

«Согласовано»

Директор МКОУ «Светлоярская СШ №2»

М.П.



Н.А.Хахалева/

«Утверждаю»

И.П.Чернецкая С.Д.

М.П.



/С.Д.Чернецкая/

**Десятидневное меню для организации питания детей  
обучающихся общеобразовательных школ  
Светлоярского муниципального района Волгоградской области**

**На 2025-2026 учебный год**

Сборник рецептов на продукцию общественного питания

/Составитель Могильный М.П.-М., Дели плюс 2013-1008с. ISBN 978-5-905170-02-7

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/

Под редакцией Могильный М.П.

И Тутельяна В.А. М.: Дели принт. 2011.-544с ISBN 978-5-94343-230-9

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Лапшина В.Т. (ред). М.: Хлебпродинформ, 2004.-640 с. ISBN 5-93109-070-3

Сборник типовых меню и рецептов Блюда для организации питания детей школьного возраста в организациях с круглосуточным режимом пребывания и иными режимами функционирования. Новосибирск, 2020г

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд для питания учащихся возрастной категории с 7-11 лет

День 1 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.	г.		
Каша рисовая молочная	61.19	200	6.42	4.90	33.97	205.60	НИИ гигиены 2020	54-9к-2020
Масло сливочное (порциями)	7.35	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	19.11	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	6.47	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	16.88	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>500</b>	<b>18.54</b>	<b>19.60</b>	<b>72.27</b>	<b>566.00</b>		

День 2 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.	г.		
Каша гречневая рассыпчатая	8.94	150	8.20	6.50	42.80	262.50	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	63.28	100	4.90	8.50	4.02	115.00	Сборник рецептов 2004	491, ТТК №2
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	5.46	60	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептов 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	4.45	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	28.88	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-8хн-2020
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>570</b>	<b>18.86</b>	<b>16.14</b>	<b>83.70</b>	<b>573.70</b>		

День 3 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Макароны отварные с сыром	29.77	200	8.50	10.6	23.64	210.56	НИИ гигиены 2020	54-3г-2020, ТТК №4
Фрукты (Апельсин)	38.85	150	1.35	0.3	12.15	70.5	Сборник рецептур 2013	9
Батон нарезной	6.47	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептур 2012	125
Какао с молоком	35.91	200	4.60	4.30	12.40	106.70	НИИ гигиены 2020	54-7гн-2020
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>610</b>	<b>19.25</b>	<b>15.80</b>	<b>79.99</b>	<b>537.76</b>		

**День 4 Неделя 1**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Плов с курицей	73.09	180	13.68	15.68	32.52	307.68	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	19.11	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	71
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2.07	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из свежих плодов	16.73	200	0.16	0.16	23.88	97.60	Сборник рецептур 2011	372
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>510.00</b>	<b>17.34</b>	<b>16.34</b>	<b>75</b>	<b>499.88</b>		

**День 5 Неделя 1**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Котлета п/ф из рыбы	47.57	90	7.1	11.2	2.47	123	Сборник рецептур 2012	305, ТТК №15
Макароны отварные	10.99	180	6.00	6.36	42.00	249.60	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	19.11	70	0.66	0.12	2.28	13.20	Сборник рецептур 2015	70



Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы	ккал			
		г.	г.	г.	г.	ккал			
Каша из пшена и риса молочная "Дружба"	51.74	150	8.70	12.00	38.40	230.60	Сборник рецептур	ТТК №12	
Сыр твердых сортов в нарезке	19.11	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020	
Фрукты (Яблоко)	16.8	100	0.4	0.4	9.8	47	Сборник рецептур 2013	9	
Батон нарезной	6.47	30	2.40	0.30	15.90	75.00	Сборник рецептур 2012	125	
Чай черный байховый с сахаром	16.88	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020	
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>510</b>	<b>18.72</b>	<b>18.50</b>	<b>70.50</b>	<b>488.10</b>			

**День 9 Неделя 2**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Плов с курицей	73.09	180	13.68	15.68	32.52	307.68	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	20.02	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	71
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2.23	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	15.66	200	0.35	0.08	29.85	122.00	Сборник рецептур 2011	348
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>510</b>	<b>17.53</b>	<b>16.26</b>	<b>80.77</b>	<b>524.28</b>		

**День 10 Неделя 2**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Запеканка творожно-манная со сгущенным молоком	68.45	200	16.54	12.05	24.4	247	Сборник рецептур 2011	237, ТТК №6
Булочка "Веснушка"	32.5	100	0.90	7.20	48.70	211.00	Сборник рецептур 2011	473, ТТК №7
Чай каркаде	10.05	200	0.10	0.03	9.90	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
<b>Итого за завтрак</b>	<b>111</b>	<b>500</b>	<b>17.54</b>	<b>19.28</b>	<b>83.00</b>	<b>493.00</b>		

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2011. - 544с.  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.  
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: Дели плюс, 2015 г.  
Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.  
редакцией В.Т.Лапшиной. - М.: «Хлебпродинформ», 2004 г

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2017. - 544с.  
ПРЕБЫВАНИЯ И ИНЫМИ РЕЖИМАМИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ/ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева,  
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я. Перевалова, составители  
Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под ред. Могильного М.П., 2007г.  
Технико-технологические карты

Утверждаю:

---

Согласовано:

Директор

---

**Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд за счет частичной компенсации для**

-

**питания обучающихся возрастной категории с 7-11 лет**

Утверждаю:

Согласовано:  
Директор

Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд для питания учащихся возрастной категории с 12-18 лет

День 1 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.	г.		
Каша рисовая молочная	61.19	250	8.02	6.12	42.46	257.00	НИИ гигиены 2020	54-9к-2020
Масло сливочное (порциями)	7.35	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	19.11	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	6.47	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептов 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	16.88	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>550</b>	<b>20.14</b>	<b>20.82</b>	<b>80.76</b>	<b>617.40</b>		

День 2 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.	г.		
Каша гречневая рассыпчатая	8.94	180	9.90	7.83	51.30	314.91	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	63.28	120	5.79	9.50	4.75	136.00	Сборник рецептов 2004	491, ТТК №2
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	5.46	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептов 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	4.45	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	28.88	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-1хн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>660</b>	<b>21.89</b>	<b>18.55</b>	<b>94.45</b>	<b>655.91</b>		

День 3 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Макароны отварные с сыром	29.77	250	10.5	13.25	35.8	263.2	НИИ гигиены 2020	54-3г-2020, ТТК №4
Фрукты (Апельсин)	38.85	150	1.35	0.3	12.15	70.5	Сборник рецептов 2013	9
Батон нарезной	6.47	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептов 2012	125
Какао с молоком	35.91	200	4.60	4.30	12.40	106.70	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>660</b>	<b>21.25</b>	<b>18.45</b>	<b>92.15</b>	<b>590.40</b>		

День 4 Неделя 1

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Плов с курицей	73.09	220	16.72	18.61	39.71	376.09	Сборник рецептов 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	19.11	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептов 2015	70

Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2.07	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из свежих плодов	16.73	200	0.16	0.16	23.88	97.60	Сборник рецептур 2011	372
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>550</b>	<b>20.38</b>	<b>19.27</b>	<b>81.99</b>	<b>568.29</b>		

**День 5 Неделя 1**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Котлеты рыбные в томатном соусе	47.57	100	8.24	9.57	22.50	210.8	Сборник рецептур 2004	388, ТТК 18
Макароны отварные	10.99	200	6.70	7.10	46.60	277.30	НИИ гигиены 2020	54-1г-2020
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	19.11	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	4.45	60	4.80	0.92	26.20	147.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из ягод (смородина)	28.88	200	0.30	0.10	8.40	35.40	НИИ гигиены 2020	54-1хн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>650</b>	<b>21.14</b>	<b>17.89</b>	<b>107.50</b>	<b>693.10</b>		

**День 6 Неделя 2**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Каша манная	61.19	250	8.6	6.2	46.4	282.4	НИИ гигиены 2020	54-7к-2020
Масло сливочное (порциями)	7.35	10	0.10	8.30	0.10	74.90	НИИ гигиены 2020	54-19з-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	19.11	30	7.02	5.80	0.00	109.10	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Батон нарезной	6.47	60	4.80	0.60	31.80	150.00	Сборник рецептур 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	16.88	200	0.20	0.00	6.40	26.40	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>550</b>	<b>20.72</b>	<b>20.90</b>	<b>84.70</b>	<b>642.80</b>		

День 7 Неделя 2

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Каша гречневая рассыпчатая	8.94	180	9.90	7.83	51.30	314.91	НИИ гигиены 2020	54-4г-2020
Гуляш	63.28	100	4.90	8.50	4.02	115.00	Сборник рецептур 2005	246, ТТК №2
Салат из квашенной капусты	21.3	100	1.70	5.00	8.45	85.70	Сборник рецептур 2015	47
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2.23	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Чай черный байховый с лимоном и сахаром	15.25	200	0.30	0.00	6.70	27.60	НИИ гигиены 2020	54-1гн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>610</b>	<b>19.20</b>	<b>21.63</b>	<b>85.07</b>	<b>615.81</b>		

День 8 Неделя 2

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Каша из пшена и риса молочная "Дружба"	51.74	250	11.6	16	51.2	307.4	Сборник рецептур	ТТК №12
Сыр твердых сортов в нарезке	19.11	30	7.02	5.8	0	109.1	НИИ гигиены 2020	54-1з-2020
Фрукты (Яблоко)	16.8	100	2.4	0.3	15.9	75	Сборник рецептур 2013	9
Батон нарезной	6.47	30	0.4	0.4	9.8	47	Сборник рецептур 2012	125
Чай черный байховый с сахаром	16.88	200	0.2	0	6.4	26.4	НИИ гигиены 2020	54-2гн-2020
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>610</b>	<b>21.62</b>	<b>22.5</b>	<b>83.3</b>	<b>564.9</b>		

День 9 Неделя 2

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			

Плов с курицей	73.09	220	16.72	18.61	39.71	376.09	Сборник рецептур 2013	30
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, огурец соленый, помидор соленый)	20.02	100	1.10	0.20	3.80	22.00	Сборник рецептур 2015	70
Хлеб пшеничный формовой белый 1 сорт	2.23	30	2.40	0.30	14.60	72.60	Треб.по орг.питания 2012	13003
Компот из плодов или ягод сушеных (шиповник)	15.66	200	0.35	0.08	29.85	122.00	Сборник рецептур 2011	348
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>550</b>	<b>20.57</b>	<b>19.19</b>	<b>87.96</b>	<b>592.69</b>		

**День 10 Неделя 2**

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Стоимость блюда	Вес блюда г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Сборник рецептур	№Рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
			г.	г.	г.			
Запеканка творожно-манная со сгущенным молоком	68.45	250	20.7	15.06	30.5	308.75	Сборник рецептур 2011	237, ТТК №6
Булочка "Веснушка"	32.5	100	0.90	7.20	48.70	211.00	Сборник рецептур 2011	473, ТТК №7
Чай каркаде	10.05	200	0.10	0.03	9.90	35.00	Сборник рецептур 2004	685 ТТК №18
<b>Итого завтрак</b>	<b>111</b>	<b>550</b>	<b>21.70</b>	<b>22.29</b>	<b>89.10</b>	<b>554.75</b>		

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

СБОРНИК ТИПОВЫХ МЕНЮ И РЕЦЕПТУР БЛЮД ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗАЦИЯХ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ РЕЖИМОМ ПРЕБЫВАНИЯ И ИНЫМИ РЕЖИМАМИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ/ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, Д.Е. Юрк), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО

«Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), 2020.- 337 с.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под общей ред. проф. А.Я. Перевалова, составители Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С. и др., 7-е издание с дополнениями, 2013г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под ред. Могильного М.П., 2007г.

Технико-технологические карты

Утверждаю:

---

Согласовано:

Директор

---

**Примерное десятидневное меню приготавливаемых блюд за счет частичной компенсации для**

-

**питания обучающихся возрастной категории с 12-18 лет**