СОГЛАСОВАНО:

Общеобразовательное учреждение

МБОУ СОШ № 37

_____

_____ С. В. Демченко

РАЗРАБОТАНО:

Общество с ограниченной ответственностью

Комбинат школального питания «Русь»

_____ Г. Ю. Качура

01 СЕН 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
ТТК	Лапшевник с творогом, маслом сливочным	200/10	18,63	16,32	43,63	396	0,12	0,18	82,60	0,09	139,86	227,00	39,60	1,79
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	2/20	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
378	Чай с молоком 2,5% ГОСТ с сахаром	50/130	2,67	2,34	14,31	89,00	0,04	1,20	18,00	0,00	113,90	83,50	13,90	0,37
	Кисло-молочная продукция в пром/упаковке	1 шт.	5,80	6,40	8,00	118,00	0,06	1,40	40,00	0,02	240,00	190,00	28,00	0,20
	Фрукты свежие по сезону	150	0,60	0,00	14,70	57,00	0,04	24,00	0,04	0,00	24,00	16,50	13,50	0,90
	Итого:		**31,85**	**34,33**	**104,92**	**872,60**	**0,38**	**26,78**	**140,69**	**0,13**	**538,96**	**592,00**	**121,94**	**4,86**

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	21,87	15,50	7,00	256,2	0,15	3,00	0,09	0,00	49,75	254,40	38,62	2,37
149	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	3,30	1,20	21,40	111	0,10	0,13	0,00	0,00	4,40	77,00	30,00	0,10
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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	41,40	17,50	0,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,20	0,20	9,20	42,00	0,04	0,00	0,00	0,20	7,00	31,60	9,40	0,78
	Сок фруктовый в пром/упаковке	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
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:		**31,00**	**18,16**	**92,34**	**675,50**	**0,42**	**24,36**	**0,09**	**0,20**	**101,26**	**442,40**	**120,47**	**7,95**

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
460/94	Биточек из мяса птицы (тушка ЦБ без костная)	90	22,50	12,88	14,76	266,40	0,11	0,00	0,10	0,00	27,47	207,71	29,63	2,16
224	Рагу овощное	150	3,00	4,97	10,97	99,23	0,00	25,38	3,00	0,00	40,38	71,54	27,69	1,04
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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	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
	Фрукты свежие по сезону	120	0,5	0	11,7	45	0,04	20	0,05	0	20	14	11	0,7
	Итого:		**30,84**	**18,99**	**84,43**	**692,23**	**0,30**	**62,36**	**3,15**	**0,02**	**124,35**	**389,15**	**109,92**	**6,10**

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
284	Омлет	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
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	50	0,50	0,10	1,80	12	0,02	12,50	0,00	0,00	7,00	13,00	10,00	0,44
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	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
	Выпечное изделие	60	4,88	5,58	26,64	176	0,06	0,14	0,02	0,03	34,21	63,38	9,83	0,61
	Итого:		**12,69**	**24,50**	**67,28**	**587,94**	**0,26**	**12,82**	**235,02**	**0,08**	**248,59**	**428,69**	**75,78**	**5,07**

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
366	Рыба запеченная в томате с овощами	75/50	12,86	6,74	6,13	136,25	0,11	5,89	0,00	0,07	38,88	183,59	35,66	0,86
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
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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:		**21,15**	**9,12**	**67,91**	**497,93**	**0,40**	**28,93**	**0,00**	**0,09**	**116,60**	**363,49**	**109,33**	**4,84**

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	100	24,00	18,31	0,16	261	0,07	0,00	75,00	0,07	44,00	178,00	22,00	1,37
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
	Соус «Школьный»	50	0,41	0,86	3,11	21,85	0,01	0,97	0,05	0,00	3,38	6,86	3,51	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
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
	Кисло-молочная продукция в пром/упаковке	1 шт.	5,80	6,40	8,00	118	0,06	1,40	40,00	0,02	240,00	190,00	28,00	0,20
	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:		**48,37**	**29,67**	**137,63**	**1003,55**	**0,63**	**45,60**	**115,08**	**0,12**	**405,19**	**774,16**	**190,56**	**11,97**

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
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)	24	6,17	6,96	0,00	86,4	0,01	0,38	0,05	0,00	240,00	129,60	12,00	0,26
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
	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:		**20,34**	**21,65**	**98,66**	**653,40**	**0,27**	**19,11**	**22,17**	**0,48**	**538,00**	**466,20**	**98,80**	**2,99**

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
437	Гуляш из говядины бескостной	60/50	18,10	13,00	5,20	169	0,6	3,00	0	0	16,4	163,9	18,4	1,2
149	Каша кукурузная с маслом сливочным 72,5% ГОСТ	150	6,80	5,60	35,40	200	0,20	0,00	20,00	2,70	17,80	138,00	48,80	1,60
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	50	0,70	0,00	2,10	11,2	0,04	8,40	0,40	0,00	12,00	20,00	11,20	0,60
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:		**29,76**	**19,64**	**80,16**	**572,10**	**0,96**	**13,63**	**20,40**	**2,72**	**70,91**	**402,40**	**109,25**	**5,75**

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
451	Запеканка творожная (творог 9%) со сгущенным молоком 8,5%	100/15	19,10	14,30	31,05	324,9	0,06	0,61	0,08	0,00	243,48	276,48	33,67	0,69
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	2/20	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
	Итого:		**23,67**	**24,54**	**58,91**	**563,90**	**0,14**	**0,61**	**0,13**	**0,00**	**367,48**	**427,88**	**67,41**	**2,05**

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
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
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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
	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:		**20,93**	**11,25**	**86,81**	**590,48**	**0,43**	**39,90**	**0,03**	**0,05**	**148,31**	**358,93**	**113,34**	**5,64**

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)	60/30	26,40	12,00	20,00	175	0,05	2,35	0,02	0,00	21,50	111,00	45,15	1,10
470	Картофель отварной с маслом сливочным 72,5% ГОСТ, зеленью	150	2,01	3,28	16,32	106	0,12	0,07	0,02	20,00	69,49	28,82	58,66	1,05
	Овощи по сезону (свежие или квашенные)	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	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
	Кисло-молочная продукция в пром/упаковке	1 шт.	5,80	6,40	8,00	118,00	0,06	1,40	40,00	0,02	240,00	190,00	28,00	0,20
	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:		**45,73**	**28,11**	**96,06**	**790,00**	**0,44**	**20,28**	**62,15**	**20,36**	**537,69**	**655,02**	**205,21**	**4,93**

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	1/20	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
	Выпечное изделие	50	4,88	5,27	39,36	223	0,08	3,84	0,01	0,00	16,87	55,30	9,80	1,20
	Итого:		**28,92**	**26,81**	**146,88**	**939,10**	**0,44**	**32,31**	**20,09**	**3,17**	**112,66**	**432,56**	**123,99**	**6,83**

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