

"Согласовано"  
 И.о. директора МБОУ СОШ № 10  
 с УИО и ТД МБОУ  
 муниципального образования  
 город Ноябрьск  
 Е.Н. Буража  
 2024 г.



"Согласовано"  
 Врач-диетолог ГБУЗ ЯНАО  
 "Ноябрьская ЦГБ"  
 \_\_\_\_\_  
 " " 2024 г.

"Утверждаю"  
 Генеральный директор  
 АО "Комбинат общественного  
 питания" города Ноябрьска  
 С.А. Тапеев  
 " " 2024 г.



**Индивидуальное двухнедельное меню**

завтраков для обучающихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на территории муниципального образования город Ноябрьск нуждающихся в лечебно-диетическом питании стола № 9 на 2024 год.

Прием пищи	Наименование	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углев., гр.	Эн.цен., ккал.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	№ сборника рецептур
<b>Неделя 1</b>											
<b>День 1</b>											
Завтрак											
	Бутерброд с сыром	20/10/30	4,0	6,0	14	154	2	0,0	96	13	03-17
	Каша молочная "Дружба" с маслом (крупа пшено, перловая)	200/10	13,0	12,0	29	289	3	0,2	74	20	93-04
	Фрукты свежие	110	1,6	1,5	18	85	12	0,0	27	16	338-17
	Какао с молоком (без сахара)	200	0,2	1,0	15	82	1	0,0	100	25	382-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	29	2,9	1,2	20	70	0	0,0	3	1	ГОСТ 27844-88
<b>Итого завтрак:</b>		<b>609</b>	<b>21,7</b>	<b>21,7</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	
<b>День 2</b>											
Завтрак											
	Помидоры свежие в нарезке	100	1,5	3,3	7	70	3	0,0	13	9	54-3з-22
	Кнели из оленины с соусом красным основным (без муки)	120	9,4	11,3	29	271	10	0,1	194	47	54-46-м-22
	Капуста тушеная (без муки)	180	8,0	6,0	29	216	4	0,1	77	16	321-17
	Чай с брусникой (без сахара)	200	0,1	0,0	15	60	2	0,0	14	2	54-22
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	26	2,6	1,1	16	63	0	0,0	2,0	1,0	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак:</b>		<b>626</b>	<b>21,6</b>	<b>21,7</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	

	<b>День 3</b>										
Завтрак											
	Салат из свеклы с сыром	100	1,3	3,0	7	55	6	0,1	25	5	50-17
	Ёжики из говядины с соусом томатным	100	10,9	10,5	24	303	10	0,0	180	24	299-16
	Овощи отварные с маслом	180	5,6	6,7	25	173	2	0,1	81	44	315-17
	Чай с молоком (без сахара)	200	0,0	0,0	16	61	0	0,0	11	1	378-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	37	3,7	1,5	23	88	0	0,0	3	1	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак</b>		<b>617</b>	<b>21,5</b>	<b>21,7</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	
	<b>День 4</b>										
Завтрак											
	Огурцы свежие в нарезке	100	1,6	2,6	5	89	6	0,1	34	21	54-23-22
	Медальоны "Северный колорит" из оленины	100	14,0	13,2	53	312	0	0,1	179	29	ГТК № 6
	Каша гречневая вязкая	180	3,5	4,8	7	164	10	0,0	71	22	303-17
	Чай с лимоном (без сахара)	200/7	0,1	0,0	15	62	2	0,0	14	2	377-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	25	2,2	0,9	15	53	0	0,0	2	1	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак</b>		<b>612</b>	<b>21,4</b>	<b>21,5</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	
	<b>День 5</b>										
Завтрак											
	Салат из свежих помидор с зеленью	100	2,8	3,3	4	76	5	0,0	10	9	23-17
	Печень, тушенная в соусе красном основном (без муки)	100	7,5	9,7	32	394	9	0,1	219	35	408-96
	Картофель отварной	180	7,3	7,0	21	70	2	0,1	55	27	310-17
	Чай из шиповника (без сахара)	200	0,1	0,0	15	60	2	0,0	14	2	ТТК№39
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	38	3,8	1,4	23	80	0	0,0	3	2	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак:</b>		<b>518</b>	<b>21,5</b>	<b>21,4</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>301</b>	<b>75</b>	
	<b>Неделя 1</b>										
	<b>День 1</b>										
Завтрак											
	Голубцы ленивые с соусом томатным (без муки)	220	16,5	17,5	50	451	6	0,2	269	35	298-12
	Фрукты свежие	115	0,5	0,7	15	67	11	0,0	16	9	338-17
	Кофейный напиток с молоком (без сахара)	200	3,1	2,7	16	100	1	0,0	13	30	379-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	24	1,8	0,9	15	62	0	0,0	2	1	680-96
<b>Итого завтрак</b>		<b>559</b>	<b>21,9</b>	<b>21,8</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	
	<b>День 2</b>										

Завтрак											
	Салат из белокочанной капусты	100	2,5	3,1	4	63	4	0,0	28	9	45-17
	Птица отварная	100	8,9	11,5	33	320	8	0,1	179	47	287-17
	Овощи отварные с маслом	180	8,0	6,0	29	190	4	0,1	77	16	315-17
	Чай (без сахара)	200	0,1	0,0	16	61	2	0,0	14	2	376-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	22	2,0	0,8	13	46	0	0,0	2	1	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак:</b>		<b>602</b>	<b>21,5</b>	<b>21,4</b>	<b>95,1</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	
	<b>День 3</b>										
Завтрак											
	Бутерброд с повидлом	30/5/25	2,7	3,2	11	85	7	0,0	12	5	02-17
	Котлеты "Сурские" из щуки	100	9,5	9,5	28	277	9	0,1	105	9	284-01
	Каша гречневая вязкая	190	5,3	6,4	24	164	2	0,1	81	35	303-17
	Чай с брусникой (без сахара)	200	0,2	1,0	15	82	1	0,0	100	25	54-9г-22
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	40	3,6	1,2	17	72	0	0,0	3	2	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак:</b>		<b>590</b>	<b>21,3</b>	<b>21,3</b>	<b>95,1</b>	<b>680</b>	<b>19</b>	<b>0,2</b>	<b>301</b>	<b>76</b>	
	<b>День 4</b>										
Завтрак											
	Салат витаминный с зеленью	110/1	1,0	3,6	11	67	12	0,1	20	15	43-16
	Омлет натуральный	200	18,0	16,8	65	491	3	0,1	272	53	210-17
	Чай фруктовый с яблоками	200	0,1	0,0	9	50	3	0,0	5	4	338-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	40	3,6	1,2	17	72	0	0,0	4	3	54-34-22
<b>Итого завтрак:</b>		<b>551</b>	<b>22,6</b>	<b>21,6</b>	<b>102,6</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>301</b>	<b>75</b>	ГОСТ 58233-18
	<b>День 5</b>										
Завтрак											
	Салат из моркови	100	0,3	0,3	22	130	5	0,0	13	10	41-12
	Запеканка из творога с соусом брусничным	170/50	18,2	20,0	46	434	12	0,2	219	52	223-17
	Чай с лимоном (без сахара)	200/7	0,1	0,0	15	62	1	0,0	66	12	377-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	37	3,3	0,9	13	54	0	0,0	2	1	ГОСТ 58233-18
<b>Итого завтрак:</b>		<b>564</b>	<b>22,0</b>	<b>21,2</b>	<b>95,5</b>	<b>680</b>	<b>18</b>	<b>0,2</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	
	<b>Итого за 10 дней:</b>		<b>216,85</b>	<b>215,30</b>	<b>961,26</b>	<b>6800,05</b>	<b>180,70</b>	<b>2,0</b>	<b>3003</b>	<b>751</b>	
	<b>Среднее значения за период:</b>		<b>21,7</b>	<b>21,5</b>	<b>96,1</b>	<b>680</b>	<b>18,1</b>	<b>0,20</b>	<b>300</b>	<b>75</b>	

Средняя энергетическая ценность завтраков основного (организованного) двухнедельного меню составляет: 680 ккал.

Настоящее основное (организованное) двухнедельное меню разработано на основе следующей документации:

1. "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2017 год;
2. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций" под редакцией В.Р. Кучма, изд-во "Научный центр здоровья детей", г. Москва 2016 год;
3. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2012 год;
4. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
5. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2004 год;
6. "Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией А.В. Павлов, изд-во "Профикс", г. Санкт-Петербург 2002 год;
7. "Сборник рецептов блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся в общеобразовательных организациях" под редакцией ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены", 2022 год;
8. "Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2001 год;
9. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во С.К. Пекарской, г. Москва 1996 год;
10. "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания" под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Тутельна; изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждены постановлением Гласного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Сборники технических нормативов предназначены для предприятий всех организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных организациях различных типов.

"Согласовано"

Технолог МКУ ЦОМУСО:

  
Кашафутдинова

"Согласовано"

И.о. директора МБОУ СОЦ № 10  
с УИФ и ТД  
муниципального образования  
город Ноябрьск

Е.И.Бурлака

2024 г.



"Согласовано"

Врач-диетолог ГБУЗ ЯНАО  
"Ноябрьская ЦГБ"

" " 2024г.

" Утверждаю"

Генеральный директор  
АО "Комитат общественного  
питания" города Ноябрьска

С.А.Тавдеев

" 30 " 2024 г.



**Индивидуальное двухнедельное меню**

обеда комплексного горячего питания для обучающихся 5-11 классов образовательных учреждений, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего образования на территории муниципального образования город Ноябрьск, нуждающихся в лечебно-диетическом питании стола № 9 на 2024 год.

Прием пищи	Наименование	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углев., гр.	Эн.цен., ккал.	С, мг.	А, мг.	Са, мг.	Mg, мг.	№ сборника рецептур
<b>Неделя 1</b>											
Обед	<b>День 1</b>										
	Салат из белокочанной капусты, зелень	100/1	0,6	4,2	9,0	68	5	0,0	12	0	45-17
	Суп картофельный с горохом с филе птицы, зеленью	250/10/1	10,9	10,5	17,0	133	8	0,1	112	25	102-17
	Котлеты по-Ноябрьски из оленины и филе птицы	100	7,8	5,5	32,0	312	10	0,1	195	27	ТТК№3
	Картофель отварной	180	6,2	7,4	28,3	192	2	0,1	85	46	310-17
	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	0,0	0,0	15,0	106	0	0,0	10	3	349-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	29	0,9	0,8	4,2	25	0	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>871</b>	<b>26,4</b>	<b>28,4</b>	<b>105,5</b>	<b>836</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>416</b>	<b>103</b>	
<b>День 2</b>											
Обед											
	Салат из свежих помидоров и огурцов, зелень	100/1	1,1	3,3	12,3	81	0	0,0	25	6	24-17
	Бош с капустой с картофелем, говяжьей, зеленью	250/10/1	8,8	12,0	13,0	173	7	0,1	113	46	82-17
	Жаркое по -домашнему	240	15,0	12,0	71,0	473	17	0,1	256	47	259-17
	Напиток лимонный (без сахара)	200	0,7	0,3	5,0	84	1	0,1	19	3	649-96
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	29	0,9	0,8	4,2	25	0	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>831</b>	<b>26,5</b>	<b>28,4</b>	<b>105,5</b>	<b>836</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>416</b>	<b>104</b>	
<b>День 3</b>											

Обед											
	Салат витаминный с зеленью ( 2 вариант)	100/1	0,1	0,1	4,0	71	6	0,0	15	10	86-97
	Суп овощной, филе птицы, зеленью	250/10/1	9,0	9,5	10,0	107	0	0,1	156	29	99-17
	Котлеты рубленые из щуки с маслом	100	10,2	10,5	24,0	204	1	0,1	158	24	234-17
	Каша пшеничная вязкая	180	2,2	7,5	33,0	232	0	0,1	61	23	303-17
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	10,8	52	1	0,0	18	10	338-17
	Компот из свежих яблок (без сахара)	200	4,0	0,0	11,0	102	16	0,0	7	6	342-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	32	2,1	0,4	12,7	68	1	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>974</b>	<b>28,0</b>	<b>28,4</b>	<b>105,5</b>	<b>836</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>418</b>	<b>104</b>	
	<b>День 4</b>										
Обед											
	Салат из моркови	100	0,3	2,9	1,8	56	5	0,1	12	8	132-94
	Рассольник ленинградский с зеленью	250/1	6,5	5,8	22,0	107	2	0,1	92	24	96-17
	Тефтели из говядины с соусом красным основным (без м	100	10,5	14,3	30,0	269	3	0,1	129	25	278-17
	Сложный гарнир (капуста тушеная, картофель отварной)	180	8,0	4,0	23,5	233	8	0,0	125	24	8,81-82
	Фрукты свежие	110	0,7	0,7	16,0	54	1	0,0	38	19	338-17
	Напиток брусничный (без сахара)	200	0,2	0,2	12,0	112	6	0,0	20	1	647-96
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	21	0,7	0,6	3,3	19	1	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>962</b>	<b>26,9</b>	<b>28,5</b>	<b>108,6</b>	<b>850</b>	<b>26</b>	<b>0,3</b>	<b>419</b>	<b>103</b>	
	<b>День 5</b>										
Обед											
	Ассорти овощное ( помидор, огурец, перец)	100	0,9	0,2	8,8	62	1	0,0	5	6	52-23-22
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/1	7,4	9,4	17,6	158	9	0,1	106	26	88-17
	Птица отварная	100	10,0	7,9	28,0	313	9	0,1	117	59	287-17
	Каша ячневая вязкая	180	7,5	10,3	26,5	200	1	0,1	154	5	303-17
	Напиток из шиповника (без сахара)	200	0,4	0,0	25,9	106	5	0,0	32	6	388-16
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	31	1,0	0,9	5,0	25	0	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>862</b>	<b>27,2</b>	<b>28,7</b>	<b>111,8</b>	<b>864</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>417</b>	<b>104</b>	
	<b>Неделя 2</b>										
	<b>День 1</b>										
Обед											
	Икра овощная	100	0,6	4,2	9,0	68	5	0,0	12	0	74-17

	Суп крестьянский	250	3,4	3,1	24,0	163	2	0,2	108	4	98-17
	Птица, тушённая в соусе с овощами	200	20,8	21,5	58,0	448	16	0,1	243	79	292-17
	Компот из смеси сухофруктов (без сахара)	200	1,2	0,0	11,0	126	1	0,0	52	20	349-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	25	2,1	0,5	13,0	71	0	0,0	2	1	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>775</b>	<b>28,1</b>	<b>29,3</b>	<b>115,0</b>	<b>876</b>	<b>24</b>	<b>0,3</b>	<b>417</b>	<b>104</b>	
	<b>День 2</b>										
Обед											
	Помидор свежий в нарезке	100	0,3	2,9	1,8	56	5	0,0	12	8	52-3з-22
	Щи из свежей капусты с картофелем, филе птицы, зеленью	250/10/1	4,2	4,7	21,0	143	6	0,1	89	37	88-17
	Оладьи из печени по-купецки	100	8,5	8,5	23,0	257	14	0,1	126	46	54-31м-22
	Картофель отварной	180	7,5	10,0	20,4	195	0	0,1	154	5	310-17
	Напиток витаминный (без сахара)	200	2,5	1,2	18,0	75	0	0,0	32	6	473-16
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	33	2,8	0,7	17,0	100	0	0,0	3	1	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>874</b>	<b>25,8</b>	<b>28,0</b>	<b>101,2</b>	<b>826</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>416</b>	<b>103</b>	
	<b>День 3</b>										
Обед											
	Салат из сборных овощей с зеленью	100/1	3,2	4,0	11,2	88	4	0,0	45	11	77-16
	Рассольник домашний с филе птицы, зеленью	250/10/1	8,0	7,2	31,0	123	4	0,1	151	24	96-17
	Тефтели из говядины с соусом красным основным (без муки)	100	12,0	16,2	25,0	431	5	0,1	181	45	294-12
	Каша гречневая рассыпчатая	180	0,4	0,4	10,8	52	11	0,0	18	10	302-17
	Фрукты свежие	110	0,4	0,4	10,8	52	1	0,0	18	10	338-17
	Компот из свежих яблок (без сахара)	200	0,6	0,2	4,0	22	0	0,1	3	2	342-17
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	31	2,1	0,4	12,7	68	0	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>983</b>	<b>26,7</b>	<b>28,8</b>	<b>105,5</b>	<b>836</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>418</b>	<b>104</b>	
	<b>День 4</b>										
Обед											
	Салат "Нежный" с зеленью	100/1	0,7	5,0	8,0	73	1	0,1	9	7	97-16
	Борщ с капустой, картофелем, зеленью	250/1	2,1	3,8	15,0	169	3	0,0	118	17	82-17
	Биточки из минтая с маслом	100/5	12,7	12,2	27,0	283	8	0,1	146	22	234-17
	Фасоль отварная	150	7,3	7,0	21,2	70	2	0,1	74	27	315-17
	Фрукты свежие	110	0,4	0,4	9,8	47	10	0,0	16	9	338-17
	Напиток лимонный (без сахара)	200	1,2	0,0	11,0	126	1	0,0	52	20	646-96

	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	30	2,1	0,4	12,7	68	0	0,0	3	2	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>947</b>	<b>26,5</b>	<b>28,8</b>	<b>104,7</b>	<b>836</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>418</b>	<b>104</b>	
	<b>День 5</b>										
Обед											
	Салат из свежих помидоров и огурцов с зеленью	100/1	0,3	2,9	1,8	56	5	0,0	12	8	24-17
	Уха ростовская с ментаем, зеленью	250/1	6,8	5,9	20,0	157	4	0,1	83	17	151-16
	Ежики из говядины с соусом томатным (без муки)	110	8,5	13,1	21,0	259	7	0,1	190	55	299-16
	Овощи отварные с маслом	190	8,0	6,0	22,0	190	4	0,1	96	16	315-17
	Напиток брусничный (без сахара)	200	0,4	0,0	25,9	106	5	0,0	32	6	647-96
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минерал. смесью	33	2,3	0,4	14,0	68	0	0,0	3	1	ГОСТ 26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>885</b>	<b>26,3</b>	<b>28,3</b>	<b>104,7</b>	<b>836</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>416</b>	<b>103</b>	
	<b>Итого за 10 дней:</b>		<b>268</b>	<b>286</b>	<b>1068</b>	<b>8432</b>	<b>250</b>	<b>3</b>	<b>4170</b>	<b>1036</b>	
	<b>Среднее значения за период:</b>		<b>27</b>	<b>29</b>	<b>107</b>	<b>843</b>	<b>25</b>	<b>0,3</b>	<b>417</b>	<b>104</b>	

Средняя энергетическая ценность обедов основного (организованного) двухнедельного меню составляет: 952 ккал.

Настоящее основное (организованное) двухнедельное меню разработано на основе следующей документации:

1. "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2017 год;
2. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций" под редакцией В.Р. Кучма, изд-во "Научный центр здоровья детей", г. Москва 2016 год;
3. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2012 год;
4. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
5. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2004 год;
6. "Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией А.В. Павлов, изд-во "Профикс", г. Санкт-Петербург 2002 год;
7. "Сборник рецептов блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся в общеобразовательных организациях" под редакцией ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены", 2022 год;
8. "Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2001 год;



9. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во С.К. Пекарской, г. Москва 1996 год;

10. "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания" под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Тутельян; изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждены постановлением Гласного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Сборники технических нормативов предназначены для предприятий всех организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных организациях различных типов.

"Согласовано"

Технолог МКУ ЦОМУСО:

