



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ
ДЕЛЕНИЕМ «ГОРОД МАХАЧКАЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»

Ул. Яригского, 53, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367000, тел (факс) (8722) 67-06-08 e-mail: m-guo@yandex.ru

30.08.2021

№ 51.11/2810/21

На №

Руководителям ОО

Уважаемые руководители!

В целях эффективного использования средств бюджета, МКУ «Управление образования» направляет согласованное с Роспотребнадзором РД 10-дневное меню, которое необходимо разместить на сайте образовательной организации.

Обеспечить в школе необходимые условия в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и иными правовыми актами о питании, а именно:

1. Приказ и Положение об организации питания учащихся 2021-2022 учебном году;
2. Приказ и Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся;
3. Приказ о назначении ответственного лица за организацию горячего питания;
4. Приказ о создании бракеражной комиссии, с привлечением родителей и законных представителей, прошедших медицинский осмотр;
5. Приказ о режиме работы школьной столовой;
6. Обновить программу производственного контроля;

Предоставлять копии отчетов в Управление (кабинет № 22):

Ежемесячно до 5 числа предоставлять справки по количеству кормления детей:

- 1 смена, 2 смена;
- копии доверенности по питанию.

1 раз в декаду прием отчетов по питанию:

- количество учащихся;
- товарооборот за 10 дней по безналичному питанию (лимиты).

Ежемесячно предоставлять отчет по питанию:

- выполнение норм питания в натуральном и денежном выражении;

- копию заявки в МКУ «Махачкалапродукт», утвержденный руководителем образовательной организации.

Строго соблюдать денежную единицу 61 рубль, в среднем на одного ребенка, в рамках Постановления Правительства Республики Дагестан от 09.10.2020 г. № 216 для учащихся 1-4 классов, питание которых осуществляется за счет субсидии предоставляемой из республиканского бюджета Республики Дагестан.

Кроме того на основании письма № ГД-1158/01 от 17.05.2021 г. Министерства просвещения Российской Федерации, в целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях, необходимо с 1 сентября 2021 г. ежедневно размещать в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации меню в виде электронной таблицы в формате XLSX.

Приложение: на 21 л. в 1 экз.

Заместитель начальника



Н. Шабанова



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО РЕСПУБЛИКЕ ДАГЕСТАН

367827, г. Махачкала, ул. Казбекова, 174,
тел.: (8722) 69-04-06, факс: 69-04-01,
e-mail: dagros@rambler.ru
ИНН 0560029210 ОГРН 105056002129
КПП 057301001 ОКПО 73915093

18.08.2021 05:00-09/16-10617-2021

Начальнику
МКУ «Управление образования»
Администрации «город
Махачкала»
Дибияеву В.В.

Уважаемый Вадим Валерьевич!

На Ваш вх. №05-10144-2021 от 10.08.2021г. Управление Роспотребнадзора по Республике Дагестан направляет экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Республике Дагестан» по результатам исследования примерного 10 дневного меню горячего питания учащихся начальных классов (завтрак, обед).

Приложение на 2 л. в 1 экз.

Заместитель руководителя

Пангина Л.Ю.

Иск. Тахутанова С.М.
51-60-30

**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ
в первую смену г. Махачкала 2021-2022 год.**

Возрастная категория 7-11 лет

№ ре- цептур ы	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мg	Fe	
71/2017	Завтрак Пюреизюры порridge	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,022		10,5	6	21	9	0,5	
679/2005	Каша греческая	150	7,46	5,61	35,84	230,45	0,18	0,02		12,98	208,5	67,5	3,95	
438/2005	Омлет натуральный	120,5	9,51	14,77	1,77	176,62	0,07	2,90	0,17	76,13	173,33	13	1,96	
377/2017	Чай с лимоню	200	0,13	0,02	15,2	62			2,83	14,2	4,4	2,4	0,36	
1035/200	Чурок	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,06			9,69	35,73	6,63	0,51	
386/2017	Кофею 2,5%	100	2,9	2,5	4	53	0,04	0,02	0,7	120	85	14	0,1	
338/2017	Яблочно	100	0,4	0,4	9,67	44,4	0,03		10	16	11	9	2,2	
	ИТОГО:		24,90	23,89	92,41	693,84								

2. День.

№ ре- цептур ы	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мg	Fe	
182/2017	Завтрак Каша пшеница молочная	150	7,3	4,3	37,05	190,98	0,19	5		4,1	131	45	2,58	
15/2017	Сыр российский порционный	20	4,64	5,9	0,86	71,66	0,14	52	0,14	176	10	7	0,2	
219- 2017	Сарыиык юд творога со сгущенным молоком	100,20	15,49	12,81	34,49	275,71	0,057	69,29	0,15	115	163,69	16,49	0,5	
943 I 2005	Чай с сахаром	200	0,2		14	28				6,0			0,4	
	Хлеб ржаной	20	0,08	0,3	5,7	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2	
	Итого		27,71	23,31	92,11	611,15								

3 день

№ рецептур №	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг								
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мg	Fe					
	Завтрак																	
679/2005	Каша пшеничная	150	6,6	4,38	35,27	213,73	0,11	0,02		1,22	162	0,03	2,43					
959/2005	Чай со сухими молоком	200	1,4	1,6	16,4	86	0,02	0,08		33	67,5	10,5	0,4					
1035/2002	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,06			9,69	35,73	6,63	0,51					
288/2017	Пицца отварная	90	21,1	13,6		206,25	0,04	20		39	143	20	1,8					
13/2010	Салат из свежих огурцов	100	0,76	6,09	2,38	67,3	0,03		9,3	21,85	40,02	13,3	0,57					
338/2017	Гречка	100	0,4	0,31	10,31	45,51	0,03		5	19	16	12	2,31					
	ИТОГО:		20,92	28,54	94,66	660,4												

4 день

№ рецептур №	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг								
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мg	Fe					
53/2017	Салат из свежих и зеленого горошка	60	1,79	3,11	3,75	50,16	0,11		11	21,45	59,95	20,8	0,68					
310/2017	Картофель отварной	150	1,91	2,38	15,34	94,9	0,063		1,4	9,76	53,15	19,55	0,77					
293/2017	Пицца заливная	90	21,02	23,92	0,072	284,4	0,09	34,2	2,43	22,43	1,57	160,25	96,1					
283/2017	Хлеб гречневый	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2					
847/2005	Банан	100	1,5	0,5	21	95	0,04		10	8	28	42	0,02					

382/2017	Какао с молоком	200	3,78	0,67	17,58	125,11	0,02		1,33	133,33	111,11	25,56	2
7	Кондитерские изделия(вафли)	50			42,5	115,5							
	ИТОГО:		31,4	21	106,85	536,62							

5 день

№ по-метру	Наименование товара	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг						
			Б	Ж	У		B ₁	A	C	Ca	P	Mg	Fe							
	Закупка																			
43 2017	Сахар из Франции	100	2,6	7,4	3,2	89,8	0,11	29,6	23,77	25,17	57,13	15,41	1,16							
679/2005	Какао греческая	150	7,46	5,61	35,84	230,45	0,18	0,02		12,98	208,5	67,5	3,95							
268/2017	Кориандр молотый	90	7,85	11,78	22,89	209,6	0,072	40,32	0,31	38,83	169,2	50,2	2,52							
943 1 2005	Чай с сахаром	200	0,2		14	28				6,0			0,4							
1033/2002	Чурок	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,06			9,69	35,73	6,63	0,51							
	Хлеб грешной	20																		
	ИТОГО:		21,95	25,26	99,58	672,02														

2005																			
1035	Чурок	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067					9,69	34,77	6,63	0,51				
2005																			
	ИТОГО:		35,74	25,96	37,56	454,25													

8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг									
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Mg	Fe						
438/200	Завтрак Омлет картофельный	100	9,5	14,16	1,76	172,95	0,065	226,45	0,17	25,86	173,25	12,99	1,96						
5	Каши рисовая молочная с маслом и сахаром	150/10/10	4,64	8,38	40,9	258,09	0,092	42,35	0,74	101,2	121,66	28,17	0,49						
174/201	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46			2	3,2					
383/201	Какао с молоком с/ш.	200	2,64	2,79	24,11	108,9	0,03	0,075	0,975	91,5	67,5	10,3	0,56						
338/201	Греча	100	0,4	0,31	10,31	45,51	0,03		5	19	16	12	2,31						
	ИТОГО:		18,5	25,88	83,76	620,25													

9 день

№ рецепта	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг									
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Mg	Fe						
	Завтрак Салат из свеклы и зеленого	60	1	2,51	4,91	46,26	0,03		5,88	16,76	25,18	11,14	0,79						

246/2017	Грушевая отпарной говядины	100	13,36	14,08	3,27	164	0,01		1,2	23,6	117,03	20,27	2
303/2017	Каши перловы	150	3,02	4,16	21,36	135	0,41		13,4	104,84	12,95	0,59	
1035/2005	Запек греч. просеядоста	30	0,4		29,8	115,5							
945/2005	Чай сладый	50	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		9,69	34,77	6,63	0,51	
2005		200	0,2		14	28			6			0,4	
	ИТОГО:		21,82	21,22	96,99	602,93							

10 день.

№ рецептуры Наименование Блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мг	Fe	
710/2017 Оруха порезанн	60	0,48	0,052	1,02	7,2	0,03		2,94	10,2	18	8,4	0,3	
139/2017 Каша гречовая	50	1,02	1,84	3,95	38,5	0,015		8,54	29,38	20,35	10,43	0,42	
152/2017 Бобовые отварные	100	3,37	3,74	6,01	71	0,07	20	10,9	26,68	69,13	22,65	0,79	
293/2017 Пшнн запеченная	90	21,02	23,92	0,072	284,4	0,09	34,2	2,43	22,43	1,57	160,25	96,12	
28/СТ И Хлеб гречовый	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2	
951/2005 Кофеинный напиток	200	1,4	2	22,4	116	0,02	0,08		34	45	7		
338/2017 Апельсин	100	0,83	0,13	8,15	37,28	0,77	54	276,0	242,17	571,95	199,03	10,0	
	Консервированная (печеная)	30	0,1	0,4	42,3			1				1	
	ИТОГО:	29,46	31,94	90,58	589,18								
	Всего:	252,79	249,54	884,63	6057,8								
	На 1 учащегося	25,3	25	88,5	605,8								

Составляе по на основании м:

сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Злобинский, В.А. Циганский, О.М.И. Петровская, В.В. 2005г.

сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания

школьников под редакцией

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред.

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред.

И.М. Скурлатова, М.П. Вайгараева 1987г.

- сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2017г.;

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С производится использование готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для кисели) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Инженер-технолог

Л.М. Ардаса

**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ,
обучающихся во вторую смену г. Махачкала 2021-2022 год.**

Возрастная категория 7-11 лет

№ по- центры	Наименование бумаг	Масса	Элементы серистого			Энергетиче- ская ценность	Вытравливания, мг				Минеральные серистого, мг										
			Б	Ж	У		B ₁	A	C	Ca	P	Mg	Fe								
Обла																					
43/2017	Самт из обертки	100	2,6	7,4	3,2	89,8	0,11	29,6	23,77	25,17	57,13	15,41	1,16								
679/2005	Каши грешенки	150	7,46	5,61	33,84	230,45	0,18	0,02		12,98	208,5	67,5	3,95								
170/2005	Берши из серистого капуста с каприсом	250	1,81	4,91	125,5	102,5	0,05		10,29	44,38	53,23	26,25	1,19								
301/2010	Литца гушениа	80/80	17,65	14,58	4,7	221	0,05	43	0,02	54,5	132,9	20,3	1,62								
1055/2002	Чирок	50	3,84	0,47	23,65	114,17	0,06			9,69	35,73	6,63	0,51								
348	Ковшот из бумагы	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,016		0,6	20,32	12,5	17,12	0,45								
Итого:			33,27	29,33	222,14	839,5															

2 день.

№ по- центры	Наименование блюда	Масс а	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	Витамины, мг						
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Ca	P	Mg	Fe
51/2017	Обед Салат из свежих с курагой и фенюлом	60	1,11	3,63	10,84	80,4	0,01		3,4	3,11	35,58	18,5	1
102/2017	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,23		5,83	42,68	88,1	35,58	2,05
171/2017	Каша рисовая расквашенная с маслом	150г 0	3,78	7,78	39,29	242	0,03	40		17,04	82,38	27,89	0,59
637/2005	Лепешка оладьяная	100	21,1	13,6		206,25	0,04	20		39	143	20	1,8
342/2017	Коктел из свежих яблок	200	0,16	0,16	23,88	97,6	0,01		1,8	6,4	4,4	3,6	0,18
1035/2002	Чурек	40	3,84	0,47	23,63	114,17	0,06			9,69	35,73	6,63	0,51
	Итого		35,48	30,91	114,2	888,67							

4 день

№ рецепта	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг						
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Mg	Fe
65/2017	Обед Салат из моркови и яблок с яйцом	100	1,74	1,13	12,25	66,1	0,07	19,8	4,62	23,92	44,61	21,43	1,47
102/2017	Суп картофельный с мясочной	250	5,49	8,27	16,54	148,25	0,23		5,83	42,68	88,1	35,58	2,05
291/2017	Плов из говядины	260	25,38	24,25	44,61	471,25	0,08	60	1,26	56,38	249,13	59,38	2,74
847/2005	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2
344/2017	Бананы	100	1,5	0,5	21	95	0,04		10	8	28	42	0,02
	Компот из свежих ягод (свежесозданная черника)	200	0,52	0,18	24,84	102,9	0,02		59,4	23,4	23,4	17	60,3
	ИТОГО:		35,95	35,57	125,92	918,3							

5 день

№ ре-центра	Наименование бройл	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамини, мг							Минеральные вещества, мг															
			Б	Ж	У		B ₁	A	C	Ca	P	Mg	Fe																
Обез																													
43/2017	Салат из овощей	100	2,6	7,4	3,2	89,8	0,11	29,6	23,77	25,17	57,13	15,41	1,16																
361/2002	Суп-щишнал	230/25	4,67	5,86	5,9	99,09	0,05	0,01	0,86	8,96	78,64	11,72	2,37																
	С чедн соудом		14,23	1,91	0,28	75	0,04		0,28	6,56	116,5	15,13																	
679/2005	Каца гресшавка	150	7,46	5,61	35,84	230,45	0,18	0,02		12,98	208,5	67,5	3,95																
268/2017	Колдета из говадина со сине маслони	90/5	14,85	21,78	12,89	309,6	0,072	40,32	0,31	38,83	169,2	50,2	2,52																
348	Кочини из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,016		0,6	20,32	12,5	17,12	0,45																
1035/2002	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,06			9,69	35,73	6,63	0,51																
	ИТОГО:		48,43	43,08	109,39	1032,91																							

6 день

№ ре- целтуры	Наименование	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Mg	Fe	
49/2017	Салат витаминный Обед	60	2,6	6,22	22,15	95,7	0,05		3,29	31,96	33,86	16,64	0,57	
688/2005	Макаронсы отварные	150	5,12	4,32	26,45	168,45	0,06	21		4,86	37,17	21,12	1,11	
591/2005	Гуляш из говядины	100	19,72	17,89	4,76	168,2	0,17		1,28	24,36	194,69	26,01	2,32	
96/2015	Раисонник ленинградский	250	2,85	5,5	21,28	146,7	0,01		21,45	33,1	56,73	27,1	1,25	
350/2017	Кисель из апельсинов	200	0,44	0,07	34,28	139,51	0,02		30	21,06	17,4	6,43	0,21	
	Хлеб ржаной	20	1,12	0,24	6,68	34,8	5,6		0,08	1,46		2	3,2	
	ИТОГО:		32,45	34,44	115,6	783,36								

7 ДЕНЬ

№ ре- исурган	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамини, мг						
			Б	Ж	У		B ₁	A	C	Ca	P	Mg	Fe
71/2017	Обед Пловцовы поршени	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,022		10,5	6	21	9	0,5
204 2005	Суп рисовый (халро)	250	0,18	3,3	14,65	113	0,11		8,33	24,98	96,93	29,45	1,24
288/2017	Птица отагаса	100	21,1	13,6		206,25	0,04	20		39	143	20	1,8
304/2017	Рис отагаса	150	3,67	5,42	36,67	186	0,28	27		2,61	61,5	19	0,53
349/2017	Компот из смеси сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02		0,8	5,84	46	33	0,96
338/2017	Хлеб пшениц	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,8		0,8	1,46		2	3,2
	Желозо	100	0,4	0,4	9,67	44,4	0,03		10	16	11	9	2,2
	ИТОГО:		28,49	23,38	183,54	794,03							

9 день

№ ре- цента	Наименование блюда	Масса	Пищевое вещество			Энергетическая ценность	Витамин, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мg	Fe
34/2010	Обед Салат из свеклы и зеленого горошка	60	1	2,51	4,91	46,26	0,03		5,88	16,76	25,18	11,14	0,79
128/2006	Суп-пюре домашняя	250	2,62	3,38	15,97	106,6	0,05	12,5	0,9	20,28	38,5	2,43	0,23
246/2017	Гуляш из отварной говядины	100	13,36	14,08	3,27	164	0,01		1,2	23,6	117,03	20,27	2
303/2017	Капша жареная	150	3,02	4,16	21,36	135	0,41			13,4	104,84	12,95	0,59
	Зефир пром. премиум-класса	30	0,4		29,8	115,5							
1035/2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067			9,69	34,77	6,63	0,51
389/2017	Сок абрикосовый	200	1,2		25,4	105,6	0,05		14,8	40	36	20	0,4
	ИТОГО:		25,44	24,6	124,36	784,13							

10 день

№ рецептур Наименование Бюджет	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин, мг			Минеральные вещества, мг										
		Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мg	Fe							
Завтрак																			
70/2017 Огурцы порционные	60	0,48	0,052	1,02	7,2	0,03		2,94	10,2	18	8,4	0,3							
361/2002 Салатик с говяжьей	250/250	4,67	5,86	5,9	99,09	0,05	0,01	0,86	8,96	78,64	11,72	2,37							
139/2017 Капуста тушеная	50	1,02	1,84	3,95	38,5	0,015		8,54	29,38	20,35	10,43	0,42							
132/2017 Бобовые отварные	100	3,37	3,74	6,01	71	0,07	20	10,9	26,68	69,13	22,65	0,79							
293/2017 Греча замоченная	90	21,02	23,92	0,072	284,4	0,09	34,2	2,43	22,43	1,57	160,25	96,12							
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	5,6	0,08	1,46		2	3,2							
348 Каша из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,016		0,6	20,32	12,4	17,12	0,45							
338/2017 Апельсин	100	0,35	0,15	8,15	37,28	0,77	54	276,01	242,17	571,95	199,03	10,01							
ИТОГО:	33,61	46,252	101,712	687,07															
ВСЕГО:	329,33	321,272	1329,822	8243,67															
На 1 участника	32,93	32,13	132,9822	824,37															

Составлено на основании:

- сборника рецептов бюджет и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Зюбоний, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичицкая, 2005г.;

- сборника рецептов бюджет и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией

М.П. Могилыцкого, В.А. Тугелькина 2005г.;

- сборника рецептов бюджет и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред.

М.П. Могилыцкого, В.А. Тугелькина 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред.

И.М. Скурванова, М.П. Волгарева 1987г.

- сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

М.П. Могильного, В.А. Тугельмана 2017г.;

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блока приготавливаются с использованием йодированной соли.
2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блока пастеризованной кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подгреваются.
3. СанПиН 2.3.72.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» гл.8, п.8.1..3

Инженер-технолог

Л.М. Ардаева