01	0,03	0,11	0,24	41,30	124,40	15,30	0,04
	Итого:		17,48	22,77	57,59	571,84	0,22	26,39	235,11	1,59	168,47	394,07	68,85	4,78

Комплекс №2

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
Завтрак														
ТТК	Птица тушеная с овощами	75/25	1,44	11,49	5,87	192,63	0,08	14,80	0,08	0,02	44,24	173,31	28,92	1,81
520	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
ТК	Салат из свежих или квашенных овощей по сезону с маслом растительным, зелению	60	0,93	3,00	5,97	54	0,03	23,95	0,00	1,30	24,88	17,96	9,85	0,49
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
ТК	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
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:		13,59	21,61	104,44	736,23	0,28	58,75	0,14	1,34	159,72	350,43	108,47	8,47

Комплекс №3

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
394	Жаркое по-домашнему с говядиной бескостной	70/15 0	22,85	7,97	22,56	257,7	0,25	28,36	0,02	0,70	29,98	292,26	56,66	3,49
ТК	Овощи свежие или квашенные по сезону	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
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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:		27,84	9,15	62,89	463,38	0,40	46,00	0,02	0,72	65,70	389,66	100,33	6,42

Комплекс №4

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
ТТК	Фрикаделька в сметанном соусе	60/30	8,82	7,88	5,85	130	0,04	0,29	30,00	0,00	23,40	86,40	13,20	0,93
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
ТТК	Икра из овощей по сезону собственного производства	60	1,45	3,70	7,50	69	0,03	5,45	0,00	1,35	24,50	43,00	24,00	0,96
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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
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:		23,71	15,00	113,62	748,70	0,43	23,72	30,03	1,37	140,00	430,70	132,80	8,96

Комплекс №5

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
ТТК	Котлета из рыбы	90	12,24	8,87	15,23	190,8	0,11	0,86	0,00	0,03	54,59	168,03	30,67	1,06
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	Овощи свежие или квашенные по сезону	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
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
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
	Блинчик с джемом	47/20												
	Итого:		20,35	11,23	76,42	553,10	0,40	23,49	0,00	0,05	129,70	346,63	103,52	4,99

Комплекс №6

Возрастная категория 7-11 лет Сезон весенний (Столовые) I смена

№ Рецептур ы	Прием пищи Наименование блюд	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак														
ТК	Отбивная из филе птицы	75	18,00	13,73	0,12	195,75	0,05	0,00	56,25	0,05	33,00	133,50	16,50	1,03
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	Овощи свежие или квашенные по сезону	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
ТК	Хлеб пшеничный йодированный	2/20	2,90	0,82	15,00	95,60	0,08	0,00	0,00	0,00	13,00	41,50	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,02	7,00	31,60	9,40	0,78
	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
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:		34,67	19,61	96,46	719,25	0,48	32,20	74,28	0,07	239,30	526,70	135,30	8,91

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
25% от нормы питания — горячие завтраки

Наименование продуктов	Нормы на одного ребенка в день (граммов)	Фактическое выполнение (граммов)
1	2	3
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	20	20
Хлеб пшеничный	37,5	40
Мука пшеничная	3,75	4,1
Крупы, бобовые	11,25	13
Макаронные изделия	3,75	5
Картофель	46,75	48
Овощи свежие, зелень	70	70,5
Фрукты (плоды) свежие	46,25	46,5
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	17,5	17,5
Цыплята 1 категории (куры 1 категории п/п)	8,75	10,5
Рыба-филе	14,5	14,5
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	75	71
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	12,5	13
Сыр	2,5	2,5
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	2,5	2,6
Масло сливочное	7,5	7,8
Масло растительное	3,75	4,2
Яйцо диетическое	10	11
Сахар	7,5	8,5
Чай	0,25	0,3
Какао	0,25	0,3
Дрожжи пекарные	0,05	0,05
Соль	0,75	1

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
	Кукрузная 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

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 3,2 %	100	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
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Мясо говядина	83
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9 %	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	7
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9 %	105
Картофель	100	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

**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»

Контактные телефоны:

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



С. М. Каде