

ООО Фирма «Партнер»

## **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания**

(«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» содержит единые требования к технологическим процессам, полуфабрикатам и готовой продукции с учетом специфики детского питания и безопасности, а также нормы расчетов потерь при холодной и тепловой обработке пищевых продуктов, закладки сырья и выхода готовой продукции по возрастным группам.

В «Сборник технологических карт» включены блюда и кулинарные изделия, наиболее распространенные в организации питания детей, и расчет содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности продукции, витаминов и минеральных элементов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...», а также нормативные документы, регламентирующие производство кулинарной продукции в учебных учреждениях. Данный «Сборник...» предназначен для предприятий общественного питания школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений независимо от организационно-правовых форм хозяйствования и является практическим пособием при составлении меню.

**издание третье, переработанное и дополненное**

**ЧАСТЬ 1**

Уфа  
2014

# ООО Фирма «Партнер»

## Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания

*(«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» содержит единые требования к технологическим процессам, полуфабрикатам и готовой продукции с учетом специфики детского питания и безопасности, а также нормы расчетов потерь при холодной и тепловой обработке пищевых продуктов, закладки сырья и выхода готовой продукции по возрастным группам.*

*В «Сборник технологических карт» включены блюда и кулинарные изделия, наиболее распространенные в организации питания детей, и расчет содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности продукции, витаминов и минеральных элементов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...», а также нормативные документы, регламентирующие производство кулинарной продукции в учебных учреждениях.*

*Данный «Сборник...» предназначен для предприятий общественного питания школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений независимо от организационно-правовых форм хозяйствования и является практическим пособием при составлении меню.*

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ, ПЕРЕРЕБОТАННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ

### ЧАСТЬ 1

Уфа  
2014



ООО Фирма «Партнер»

## **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания**

(«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» содержит единые требования к технологическим процессам, полуфабрикатам и готовой продукции с учетом специфики детского питания и безопасности, а также нормы расчетов потерь при холодной и тепловой обработке пищевых продуктов, закладки сырья и выхода готовой продукции по возрастным группам.

В «Сборник технологических карт» включены блюда и кулинарные изделия, наиболее распространенные в организации питания детей, и расчет содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности продукции, витаминов и минеральных элементов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...», а также нормативные документы, регламентирующие производство кулинарной продукции в учебных учреждениях. Данный «Сборник...» предназначен для предприятий общественного питания школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений независимо от организационно-правовых форм хозяйствования и является практическим пособием при составлении меню.

**издание третье, переработанное и дополненное**

**ЧАСТЬ 2**

Уфа  
2014

# ООО Фирма «Партнер»

## Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания

*(«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» содержит единые требования к технологическим процессам, полуфабрикатам и готовой продукции с учетом специфики детского питания и безопасности, а также нормы расчетов потерь при холодной и тепловой обработке пищевых продуктов, закладки сырья и выхода готовой продукции по возрастным группам.*

*В «Сборник технологических карт» включены блюда и кулинарные изделия, наиболее распространенные в организации питания детей, и расчет содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности продукции, витаминов и минеральных элементов с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...», а также нормативные документы, регламентирующие производство кулинарной продукции в учебных учреждениях.*

*Данный «Сборник...» предназначен для предприятий общественного питания школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений независимо от организационно-правовых форм хозяйствования и является практическим пособием при составлении меню.*

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ, ПЕРЕРАБОТАННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ

### ЧАСТЬ 2

Уфа  
2014