

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

«Торговый дом «Кубань»

А.Л. Жваков



СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ №34

А.А. Артеменко



ЕДИНОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ МЕНЮ

Десятидневное меню приготовляемых блюд

(завтрак-обед-полдник)

Возрастная категория 7-11 лет

для детей с целиакией (безглютеновая диета)

Период: 2025-2026г.

Разработано согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20

Новороссийск, 2025г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Россия Краснодарский край
К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ
для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)
 Возрастная категория: с 7 до 11 лет

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 1-й	ЗАВТРАК							
	Каша пшeнная рассыпчатая	125	5,46	5,07	30,75	190,51	32	206/21
	Мясо отварное в бульоне	75	15,07	15,00	0,07	195,00	53	МР/2.26/19
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	МР/11.9/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82 / 21
итого за завтрак		520	23,16	23,87	67,16	578,99		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,36	-0,06	-4,65	-1,91		
неделя 1-я День 1-й	ОБЕД							
	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/8.2/19
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,298	4,269	9,61	86,57	10	ТТК/82/17
	Рагу из птицы	190	18,04	15,25	15,98	273,32	43	376/21
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	145,00	77	502/21
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
итого за обед		730	27,72	27,777	69,21	650,62		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,52	-5,97	-14,34	-8,05		
неделя 1-я День 1-й	ПОЛДНИК							
	Чай с сахаром	180	0,18	0	13,5	51,30	74	МР/11.9/19
	Икра из кабачков	50	0,46	2	2,7	33,00	8	МР/8.20/19
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (банан)***	115	2,07	4,53	19,778	128,10	80	82 / 21
итого за полдник		355	3,72	8,226	41,75	253,60		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			-6,05	-1,40	2,47	0,12		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		50,87	51,65	136,37	1229,61
Норма по МР 2.4.0162-19.		60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,88	-8,03	-19,28

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК		31,43	36,00	110,95	904,22
Норма по МР 2.4.0162-19.		45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+ / -) %			-11,56	-7,38	-11,87

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		54,59	59,88	178,11	1483,21
Норма по МР 2.4.0162-19.		70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+ / -) %			-11,93	-7,43	-16,82

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре - цептуры тк / ттк	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	ЗАВТРАК							
	Помидор свежий в нарезке	70	0,82	0,1167	2,684	14,934	2	МР/8.1/19
	Плов из риса с отварным мясом	210	17,12	19,43	40,74	409,50	58	МР/2.10/13
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,40	140,00	68	МР/11.5/27
	Хлеб безглютеновый*	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр
итого за завтрак		500	19,97	22,94	90,37	656,92		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,78	-1,03	1,98	1,20		
неделя 1 -я День 2 -й	ОБЕД							
	Икра морковная	60	1,03	4,38	4,53	60,10	6	МР/8.9/19
	Суп с крупой (гречка)	200	3,05	3,18	11,53	87,07	18	115 /27
	Омлет*** с мясом и / овощи	150	25,16	16,90	1,95	262,02	41	274/21
	консервированные отварные	30	0,86	1,09	1,52	19,14	41	157/21
	Молоко кипячённое ***	200	5,8	5,00	9,60	107,00	76	385/27
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр
Плоды свежие (яблоко)		100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82 / 21
итого за обед		770	39,34	36,03	56,24	718,05		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			6,85	2,65	-18,21	-6,36		
неделя 1 -я День 2 -й	ПОЛДНИК							
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	МР/11.10/19
	Биточек рисовый с морковью	80	1,89	4,82	13,77	105,37	38	199 /17
	и / джем абрикосовый	20	0,099	0,011	10,298	41,69	38	
итого за полдник		300	2,09	5,03	39,26	206,06		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			-7,78	-4,75	1,72	-1,78		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		59,30	58,98	146,61	1374,97
Норма по МР 2.4.0162-19.		60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %			3,09	1,63	-16,22
					-5,15

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК		41,42	41,06	95,50	924,12
Норма по МР 2.4.0162-19.		45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %			-0,93	-2,10	-16,48
					-8,14

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		61,39	64,00	186,87	1581,037
Норма по МР 2.4.0162-19.		70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %			-4,89	-3,12	-14,50
					-8,94

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

*** при выпечке хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 3-й	ЗАВТРАК							
	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/82/19
	Тефтели рыбные (минтай)***	90 /20	11,28	4,05	6,61	108,36	62	239/17
	Пюре картофельное/ / Капуста отварная (сложный гарнир)	120 50	2,60 1,05	4,00 1,15	18,10 2,65	125,00 25,50	22 22	МР/7.1/19 МР/7.12/19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр
	итого за завтрак	560	18,40	12,661	60,24	443,141		
Норма по МР 2.4.0162-19.			25%	23,50	23,93	83,73	626,75	
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,42	-11,77	-7,01	-7,32		
неделя 1-я День 3-й	ОБЕД							
	Икра секольная	55	0,80	5,10	5,00	69,00	7	МР/8.9/19
	Суп из овощей	200	1,78	3,04	8,11	66,97	14	ТТК/99/19
	Мясо тушёное	50 / 50	15,20	17,38	2,68	225,00	54	256/17
	Каша вязкая (рисовая)	150	2,56	4,17	26,57	154,05	36	303/17
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,60	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
итого за обед			835	24,79	35,18	94,75	803,35	
Норма по МР 2.4.0162-19.			35%	32,90	33,50	117,22	877,45	
отклонение от нормы (+ / -) %			-8,63	1,77	-8,71	-2,86		
неделя 1-я День 3-й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,188	0,05	14,96	60,74	73	783/22
	Сардельки мясные паровые	90	16,50	14,10	3,20	205,00	52	МР/2.21/19
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр
итого за полдник			300	17,70	15,848	23,93	308,94	
Норма по МР 2.4.0162-19.			10%	9,40	9,57	33,49	258,70	
отклонение от нормы (+ / -) %			8,83	6,58	-2,85	2,24		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,19	47,85	155,00	1246,49
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	56,40	57,42	200,94	1504,20
отклонение от нормы (+ / -) %	-14,05	-10,00	-13,72	-10,28

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	42,49	51,04	118,68	1110,29
Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	42,30	43,07	150,71	1128,15
отклонение от нормы (+ / -) %	0,20	8,33	-9,66	-0,71

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	60,89	63,70	178,93	1553,428
Норма по МР 2.4.0162-19. 70%	65,80	66,99	234,43	1754,90
отклонение от нормы (+ / -) %	-5,22	-3,44	-16,57	-8,04

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

** для приготовления безглютенового хлеба

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 4-й	ЗАВТРАК							
	Каша вязкая гречневая	125	3,82	4,17	17,10	121,25	34	303/17
	Мясо отварное в бульоне	75	15,07	15,00	0,07	195,00	53	МР/2.26/19
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	МР/11.9/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
Плоды свежие (яблоко)		100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
итого за завтрак		520	21,52	22,97	53,52	509,74		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+/-) %			-2,11	-1,00	-8,02	-4,67		
неделя 1-я День 4-й	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	70	0,82	0,1167	2,684	34,934	2	МР/3.1/19
	Суп картофельный с горохом	200	4,8	3,1	19,3	124,00	17	МР/1.16/19
	Мясо духовое	200	15,81	15,86	17,50	272,52	56	268/17
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	145,00	77	502/21
Хлеб безглютеновый *		30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
итого за обед		700	28,17	27,075	81,962	695,183		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+/-) %			-5,03	-6,71	-10,53	-7,27		
неделя 1-я День 4-й	ПОЛДНИК							
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	57,00	74	МР/11.9/19
	Яйцо варёное ***	40	5,10	4,60	0,30	63,00	40	МР/4.1/19
	Горошек консервированный	40	1,10	0,07	2,30	14,70	4	54-213/22
Хлеб безглютеновый *		20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
итого за полдник		300	8,43	8,070	29,14	227,186		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+/-) %			-1,03	-1,57	-1,30	-0,94		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	49,69	50,05	135,48	1204,92
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+/-) %		-7,14	-7,70	-19,55

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	36,60	35,14	111,10	922,37
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+/-) %		-6,08	-8,28	-11,82

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	58,12	58,12	164,62	1432,11
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+/-) %		-8,17	-9,27	-20,84

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

*** при пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью. (молочку можно заменить на любой напиток из разрешенных масел)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 5-й	ЗАВТРАК							
	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	15,38	3	54-43/22
	Биточки мясные паровые	90	13,53	12,81	5,16	190,99	46	МР/2.5/19
	Картофель и овощи тушёные в соусе	150	3,00	8,84	21,80	178,90	27	142/17
	Компот из яблок	200	0,2	0,2	25,80	103,00	70	МР/11.5/15
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр
итого за завтрак		520	19,68	25,43	67,23	580,75		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,17	1,57	-4,93	-1,83		
неделя 1-я День 5-й	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8.1/19
	Щи из свежей капусты вегетарианские	200	1,40	3,40	6,60	63,00	13	МР/1.2/19
	Рыба припущенная***	90	14,01	6,73	0,76	119,46	65	227/17
	Картофель отварной	120	2,29	3,46	18,41	113,88	30	310/17
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1	0	28	108,0	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр
	Плоды свежие (апельсин)***	100	0,781	0,15	8,1467	37,03	81	82/21
итого за обед		800	23,22	18,93	79,53	692,89		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-10,29	-15,22	-11,25	-11,35		
неделя 1-я День 5-й	ПОЛДНИК							
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	МР/11.10/19
	Котлета школьная паровая	90	14,99	8,40	5,36	157,37	47	347/21
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр
итого за полдник		300	16,30	10,20	26,33	257,6		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			7,34	0,68	-2,14	0,27		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	42,81	44,35	146,76	1173,64
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+ / -) %		-14,46	-13,68	-18,18

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	39,53	29,13	105,88	850,46
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+ / -) %		-2,95	-14,58	-13,39

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	59,11	54,55	173,08	1431,21
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+ / -) %		-7,12	-13,00	-18,32

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий,

безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

Россия Краснодарский край

К 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
	ЗАВТРАК							
неделя 2-я День 6-й	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8.1/19
	Сардельки мясные паровые	70	13,90	10,90	2,50	160,00	52	МР/2.23/19
	Морковь припущенная	130	1,80	2,30	9,70	69,00	26	МР/7.14а/19
	Какао с молоком ***	200	3,3	2,9	22,91	126,68	78	462/21
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
	Фрукты свежие (банан)***	100	1,8	3,84	17,184	111,39	80	82 / 21
итого за завтрак		580	23,53	23,84	66,16	572,36		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,03	-0,41	-5,25	-2,17		
	ОБЕД							
неделя 2-я День 6-й	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/8.2/19
	Рассольник ленинградский	200	2,19	3,88	12,67	93,46	15	96 / 17
	Рагу из овощей	150	2,71	9,37	12,21	145,60	25	54-24г/22
	Котлета мясная паровая	90	17,45	16,19	5,24	236,28	50	МР/2.8/19
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,06	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
итого за обед		730	26,83	34,58	68,67	705,87		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-6,46	1,13	-14,49	-6,84		
	ПОЛДНИК							
неделя 2-я День 6-й	Компот из яблок	200	0,2	0,2	26,80	103,00	70	МР/21.5/19
	Яйцо варёное ***	40	5,10	4,60	0,30	63,00	40	МР/4.1/19
	Кукуруза сахарная	60	1,20	0,20	6,10	31,30	5	54-21з/22
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр.
итого за полдник		310	7,52	6,700	37,97	238,50		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			-2,01	-3,00	1,34	-0,49		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	50,36	58,11	134,82	1278,23
Норма по МР 2.4.0162-19. 60%	56,40	57,42	200,94	1504,20
отклонение от нормы (+ / -) %	-6,43	0,73	-19,74	-9,01

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	34,34	41,28	106,64	944,37
Норма по МР 2.4.0162-19. 45%	42,30	43,07	150,71	1128,15
отклонение от нормы (+ / -) %	-8,47	-1,87	-13,16	-7,33

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	57,87	64,81	172,79	1516,73
Норма по МР 2.4.0162-19. 70%	65,80	66,99	234,43	1754,90
отклонение от нормы (+ / -) %	-8,43	-2,27	-18,41	-9,50

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

**** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.**

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 7 -й	ЗАВТРАК							
	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/2.2/19
	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	153,08	35	658/22
	Бефстроганов	90	16,20	18,10	5,02	251,10	55	МР/2.3/19
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,40	140,00	68	МР/11.6/17
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
итого за завтрак		520	24,20	25,36	77,37	643,66		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,75	1,50	-1,80	0,67		
неделя 2 -я День 7 -й	ОБЕД							
	Перец болгарский в нарезке	60	0,83	0,08	2,93	15,38	3	54-43/22
	Суп с крупой (пшенной)	200	2,80	4,16	13,26	101,44	19	115/17
	Рыба припущенная***	90	14,01	6,73	0,76	119,46	65	227/17
	Картофель тушёный	145	2,92	3,188	21,407	126,077	28	647/22
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1	0	25,4	105,60	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/22
итого за обед		825	25,00	19,64	90,87	650,67		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-8,40	-14,47	-7,87	-9,05		
неделя 2 -я День 7 -й	ПОЛДНИК							
	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	35,40	140,00	68	МР/11.6/17
	Печень тёртая	90	16,31	8,56	8,08	176,63	61	358/21
	Хлеб безглютеновый *	10	1,015	1,7	5,77	41,20	9	Пром.пр.
итого за полдник		300	17,33	11,28	47,25	357,83		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			8,43	1,77	4,11	4,27		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	49,20	45,00	168,24	1294,33
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+ / -) %		-7,66	-12,98	-9,76

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	42,33	30,91	138,11	1008,50
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+ / -) %		0,03	-12,71	-3,76

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	66,53	56,26	215,48	1852,16
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+ / -) %		0,78	-11,21	-5,66

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий,

безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 8 -й	ЗАВТРАК							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8.1/13
	Шницель рыбный(на пару)***	80	12,38	3,43	1,27	86,39	64	235/17
	Пюре картофельное/	110	2,38	3,87	18,59	114,58	23	МР/7.1/15
	Капуста тушёная (сложный гарнир)	50	1,23	3,81	3,50	56,15	23	МР/7.7/15
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/17
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр.
итого за завтрак		520	19,72	14,405	55,41	447,209		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,02	-9,95	-8,46	-7,16		
неделя 2 -я День 8 -й	ОБЕД							
	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/8.2/13
	Борщ с картофелем	200	1,97	4,00	10,38	85,59	11	ТТК/83/17
	Плов из риса с отварным мясом	200	16,30	18,50	38,80	390,00	59	МР/2.10а/15
	Отвар шиповника с сахаром	200	0,7	0,3	24,7	117,00	67	МР/11.14б/15
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр.
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
итого за обед		790	22,85	28,36	102,14	782,32		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-10,70	-5,36	-4,50	-3,78		
	ПОЛДНИК							
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1	0	26	108,0	66	389/17
	Каша гречневая с овощами	150	5,54	3,80	24,27	153,08	35	658/22
итого за полдник		350	6,54	3,80	50,27	261,08		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,04	-6,03	5,01	0,41		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	42,57	42,77	157,54	1229,53
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+ / -) %		-14,72	-15,31	-12,96

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	29,39	32,16	152,40	1043,40
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+ / -) %		-13,74	-11,39	0,51

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	49,11	46,57	207,81	1490,61
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+ / -) %		-17,70	-21,34	-7,95

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве хлеб с меню исключить!)

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети- ческая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по СБ. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 9-й	ЗАВТРАК							
	Рис с кукурузой и морковью	200	4,65	4,46	43,43	231,73	37	663/22
	Какао с молоком и витаминами ***	200	3,9	3,10	25,16	145,00	77	502/21
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82/21
итого за завтрак		520	10,99	11,36	89,94	613,22		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			-13,31	-13,13	1,85	-4,53		
неделя 2 -я День 9-й	ОБЕД							
	Горошек зелёный консервированный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	4	54-203/22
	Суп "Минестроне"	200	2,099	3,53	9,388	77,59	16	249/22
	Котлета рубленая из птицы	90	22,08	9,47	0,90	178,21	45	615/22
	Картофель отварной и / соус сметанный с овощами	120 30	2,29 0,33	0,44 2,61	18,31 0,88	86,52 28,13	29 29	125/17 332/17
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	31,89	128,2	69	54-1жн/22
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.пр
	итого за обед	730	32,04	21,24	81,98	659,45		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,92	-12,81	-10,52	-8,70		
неделя 2 -я День 9-й	ПОЛДНИК							
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,2	84,80	66	389/17
	Голубцы ленивые с соусом	75 / 15	9,48	10,95	3,01	149,37	49	525/22
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.пр
итого за полдник		310	12,49	14,354	34,76	326,66		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			3,28	5,00	0,38	3,03		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,02	32,60	171,92	1172,66
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+ / -) %		-14,23	-25,94	-8,67

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	44,52	35,59	116,74	986,10
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+ / -) %		2,37	-7,81	-10,14

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	55,51	46,95	206,68	1499,32
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+ / -) %		-10,95	-20,94	-8,29

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре- цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2 -я День 10 -й	ЗАВТРАК							
	Огурец свежий в нарезке	60	0,43	0,06	1,14	7,00	1	МР/8.1/19
	Жаркое по - дормашнему	170	15,03	17,17	21,00	299,34	57	256/17
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59,00	75	МР/11.10/19
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.гр
	Фрукты свежие (банан)***	100	1,8	3,94	17,194	111,39	80	82 / 21
итого за завтрак		550	19,59	24,66	66,08	569,22		
Норма по МР 2.4.0162-19.		25%	23,50	23,93	83,73	626,75		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,16	0,77	-5,27	-2,29		
неделя 2 -я День 10 -й	ОБЕД							
	Помидор свежий в нарезке	60	0,70	0,10	2,30	12,80	2	МР/8.1/19
	Щи из свежей. капусты с картофелем	200	1,771	2,976	8,80	61,33	12	ТТК / 88 / 17
	Биточек рыбный*** и / соус	70/ 20	8,50	2,84	6,41	85,37	63	463/22
	Каша вязкая (пшённая)	150	3,98	4,26	22,03	142,12	33	303/17
	Молоко кипячёное ***	200	5,8	5,00	9,60	107,00	76	385/17
	Хлеб безглютеновый *	30	3,05	5,10	17,31	138,73	9	Пром.гр
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,00	79	82 / 21
итого за обед		830	24,20	20,67	74,26	591,36		
Норма по МР 2.4.0162-19.		35%	32,90	33,50	117,22	877,45		
отклонение от нормы (+ / -) %			-9,26	-13,41	-12,83	-11,41		
неделя 2 -я День 10 -й	ПОЛДНИК							
	Чай фруктовый	200	0,188	0,05	14,96	60,74	73	783/22
	Яйцо варёное***	40	5,10	4,80	0,30	63,00	40	МР/4.1/19
	Кукуруза консервированная	60	1,2	0,2	6,1	31,30	5	54-21а/22
	Хлеб безглютеновый *	20	2,03	3,4	11,54	92,49	9	Пром.гр
итого за полдник		320	8,52	8,25	32,80	247,52		
Норма по МР 2.4.0162-19.		10%	9,40	9,57	33,49	250,70		
отклонение от нормы (+ / -) %			-0,94	-1,38	-0,18	-0,13		

ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	43,79	46,33	140,34	1160,58
Норма по МР 2.4.0162-19.	60%	56,40	57,42	200,94
отклонение от нормы (+ / -) %		-13,42	-12,64	-18,10

ВСЕГО: за ОБЕД и ПОЛДНИК	32,72	28,91	107,16	838,88
Норма по МР 2.4.0162-19.	45%	42,30	43,07	150,71
отклонение от нормы (+ / -) %		-10,20	-14,79	-13,00

ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	52,31	53,58	173,24	1408,11
Норма по МР 2.4.0162-19.	70%	65,80	66,99	234,43
отклонение от нормы (+ / -) %		-14,35	-14,02	-18,27

* рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению ("сухие завтраки").

(примечание: При отсутствии безглютенового хлеба на производстве, хлеб с меню исключить).

** для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

к 10-тидневное меню приготавливаемых блюд школьных ЗАВТРАКОВ-ОБЕДОВ-ПОЛДНИКОВ

для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Среднее за 5 дней (фактически)

1 - я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 1 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал
			белки Б	жиры Ж	углеводы У	
Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки			94	95,70	334,900	2507
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	23,50	23,93	83,73	626,75
Среднее за 5 дней (фактически)			20,53	21,57	67,70	553,91
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-3,16	-2,46	-4,78	-2,91
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	32,90	33,50	117,22	877,45
Среднее за 5 дней (фактически)			28,65	29,00	76,34	692,02
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-4,52	-4,70	-12,21	-7,40
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,40	9,57	33,49	250,70
Среднее за 5 дней (фактически)			9,65	9,47	32,08	250,27
Отклонение от нормы в % (+ / -)			0,26	-0,10	-0,42	-0,02
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20
Среднее за 5 дней (фактически)			49,17	50,57	144,04	1245,93
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-7,69	-7,15	-16,99	-10,30
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15
Среднее за 5 дней (фактически)			38,29	38,47	108,42	942,29
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-4,26	-4,80	-12,63	-7,41
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ		70%	65,80	66,99	234,43	1754,90
Среднее за 5 дней (фактически)			58,82	60,05	176,12	1496,20
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-7,43	-7,25	-17,41	-10,32

Среднее за 5 дней (фактически)

2 - я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка 2 - я неделя			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал
			белки Б	жиры Ж	углеводы У	
Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки			94	95,7	334,9	2507
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	23,50	23,93	83,73	626,75
Среднее за 5 дней (фактически)			19,61	19,86	70,99	549,13
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-4,14	-4,24	-3,80	-3,10
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	32,90	33,50	117,22	877,45
Среднее за 5 дней (фактически)			26,18	24,90	83,58	677,93
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-7,15	-8,98	-10,04	-7,96
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,40	9,57	33,49	250,70
Среднее за 5 дней (фактически)			10,48	8,87	40,63	286,32
Отклонение от нормы в % (+ / -)			1,15	-0,73	2,13	1,42
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20
Среднее за 5 дней (фактически)			45,79	44,76	154,57	1227,07
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-11,29	-13,23	-13,85	-11,05
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15
Среднее за 5 дней (фактически)			36,66	33,77	124,21	964,25
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-6,00	-9,71	-7,91	-6,54
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ		70%	65,80	66,99	234,43	1754,90
Среднее за 5 дней (фактически)			56,27	53,63	195,20	1513,38

ПРИЛОЖЕНИЕ

Россия Краснодарский край

К 10-тидневное меню приготавливаемых блюд школьных завтраков-обедов-полдников
для организации питания детей с ЦЕЛИАКИЕЙ (безглютеновая диета)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Среднее за 10 дней (фактически)

1 - 2 - я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая
			белки	жиры	углеводы	ценность
			Б	Ж	У	Ккал
Норма по МР 2.4.0162-19. за сутки			94	95,7	334,9	2507
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	23,50	23,93	83,73	626,75
Среднее за 10 дней (фактически)			20,07	20,72	69,34	551,52
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-3,65	-3,35	-4,29	-3,00
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	32,90	33,50	117,22	877,45
Среднее за 10 дней (фактически)			27,41	26,95	79,96	684,98
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-5,84	-6,84	-11,12	-7,68
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	9,40	9,57	33,49	250,70
Среднее за 10 дней (фактически)			10,06	9,17	36,35	268,29
Отклонение от нормы в % (+ / -)			0,70	-0,41	0,86	0,70
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	56,40	57,42	200,94	1504,20
Среднее за 10 дней (фактически)			47,48	47,67	149,31	1236,50
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-9,49	-10,19	-15,42	-10,68
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	42,30	43,07	150,71	1128,15
Среднее за 10 дней (фактически)			37,48	36,12	116,32	953,27
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-5,13	-7,25	-10,27	-6,98
ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ			65,80	66,99	234,43	1754,90
Среднее за 10 дней (фактически)			57,54	56,84	185,66	1504,79
Отклонение от нормы в % (+ / -)			-8,78	-10,60	-14,56	-9,98

Ответственный за разработку меню:

Грибенко О.А. Окунь

Литература:

- 1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 2 СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.
- 3 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)
- 4 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост.А.Я.Перевалов. Н.В.Тапешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр.-Пермь, 2021.-410с.
- 5 Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)