

СОГЛАСОВАНО:

Общественное образовательное учреждение



01.09.2022

РАЗРАБОТАНО:

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школьного питания «Русь»



Г. Ю. Качура

01 СЕН 2022

**Циклическое меню**  
**горячих завтраков и обедов**  
**для учащихся ОБЗ с 12 лет и старше**  
**на осенне-зимний период**  
**для буфетов**

г. Краснодар



# 1 неделя

## Комплекс №1

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ Реципиента	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Калл	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
	Каша молочная «Геркулес» с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	200/10	10,3	14,4	47,5	215	0	0,01	0	2	205	295	123	0,3				
267/21	Яйцо отварное 1с	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,18	100	0	22	77	5	1				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>23,17</b>	<b>29,12</b>	<b>110,76</b>	<b>654,70</b>	<b>0,18</b>	<b>20,19</b>	<b>100,10</b>	<b>2,58</b>	<b>378,50</b>	<b>575,80</b>	<b>176,34</b>	<b>4,28</b>				
	<b>Обед</b>																	
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				
113/21	Суп картофельный с фасолью, зеленью	250	5,53	4,75	19,4	145	0,19	0,08	0,02	12,3	46,14	139	37,9	1,81				
ТТК	Птица (филе ЦВ) тушеная по-краснодарски	90/25	33,25	20,04	19,70	203,7	0,05	3,45	0,05	0,00	36,36	162,09	71,74	1,27				
241/21	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	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
ТТК	Напиток 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				
	<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>52,38</b>	<b>41,41</b>	<b>159,59</b>	<b>926,18</b>	<b>0,50</b>	<b>31,15</b>	<b>0,15</b>	<b>16,25</b>	<b>168,10</b>	<b>550,91</b>	<b>201,68</b>	<b>7,51</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1577</b>	<b>75,55</b>	<b>70,53</b>	<b>270,35</b>	<b>1580,88</b>	<b>0,68</b>	<b>51,34</b>	<b>100,25</b>	<b>18,83</b>	<b>546,60</b>	<b>1126,71</b>	<b>378,02</b>	<b>11,79</b>				



## Комплекс №2

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ Рецензии	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
433	Говядина (заднетазовая бескостная) тушеная с овощами	80/25	25,04	2,98	6,68	154	0,17	10,77	0,00	0,00	22,84	274,35	40,44	2,89				
149	Каша кукурузная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	8,16	6,72	42,40	190	0,24	0,00	24,00	3,24	21,36	165,60	58,56	1,92				
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				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>652</b>	<b>41,46</b>	<b>10,61</b>	<b>113,83</b>	<b>692,67</b>	<b>0,57</b>	<b>22,49</b>	<b>24,00</b>	<b>6,07</b>	<b>112,85</b>	<b>600,22</b>	<b>164,87</b>	<b>8,95</b>				
	<b>Обед</b>																	
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				
110	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,06	5,27	13,01	108	0,08	0,08	0,03	20,4	42,89	55,5	22,3	1,2				
	Котлета рыбная из филе минтая	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	134,4	0,17	6,48	0,00	0,00	50,40	99,00	36,00	1,26				
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
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				
	Выпечное изделие	60	4,88	5,58	26,64	133	0,06	0,14	0,02	0,03	34,21	63,38	9,83	0,61				
	<b>Итого:</b>	<b>902</b>	<b>34,44</b>	<b>23,63</b>	<b>187,69</b>	<b>965,40</b>	<b>0,65</b>	<b>36,65</b>	<b>0,05</b>	<b>21,29</b>	<b>244,86</b>	<b>557,44</b>	<b>160,68</b>	<b>10,15</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1554</b>	<b>75,90</b>	<b>34,24</b>	<b>301,52</b>	<b>1658,07</b>	<b>1,22</b>	<b>59,14</b>	<b>24,05</b>	<b>27,36</b>	<b>357,71</b>	<b>1157,66</b>	<b>325,55</b>	<b>19,10</b>				



## Комплекс №3

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ рецептура	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>45,21</b>	<b>20,44</b>	<b>94,88</b>	<b>706,30</b>	<b>0,26</b>	<b>23,19</b>	<b>138,38</b>	<b>1,20</b>	<b>633,33</b>	<b>666,38</b>	<b>96,36</b>	<b>2,83</b>				
	<b>Обед</b>																	
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				
129/21	Суп картофельный с макаронными изделиями, зеленью	250	2,86	4,56	20,73	139	0,12	16,5	0,02	0,01	19,72	67,35	27	0,99				
460	Биточек из мяса	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				
304/03	Картофель запеченный	180	0,04	8,56	0,07	207,6	0,00	0,00	0,03	0,00	6,36	1,68	0,34	0,05				
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
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				
ТК	Фрукты свежие по сезону	150	0,63	0,00	14,63	67,50	0,05	25,00	0,06	0,00	25,00	17,50	13,76	0,88				
	<b>Итого:</b>	<b>1079</b>	<b>32,14</b>	<b>24,72</b>	<b>128,93</b>	<b>1003,18</b>	<b>0,45</b>	<b>54,02</b>	<b>40,11</b>	<b>3,12</b>	<b>185,93</b>	<b>386,76</b>	<b>145,33</b>	<b>8,56</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1689</b>	<b>77,35</b>	<b>45,16</b>	<b>223,81</b>	<b>1709,48</b>	<b>0,71</b>	<b>77,21</b>	<b>178,49</b>	<b>4,32</b>	<b>839,26</b>	<b>1053,14</b>	<b>241,69</b>	<b>11,39</b>				



## Комплекс №4

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ рецептур	Присм пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
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 ржанно-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				
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>32,65</b>	<b>18,56</b>	<b>121,08</b>	<b>710,92</b>	<b>0,40</b>	<b>29,80</b>	<b>40,03</b>	<b>0,61</b>	<b>155,22</b>	<b>300,97</b>	<b>109,86</b>	<b>8,67</b>				
	<b>Обед</b>																	
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	Пи из свежей капусты с зеленью	250	1,97	5,32	9,33	94,00	0,08	0,06	0,03	30,80	42,00	49,90	21,10	0,76				
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				
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	10,62	2,88	54,90	250,7	0,25	0,00	0,00	0,00	57,60	252,00	68,40	5,76				
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржанно-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
ТТК	Кисель из концентрата 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	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				
	<b>Итого:</b>	<b>967</b>	<b>48,76</b>	<b>17,28</b>	<b>160,20</b>	<b>994,30</b>	<b>0,67</b>	<b>29,90</b>	<b>1,29</b>	<b>32,13</b>	<b>236,89</b>	<b>706,70</b>	<b>208,54</b>	<b>13,92</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1627</b>	<b>81,41</b>	<b>35,84</b>	<b>281,28</b>	<b>1705,22</b>	<b>1,07</b>	<b>59,70</b>	<b>41,32</b>	<b>32,74</b>	<b>392,11</b>	<b>1007,67</b>	<b>318,40</b>	<b>22,59</b>				



№ Рецензии	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
182/03	Печень тушенная с овощами	85/50	22,40	13,69	7,29	241,3	0,36	40,51	5743,40	2,52	130,20	388,69	25,62	8,48				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>36,35</b>	<b>18,35</b>	<b>103,89</b>	<b>734,00</b>	<b>0,70</b>	<b>74,28</b>	<b>5744,50</b>	<b>3,60</b>	<b>265,21</b>	<b>731,44</b>	<b>123,17</b>	<b>16,22</b>				
	<b>Обед</b>																	
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				
125/21	Суп с крупной с томатом и зеленью	250	3,10	5,17	14,90	118,70	0,10	0,60	0,00	2,37	18,25	72,50	28,25	0,96				
185/03	Поджарка из говядины заливной б/к	80/15	24,47	11,32	0,24	212,4	0,14	0,54	0,06	0	32,31	270,11	41,59	2,75				
149	Каша пшениная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	5,04	6,12	30,24	196,2	0,14	0,00	0,00	0,00	25,20	100,80	37,80	1,26				
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>937</b>	<b>42,55</b>	<b>24,10</b>	<b>127,13</b>	<b>905,25</b>	<b>0,60</b>	<b>30,14</b>	<b>0,06</b>	<b>3,20</b>	<b>132,46</b>	<b>596,27</b>	<b>166,08</b>	<b>10,87</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1687</b>	<b>78,90</b>	<b>42,45</b>	<b>231,02</b>	<b>1639,25</b>	<b>1,30</b>	<b>104,42</b>	<b>5744,56</b>	<b>6,80</b>	<b>397,67</b>	<b>1327,71</b>	<b>289,25</b>	<b>27,09</b>				



## Комплекс №6

## ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ Регистра	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
<b>Завтрак</b>																		
	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				
241/21	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				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>647</b>	<b>26,26</b>	<b>21,87</b>	<b>115,21</b>	<b>666,95</b>	<b>0,33</b>	<b>12,96</b>	<b>20,08</b>	<b>5,98</b>	<b>123,73</b>	<b>417,43</b>	<b>125,11</b>	<b>6,24</b>				
<b>Обед</b>																		
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				
137	Суп с фрикадельками с зеленью	25/250	8,45	8,86	23,38	205	0,17	27,5	0,04	0,02	29,24	139,5	42,6	1,75				
ТТК	Птица запеченная с овощами (бедро ЦВ)	100/20	20,60	14,40	7,36	232	0,20	20,20	0,20	0,03	55,50	217,40	36,30	2,27				
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	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
460/21	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				
	<b>Итого:</b>	<b>959</b>	<b>44,24</b>	<b>27,51</b>	<b>131,04</b>	<b>937,00</b>	<b>0,79</b>	<b>99,94</b>	<b>18,24</b>	<b>0,88</b>	<b>262,94</b>	<b>675,46</b>	<b>181,84</b>	<b>9,13</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1606</b>	<b>70,50</b>	<b>49,38</b>	<b>246,25</b>	<b>1603,95</b>	<b>1,12</b>	<b>112,90</b>	<b>38,32</b>	<b>6,86</b>	<b>386,67</b>	<b>1092,89</b>	<b>306,95</b>	<b>15,37</b>				



## Комплекс №1

## II неделя

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Вуфет) I смена

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	4,80	7,00	51,60	226,1	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	102,00	36,00	0,80			
ТК	Масло сливочное 72,5% ГОСТ	10	0,05	8,25	0,08	75,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	1,20	1,90	0,04	0,02			
ТК	Яйцо отварное 1с	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0,18	100	0	0	22	77	5	1			
97	Сыр твердых сортов (50% жирности)	20	4,67	5,87	0	71,73	0,01	0,15	52,00	0,07	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				
	<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>23,89</b>	<b>29,61</b>	<b>103,34</b>	<b>722,83</b>	<b>2,20</b>	<b>1,76</b>	<b>174,05</b>	<b>0,73</b>	<b>376,70</b>	<b>472,90</b>	<b>88,41</b>	<b>3,97</b>				
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			
139	Суп картофельный с горохом и зеленью	250	5,48	4,74	19,74	146	0,23	0,08	0,02	15,3	43,84	109,4	40,3	2,02				
ТТК	Шницель из мяса птицы с сыром, зеленью	100	44,2	20,9	22,07	275	0,18	0,1	0,07	0,02	28,04	173,3	19,2	1,41				
304/03	Картофель запеченный	180	0,04	8,56	0,07	207,6	0,00	0,00	0,03	0,00	6,36	1,68	0,34	0,05				
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
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				
	<b>Итого:</b>	<b>942</b>	<b>59,66</b>	<b>35,66</b>	<b>123,63</b>	<b>1006,60</b>	<b>0,63</b>	<b>29,18</b>	<b>0,12</b>	<b>16,10</b>	<b>134,94</b>	<b>437,26</b>	<b>118,28</b>	<b>9,38</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1482</b>	<b>83,55</b>	<b>65,27</b>	<b>226,97</b>	<b>1729,43</b>	<b>2,83</b>	<b>30,94</b>	<b>174,17</b>	<b>16,83</b>	<b>511,64</b>	<b>910,16</b>	<b>206,69</b>	<b>13,35</b>				



## Комплекс №2

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ рецептур	Прим пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
433	Говядина (задолго до варки бескостная) тушеная с овощами	80/25	25,04	2,98	6,68	154	0,17	10,77	0,00	0,00	22,84	274,35	40,44	2,89				
520	Макаронные изделия 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				
	<b>Итого:</b>	<b>645</b>	<b>39,96</b>	<b>10,83</b>	<b>112,12</b>	<b>739,69</b>	<b>0,47</b>	<b>22,08</b>	<b>0,03</b>	<b>2,83</b>	<b>137,60</b>	<b>505,39</b>	<b>135,25</b>	<b>8,65</b>				
	<b>Обед</b>																	
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				
120	Ши из свежей капусты с зеленью	250	1,97	5,32	9,33	94	0,08	0,06	0,03	30,8	42	49,9	21,1	0,76				
182/03	Печень говяжья тушеная с овощами	85/50	22,40	13,69	7,29	241,3	0,36	40,51	5743,40	2,52	130,20	388,69	25,62	8,48				
241/21	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	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
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				
ТК	Выпечное изделие	60	3,2	2,7	17,9	109	0,04	0,5	18,6	0	7,4	26,1	4,6	0,37				
	<b>Итого:</b>	<b>1037</b>	<b>41,91</b>	<b>38,56</b>	<b>157,43</b>	<b>1034,86</b>	<b>0,75</b>	<b>70,11</b>	<b>5762,11</b>	<b>37,27</b>	<b>258,38</b>	<b>718,71</b>	<b>143,00</b>	<b>16,41</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1682</b>	<b>81,87</b>	<b>49,39</b>	<b>269,55</b>	<b>1774,55</b>	<b>1,22</b>	<b>92,19</b>	<b>5762,14</b>	<b>40,10</b>	<b>395,98</b>	<b>1224,10</b>	<b>278,25</b>	<b>25,06</b>				



## Комплекс №3

## ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ рецептура	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Калл	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
<b>Завтрак</b>																
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	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	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		
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		
ТК	Блинчик с фруктовым джемом	47/20	2,59	1,38	18,35	96,00	0,05	0,06	10,00	0,00	11,30	31,80	9,80	0,55		
	<b>Итого:</b>	<b>754</b>	<b>28,84</b>	<b>11,79</b>	<b>107,34</b>	<b>651,58</b>	<b>0,52</b>	<b>41,24</b>	<b>10,00</b>	<b>0,58</b>	<b>150,17</b>	<b>465,71</b>	<b>134,46</b>	<b>6,27</b>		
<b>Обед</b>																
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		
114/21	Суп картофельный с крупой с зеленью	250	2,40	3,24	8,84	82,50	0,08	5,40	0,00	1,10	18,00	64,25	25,25	0,90		
460	Котлета из мяса птицы ПБ 6/к	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		
149	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	180	10,62	2,88	54,90	250,7	0,25	0,00	0,00	0,00	57,60	252,00	68,40	5,76		
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64		
ТТК	Напиток 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		
ТК	Фрукты свежие по сезону	150	0,63	0,00	14,63	67,50	0,05	25,00	0,06	0,00	25,00	17,50	13,76	0,88		
	<b>Итого:</b>	<b>1072</b>	<b>42,30</b>	<b>17,75</b>	<b>179,80</b>	<b>1025,02</b>	<b>0,67</b>	<b>42,86</b>	<b>40,06</b>	<b>4,21</b>	<b>248,95</b>	<b>636,08</b>	<b>216,21</b>	<b>13,59</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>1826</b>	<b>71,14</b>	<b>29,54</b>	<b>287,14</b>	<b>1676,60</b>	<b>1,19</b>	<b>84,10</b>	<b>50,06</b>	<b>4,79</b>	<b>399,12</b>	<b>1101,79</b>	<b>350,67</b>	<b>19,86</b>		



## Комплекс №4

## ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
<b>Завтрак</b>																		
ТТК	Птица запеченная (голень 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				
241/21	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				
	<b>Итого:</b>	<b>660</b>	<b>48,53</b>	<b>22,12</b>	<b>118,76</b>	<b>753,56</b>	<b>0,36</b>	<b>15,92</b>	<b>0,24</b>	<b>5,95</b>	<b>138,50</b>	<b>397,02</b>	<b>153,74</b>	<b>7,72</b>				
<b>Обед</b>																		
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				
110	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,06	5,27	13,01	108	0,08	0,08	0,03	20,4	42,89	55,5	22,3	1,2				
433	Говядина (заднегазовая бескостная) тушеная с овощами	80/25	25,04	2,98	6,68	154	0,17	10,77	0,00	0,00	22,84	274,35	40,44	2,89				
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	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78				
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64				
ТТК	Кисель из концентрата 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				
ТТК	Выпечное изделие	60	3,2	2,7	17,9	109	0,04	0,5	18,6	0	7,4	26,1	4,6	0,37				
	<b>Итого:</b>	<b>987</b>	<b>43,27</b>	<b>13,58</b>	<b>141,40</b>	<b>910,99</b>	<b>0,66</b>	<b>44,81</b>	<b>18,63</b>	<b>21,23</b>	<b>174,33</b>	<b>600,01</b>	<b>155,51</b>	<b>9,11</b>				
	<b>Всего:</b>	<b>1647</b>	<b>91,80</b>	<b>35,70</b>	<b>260,16</b>	<b>1664,55</b>	<b>1,02</b>	<b>60,73</b>	<b>18,87</b>	<b>27,18</b>	<b>312,83</b>	<b>997,03</b>	<b>309,25</b>	<b>16,83</b>				



## Комплекс №5

ОВЗ Возрастная категория с 12 лет и старше Сезон осенне-зимний (Буфет) I смена

№ Рецептур	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
<b>Завтрак</b>																
460	Котлета из мяса птицы ЦБ б/к	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		
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 "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	120	0,5	0	11,7	53,3	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7		
	<b>Итого:</b>	<b>760</b>	<b>28,98</b>	<b>12,02</b>	<b>116,26</b>	<b>690,30</b>	<b>0,46</b>	<b>73,82</b>	<b>40,05</b>	<b>0,61</b>	<b>142,20</b>	<b>332,30</b>	<b>124,40</b>	<b>6,63</b>		
<b>Обед</b>																
143/03	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом	60/250	11,82	7,60	9,93	222,00	22,35	8,60	119,29	1,24	23,29	147,90	38,60	1,60		
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		
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64		
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	150	0,63	0,00	14,63	67,50	0,05	25,00	0,06	0,00	25,00	17,50	13,76	0,88		
	<b>Итого:</b>	<b>972</b>	<b>57,95</b>	<b>19,83</b>	<b>136,89</b>	<b>970,50</b>	<b>22,70</b>	<b>36,56</b>	<b>179,68</b>	<b>2,62</b>	<b>436,32</b>	<b>747,14</b>	<b>149,56</b>	<b>6,48</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>1732</b>	<b>86,93</b>	<b>31,85</b>	<b>253,15</b>	<b>1660,80</b>	<b>23,16</b>	<b>110,38</b>	<b>219,73</b>	<b>3,23</b>	<b>578,52</b>	<b>1079,44</b>	<b>273,96</b>	<b>13,11</b>		



№ Рецензура	Прием пищи Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
<b>Завтрак</b>																
331/21	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		
460/21	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		
	<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>33,11</b>	<b>20,51</b>	<b>98,91</b>	<b>690,80</b>	<b>0,50</b>	<b>26,20</b>	<b>104,50</b>	<b>3,88</b>	<b>206,43</b>	<b>503,33</b>	<b>131,89</b>	<b>6,03</b>		
<b>Обед</b>																
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		
115/21	Суп с клецками	250	2,95	7,16	19,35	150,00	0,08	19,43	0,05	0,05	57,50	81,26	31,27	1,36		
394	Жаркое по-домашнему с говядиной бескостной	80/180	27,00	9,41	26,66	297	0,29	33,51	0,02	0,82	35,43	345,00	66,96	4,12		
ТК	Хлеб пшеничный	2/35	5,32	0,57	34,43	163,80	0,08	0,00	0,00	0,78	14,00	45,50	9,70	0,78		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/42	2,52	0,42	19,32	88,20	0,07	0,00	0,00	0,05	14,70	66,36	19,74	1,64		
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		
ТК	Выпечное изделие	60	4,88	5,58	26,64	120	0,06	0,14	0,02	0,03	34,21	63,38	9,83	0,61		
	<b>Итого:</b>	<b>982</b>	<b>44,77</b>	<b>23,64</b>	<b>154,40</b>	<b>945,00</b>	<b>0,65</b>	<b>82,08</b>	<b>0,09</b>	<b>1,73</b>	<b>183,84</b>	<b>642,50</b>	<b>166,50</b>	<b>11,99</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>1622</b>	<b>77,88</b>	<b>44,15</b>	<b>253,31</b>	<b>1635,80</b>	<b>1,15</b>	<b>108,28</b>	<b>104,59</b>	<b>5,61</b>	<b>390,27</b>	<b>1145,83</b>	<b>298,39</b>	<b>18,02</b>		



Генеральный директор

Технолог



Качура Г. Ю.

Кадє С. М.



# ПРИЛЮЖЕНИЕ

## 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
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2 %	100	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
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9 %	31
Яйцо куриное ( 1 шт.)	41	Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	7
		Сыр	20
Рыба ( треска)	100	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
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	133
Яблоки	12		
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		
Фрукты свежие	100		



# 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
	Кुकучузная 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. 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., Скурухин 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