|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | |
|  |  | Б | Ж | У |  | B1 | A | C | Ca | P | Mg | Fe |
| 14/2010 | Помидоры свежие | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 14,4 | 0,036 | 0 | 15, | 8,4 | 15,6 | 12 | 0,54 |
| 170/2005 | Борщ из свежей капусты с картофелем | 250 | 2,52 | 4,65 | 19,12 | 150 | 0,06 |  | 10,29 | 44,38 | 53,23 | 26,25 | 1,19 |
| 041 2005 | Плов из птицы | 55/200 | 30,92 | 36,57 | 51,62 | 457,8 | 0,07 | 58 | 1,08 | 54,7 | 242 | 57,68 | 2,66 |
| 968 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 | 0,14 |  | 24,76 | 94,2 |  |  |  | 18 | 4,29 |  | 0,6 |
| 1350  2002 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 | 0,05 |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 |
|  | **ИТОГО:** |  | **37,12** | **41,69** | **115,62** | **820,03** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2-й ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | Fe | |
| 33 2010 | Салат из свеклы | 60 | 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 | 0,01 |  | 5,7 | 21,09 | 24,58 | 12,54 | 2,37  1,18 | |
| 200 2005 | Суп картофельный с горохом | 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 | 0,1 |  | 8,33 | 38,08 | 87,18 | 35,3 | 0,96 | |
| 608 2005 | Котлеты из говядины | 1/50 | 7,78 | 5,68 | 17,92 | 114,38 | 0,05 | 14,3 | 0,075 | 21,88 | 83,07 | 16,07 | 0,765 | |
| 679 2005 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7,46 | 5,61 | 20,78 | 230,45 | 0,28 | 0,04 | 12 | 150,6 | 218,4 | 52,7 | 0,8 | |
| 686 2005 | Компот из Кураги | 200 | 1,04 |  | 26,69 | 107,44 |  |  | 0,41 | 41,14 | 29,2 | 22,96 | 0,5 | |
| 1035  2005 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 |  |  |  |  |  |  |  | |
|  | **ИТОГО:** |  | **27,71** | **22,02** | **143,03** | **895,49** |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3-й ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | Fe |
| 361 2002 | Суп-хинкал с говядиной | 250/25/50 | 4,67 14,23 | 5.86  1.91 | 5.59  0.28 | 99,09  75 | 0,05  0,04 | 0,01 | 0,86  0,28 | 8,96  0,28 | 78,64  116,5 | 11,72  15,13 | 2,37  1,18 |
| 244 2010 | МИНТАЙ запеченный с овощами | 75/75 | 13,87 | 7.85 | 6.53 | 150 | 0,01 | 0,01 | 3,35 | 52,11 | 238,46 | 59,77 | 0,96 |
| 355 2002 | Рис отварной | 150 | 3,6 | 5.85 | 28.35 | 180 | 0,045 | 0,045 | 0,113 | 1,755 | 89 | 27,98 | 0,765 |
| 859 2002 | Компот из свежих яблок | 200 | 0.2 | 0.2 | 22.3 | 110 |  |  | 0,02 | 12,0 | 2,4 |  | 0,8 |
| 1035  2005 | Чурек | 40 | 3.84 | 0.47 | 23.65 | 114,17 | 0,67 |  | 10 | 12 | 28 | 8 | 0,5 |
|  | **ИТОГО:** |  | **40.41** | **22.14** | **87.01** | **728.26** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса, г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | Fe |
| 547 2010 | Салат из моркови с яблоком и изюмом | 50 | 0,44 | 3,6 | 8,53 | 67,36 | 0,025 | 0,285 | 13,025 | 17,85 | 20,3 | 11,72  15,13 | 2,37  1,18 |
| 208 2005 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 0,11 |  | 8,25 | 24,6 | 66,65 | 59,77 | 0,96 |
| 637 2005 | Птица отварная | 80 | 16,88 | 10,88 |  | 165 | 0,03 | 16 |  | 31,2 | 114,4 | 27,98 | 0,765 |
| 336 2010 | Капуста тушеная | 50 | 0,93 | 2,16 | 11,51 | 71,18 | 0,08 | 10,5 | 10,5 | 7,32 | 39,86 |  | 0,8 |
| 679 2005 | Каша пшеничная рассыпчатая | 100 | 4,95 | 3,28 | 26,45 | 160,28 | 0,11 | 0,02 |  | 1,22 | 121 | 8 | 0,5 |
| 686 2005 | Компот из кураги | 150 | 0,78 |  | 20,02 | 80,58 | 0,01 |  | 1,08 | 6,4 | 3,6 | 8 | 0,5 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,64 | 0,48 | 13,36 | 69,6 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** |  | **29,31** | **23,24** | **97,31** | **718,75** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | | Fe |
| № 14 2010 | Салат из свежих помидоров с луком | 250/25/50 | 4,67 14,23 | 5.86  1.91 | 5.59  0.28 | 99,09  75 | 0,05  0,04 | 0,01 | 0,86  0,28 | 8,96  0,28 | 78,64  116,5 | 11,72  15,13 | | 2,37  1,18 |
| 204 2005 |  | 75/75 | 13,87 | 7.85 | 6.53 | 150 | 0,01 | 0,01 | 3,35 | 52,11 | 238,46 | 59,77 | | 0,96 |
| 301 2005 | Рис отварной | 150 | 3,6 | 5.85 | 28.35 | 180 | 0,045 | 0,045 | 0,113 | 1,755 | 89 | 27,98 | | 0,765 |
| 688 2005 | Компот из свежих яблок | 200 | 0.2 | 0.2 | 22.3 | 110 |  |  | 0,02 | 12,0 | 2,4 |  | | 0,8 |
| 859 2005 |  | 40 | 3.84 | 0.47 | 23.65 | 114,17 | 0,67 |  | 10 | 12 | 28 | 8 | | 0,5 |
| 1035 2005 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ИТОГО:** |  | **28,89** | **29,26** | **96,48** | **806,22** |  |  |  |  |  |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | | Fe |
| 42 2010 | Салат из белокочанной капусты | 0,85 | 0,85 | 3,05 | 5.19 | 51,54 | 0,05 |  | 16,76 | 18,68 | 34,61 | 16,26 | | 0,74 |
| 197 2005 | Рассольник с мясом петербуржский с перловой крупой | 250/15 | 4,4 | 5,68 | 16,67 | 149,25 | 0,112 |  | 4,74 | 17,36 | 46,74 | 19,4 | | 0,62 |
| 679 2005 | Каша яичневая рассыпчатая | 150 | 4,79 | 4,26 | 30,9 | 187,04 | 0,12 | 0,02 |  | 39,14 | 168 | 0,02 | | 1,1 |
| 591 2005 | Гуляш из говядины | 50/38 | 11,9 | 9,76 | 2,87 | 101,5 | 0,17 |  | 1,28 | 24,36 | 194,69 | 26,01 | | 2,32 |
| 686 2005 | Компот из кураги | 200 | 1,04 |  | 26,69 | 107,44 | 0,67 |  | 0,41 | 41,14 | 29,2 | 22,96 | | 0,68 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,64 | 0,48 | 13,36 | 69,6 |  |  |  |  |  |  | |  |
| 847 2005 | Груша свежая | 100 | 0,44 | 0,34 | 10,38 | 47 | 0,06 |  | 10 | 12 | 28 | 8 | 0,5 | | |
|  | **ИТОГО:** |  | **26,06** | **23,57** | **106,06** | **713,37** |  |  |  |  |  |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | | Fe |
| 45 2010 | Винегрет овощ. | 100 | 0,81 | 3,7 | 4,61 | 54,96 | 0,06 | 0 | 10,25 | 33,55 | 40,17 | 21,35 | | 0,88 |
| 71 2005 | Суп-лапша с домашней птицей | 250/25 | 5,27 | 6,8 | 14,25 | 103,13 |  | 10 |  | 119,5 | 71,5 | 10 | | 0,9 |
| 486 2005 | Рыба, тушенная с овощами | 75/75 | 13,87 | 4,85 | 6,53 | 150 | 0,075 | 5,63 | 1,44 | 19,32 | 126,38 | 15 | | 0,81 |
|  | Сок (нектар) фруктовый пром. Произ-ва | 200 | 1,0 | 0,03 | 24 | 94 |  |  |  |  |  |  | |  |
| 1035 2005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 114,17 | 0,67 |  | 10 | 8 | 28 | 42 | | 0,002 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | Зефир пром. Произ. | 40 | 0,04 |  | 29,8 | 154 |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 847 2005 | Яблоко | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 0,03 |  | 10 | 10 | 75,8 |  | 2,2 | | |
|  | **ИТОГО:** |  | **26,55** | **16,49** | **119,32** | **752,06** |  |  |  |  |  |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | | Fe |
| 42 2004 | Суп из свежей капусты с карт, и говядиной | 100 | 1,41 | 5,08 | 9,02 | 87,4 | 0,03 |  | 32,45 | 37,37 | 27,61 | 15.16 | | 0,51 |
| 206 2005 | Рыба, запечённая в белом соусе | 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 | 0,23 |  | 5,81 | 38,08 | 87,18 | 35,3 | | 2,03 |
| 244 2015 | Каша гречневая рассыпчатая | 175 | 9,59 | 22,94 | 39,33 | 380,68 |  | 0,01 | 0,36 | 8,38 |  | 17,1 | | 1,09 |
| 859 2005 | Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва | 200 | 0,2 | 0,2 | 22,3 | 110 | 0,26 | 0,1 | 20,3 | 14,72 | 44 | 5,4 | | 0,9 |
| 1035 2005 | Чурек | 30 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 85,63 | 0,05 |  |  | 7,47 | 43,47 | 8,28 | 0,63 | | |
|  | **ИТОГО:** |  | **33,36** | **35,79** | **96,81** | **801,13** |  |  |  |  |  |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | | Fe |
| 558 2005 | Салат из свеклы, моркови и зелен.горошка | 60 | 0,84 | 4,85 | 3,38 | 60,91 | 0,024 |  | 3,35 | 18,09 | 24,04 | 12,59 | | 0,45 |
| 187 2005 | Суп из свежей капусты с карт. и говядиной | 250/15 | 6,05 | 5,46 | 18,57 | 113,25 | 0,072 |  | 18,54 | 45,3 | 82,58 | 51,89 | | 1,53 |
| 252 2011 | Рыба, запечённая в белом соусе | 100/100 | 20,56 | 15,16 | 4,96 | 230,2 | 0,075 | 6,1 | 1,24 | 9,32 | 168,5 | 13,4 | | 0,51 |
| 681 2005 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 4,53 | 9,82 | 22,25 | 188,6 | 0,37 | 0,06 | 12 | 150,6 | 218,85 | 52,7 | | 2,6 |
|  | Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва | 200 | 1,0 | 0,03 | 24 | 94 |  |  |  |  |  |  | |  |
| 1035 2005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 114,17 | 0,067 |  | 10 | 8 | 28 | 42 | 0,002 | | |
|  | **ИТОГО:** |  | **33,36** | **35,79** | **96,81** | **801,13** |  |  |  |  |  |  |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | | Fe |
| 51 2005 | Салат из свеклы с курагой и с изюмом | 60 | 1,08 | 3,0 | 15 | 91,32 | 0,028 | 0,84 | 4,51 | 29,57 | 0,28 | 16,54 | | 1,12 |
| 187 2005 | Щи из свежей капусты со сметаной | 250/10 | 1,75 | 4,89 | 8,44 | 84,75 |  |  | 18,46 | 43,33 | 47,63 | 22,25 | | 0,8 |
| 608 2005 | Шницель из говядины | 80 | 12,22 | 9,24 | 12,56 | 183,5 | 0,8 | 23 | 0,12 | 35 | 133,1 | 25,7 | | 1,2 |
| 694 2005 | Пюре из картофеля | 150 | 3,06 | 7,8 | 20,45 | 137,15 | 0,14 | 25,5 | 18,14 | 36,98 | 86,6 | 27,75 | | 1,01 |
| 874 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 | 0.2 | 0,0 | 32,6 | 132,8 |  |  |  | 12 | 4,29 |  | | 0,6 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  | |  |
| 1035 2005 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,14 | 85,63 |  |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | Fe |
| 33 2010 | Салат из свеклы | 60 | 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 | 0,01 |  | 5,7 | 21,09 | 24,58 | 12,54 | 2,37  1,18 |
| 200 2005 | Суп картофельный с горохом | 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 | 0,1 |  | 8,33 | 38,08 | 87,18 | 35,3 | 0,96 |
| 679 2005 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7,46 | 5,61 | 20,78 | 230,45 | 0,28 | 0,04 | 12 | 150,6 | 218,4 | 52,7 | 0,8 |
| 686 2005 | Компот из Кураги | 200 | 1,04 |  | 26,69 | 107,44 |  |  | 0,41 | 41,14 | 29,2 | 22,96 | 0,5 |
| 1035  2005 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** |  | **27,71** | **22,02** | **143,03** | **895,49** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12 ДЕНЬ** | | | | | | | | | | | | | | |
| **КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД** | | | | | | | | | | | | | | |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюд** | **Масса,г** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность,ккал** | **Витамины,мг** | | | **Минеральные вещества,мг** | | | |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **B1** | **A** | **C** | **Ca** | **P** | **Mg** | Fe |
| 51 2005 | Салат из свеклы с курагой и с изюмом | 60 | 1,08 | 3,0 | 15 | 91,32 | 0,028 | 0,84 | 4,51 | 29,57 | 0,28 | 16,54 | 1,12 |
| 187 2005 | Щи из свежей капусты со сметаной | 250/10 | 1,75 | 4,89 | 8,44 | 84,75 |  |  | 18,46 | 43,33 | 47,63 | 22,25 | 0,8 |
| 694 2005 | Пюре из картофеля | 150 | 3,06 | 7,8 | 20,45 | 137,15 | 0,14 | 25,5 | 18,14 | 36,98 | 86,6 | 27,75 | 1,01 |
| 874 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 | 0.2 | 0,0 | 32,6 | 132,8 |  |  |  | 12 | 4,29 |  | 0,6 |
| 1035 2005 | Чурек | 30 | 2,88 | 0,35 | 17,14 | 85,63 |  |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 | |

Составлено на основании: - сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.; - сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.; - сборника рецептур 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. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г. 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 в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация 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 киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева Инженер-технолог.