

Предисловие.3Раздел 1. Характеристика сборника технических нормативов.5Раздел

2. Рациональное питание.9

2.1. Общие способы организации питания.

9

2.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

11

2.3. Основные пищевые вещества для детей и подростков.

13

2.4. Особенности питания учащихся с разными режимами обучения.

17

2.5. Организация диетического питания в общеобразовательных учреждениях.

24

2.6. Характеристика основных продуктов питания.

34

2.7. Требования к технологической обработке продуктов.

36

2.8. Требования к организации здорового питания и формированию меню.

40

2.9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

57

2.10. Требования к организации питьевого режима.

58

2.11. Организация обслуживания обучающихся питанием.

58Раздел 3. Основные требования к организации питания обучающихся.59

3.1. Особенности организации питания обучающихся.

59

3.2. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.

61

3.3. Новые технологии при организации питания обучающихся.

62

3.4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

68

3.5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

71

3.6. Требования к условиям труда персонала.

74

3.7. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом, обеспечивающим питание обучающихся.

74

3.8. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.

75

3.9. Рекомендации по составлению территориальных комплексных программ развития системы питания обучающихся. 77

77

3.10. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов при организации питания обучающихся.

78Раздел 4. Рецептуры и технология приготовления продукции.81I. Холодные

блюда.81Бутерброды81

1. Бутерброды с маслом.

82

2. Бутерброды с джемом или повидлом.

82

3. Бутерброды с сыром.

83

4. Бутерброды с отварными мясными продуктами.

83

5. Бутерброды с мясными кулинарными изделиями.

83

6. Бутерброды с колбасой.

83

7. Бутерброды горячие с сыром.

84

8. Бутерброды горячие с колбасой.

84

9. Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями.

84

10. Закрытые бутерброды с медом или повидлом, или джемом, или мармеладом.

85

11. Гамбургер с сосиской.

85

12. Гамбургер с яйцом и говядиной.

85

13. Чизбургер.

86 Гастрономические товары 86

14. Масло (порциями)

86

15. Сыр (порциями)

86

16. Колбаса или ветчина (порциями)

87 Салаты и винегреты 87

17. Салат зеленый.

88

18. Салат зеленый с огурцами.

88

19. Салат зеленый с огурцами и помидорами.

89

20. Салат из свежих огурцов.

89

21. Салат из соленых огурцов с луком.

89

22. Салат из зеленого лука.

90

23. Салат из свежих помидоров.

90

24. Салат из свежих помидоров и огурцов.

90

25. Салат из свежих помидоров и яблок.

91

26. Салат из свежих помидоров, яблок и консервированных огурцов.

91

27. Салат из свежих помидоров со сладким перцем.

91

28. Салат "Весна"

92

29. Салат из сырых овощей.

92

30. Салат из редиса.

93

31. Салат из редиса с огурцами и яйцом.

93

32. Салат из цветной капусты, помидоров и зелени.

93

33. Салат из цветной капусты, овощей и плодов.

94

34. Салат "Летний"

94

35. Салат картофельный.

95

36. Салат картофельный с сельдью.

95

37. Салат картофельный с огурцами или капустой.

95

38. Салат картофельный с яблоками.

96

39. Салат картофельный с кукурузой и морковью.

96

40. Салат картофельный с морковью и зеленым горошком.

97

41. Салаткартофельный с капустой свежей и кукурузой.
97
42. Салаткартофельный с солеными огурцами и зеленым горошком.
97
43. Салат изовощей.
98
44. Салат изовощей с сухофруктами.
98
45. Салат избелокочанной капусты
99
46. Салат избелокочанной капусты с яблоками
99
47. Салат изквашеной капусты
99
48. Салатвитаминный (1 вариант)
100
49. Салатвитаминный (2 вариант)
100
50. Салат изсвеклы с сыром и чесноком.
101
51. Салат изсвеклы с курагой и изюмом.
101
52. Салат изсвеклы отварной.
101
53. Салат изсвеклы с зеленым горошком.
102
54. Салат изсвеклы с яблоками.
102
55. Салат изсвеклы с огурцами солеными.
102
56. Салатовощной с яблоками.
103
57. Салат изредьки.
103
58. Салат изредьки с овощами.
103
59. Салат изморкови с яблоками или черносливом.
104
60. Салат изморкови с яблоками и клюквой.
104
61. Салат изморкови с яблоками и курагой.
104
62. Салат изморкови с сахаром или медом.
105
63. Салат изморкови с курагой.
105
64. Салат изморкови и кураги с йогуртом.
105
65. Салат изморкови и яблок с яйцом
106
66. Салат изморкови с изюмом
106
67. Винегретоощной
106
68. Винегретоощной с фасолью
107
69. Винегретс сельдью
107
70. Овощинатуральные соленые
107
71. Овощинатуральные свежие
107
- 107**Блюда из овощей**108**
72. Икрабаклажанная

108

73. Икракабачковая

108

74. Икраовощная

109

75. Икрасвекольная или морковная

109 **Блюда из сельди** 110

76. Сельдь слуком

110

77. Сельдь скартофелем

110

78. Сельдърубленая

110

79. Сельдърубленая с гарниром

111 **III. Супы** 111

80. Бульонкостный

111 **Горячие супы** 112 **Заправочные супы** 113 **Борщи** 113

81. Борщ

114

82. Борщ скапустой и картофелем

114

83. Борщ скартофелем

115

84. Борщ сфасолью и картофелем

115

85. Борщзеленый

116

86. Борщ летний(с ботвой свеклы)

116 **Щи** 116

87. Щи изсвежей капусты

117

88. Щи изсвежей капусты с картофелем

117

89. Щизеленые

118

90. Щи изщавеля

118

91. Щи изквашеной капусты

119

92. Щи изквашеной капусты с картофелем

119

93. Щипо-уральски (с крупой)

119 **Рассольники** 120

94. Рассольник

120

95. Рассольник домашний

120

96. Рассольник ленинградский

121 **Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями** 121

97. Супкартофельный

121

98. Супкрестьянский с крупой

122

99. Суп изовощей

122

100. Супкартофельный со щавелем

123

101. Супкартофельный с крупой

123

102. Супкартофельный с бобовыми

123

103. Супкартофельный с макаронными изделиями

124

104. Супкартофельный с мясными фрикадельками

124

105. Фрикадельки мясные

125

106. Супкартофельный с рыбными фрикадельками

125

107. Фрикадельки рыбные

126

108. Супкартофельный с клецками

126

109. Клецки

126

110. Супкартофельный с пельменями

127 **Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми** **127**

111. Суп с макаронными изделиями

127

112. Суп с макаронными изделиями и картофелем

128

113. Суп-лапша домашняя

128

114. Лапша домашняя

128

115. Суп скрупой

129

116. Суп скрупой и томатом

129

117. Суп скрупой и мясными фрикадельками

130

118. Суп с пельменями или клецками

130

119. Суп с бобовыми

130 **Супы молочные** **131**

120. Супмолочный с макаронными изделиями

131

121. Супмолочный с крупой

131

122. Супмолочный с тыквой и крупой

132

123. Супмолочный с овощами

132

124. Супмолочный с клецками

133 **III. Блюда из картофеля и овощей** **133** **Отварные картофель и овощи** **134**

125. Картофель отварной

134

126. Картофель отварной с луком

134

127. Картофель в молоке

135

128. Картофельное пюре

135

129. Капуста отварная с маслом или соусом

136

130. Тыква отварная

136

131. Гороховощной отварной

136

132. Фасольовощная отварная

137

133. Кукуруза отварная

137

134. Пюре из моркови или свеклы

138

135. Пюре из тыквы

138 Картофель и овощи припущенные и тушеные 138

136. Овощи припущенные

139

137. Каша из тыквы

139

138. Овощи, припущенные в молочном или сметанном соусе

140

139. Капуста тушеная

140

140. Свекла, тушенная в соусе

141

141. Свекла, тушенная с яблоками

141

142. Картофель и овощи, тушенные в соусе

141

143. Рагу из овощей

142

144. Рагу из овощей с кашей

142

145. Картофель, тушенный с луком

143 Картофель и овощи жареные 143

146. Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)

143

147. Картофель, жаренный брусочками, дольками, кубиками или ломтиками

144

148. Котлеты картофельные

144

149. Котлеты картофельные с творогом

144

150. Зразы картофельные

145

151. Котлеты морковные

145

152. Котлеты морковные с творогом

146

153. Котлеты свекольные

146

154. Котлеты капустные

147

155. Шницель из капусты

147

156. Капуста жареная

148

157. Оладьи из тыквы

148

158. Оладьи из кабачков

148

159. Драники (белорусское национальное блюдо)

149 Картофель и овощи запеченные 149

160. Картофельные котлеты, запеченные под соусом сметанным с луком

149

161. Рулет из запеканки картофельной с овощами

150

162. Запеканка капустная

150

163. Морковная запеканка с творогом

151

164. Пудинг из моркови

151

165. Запеканка овощная

152

166. Запеканка из тыквы

152

167. Голубцыовощные

153

168. Перец, фаршированный овощами и рисом

153

169. Кабачки, фаршированные овощами и рисом

154

170. Баклажаны, фаршированные овощами

155IV. Блюда из круп 155 Каши 155 Рассыпчатые каши 161

171. Каша рассыпчатая

162

172. Хлопья кукурузные или пшеничные с молоком

162 Вязкие каши 163

173. Каша вязкая молочная из пшенной, овсяной, гречневой и других круп

163

174. Каша вязкая молочная из риса, ячневой, кукурузной и перловой круп

164

175. Каша вязкая молочная из риса и пшена

164

176. Каша вязкая с тыквой

165 Каша вязкая из смеси круп с тыквой 165

177. Каша пшенная или рисовая с изюмом

166 Каша из смеси круп с изюмом 166

178. Каша вязкая с морковью

168 Каша вязкая из смеси круп с морковью 168

179. Мюсли с молоком

169

180. Мюсли с фруктами

169 Жидкие каши 170

181. Каша жидкая молочная из манной крупы

170

182. Каша жидкая молочная

171

183. Каша жидкая молочная из гречневой крупы

171 Изделия из каш 171 Крупеники, запеканки и пудинги 171

184. Крупеник

172

185. Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная

172

186. Запеканка манная с изюмом

173

187. Запеканка пшенная или рисовая с яблоками

173

188. Запеканка рисовая с творогом

174

189. Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой

174

190. Пудинг рисовый, манный, пшенный

175 Котлеты, биточки 175

191. Биточки или котлеты пшенные, пшеничные, перловые, ячневые

175

192. Биточки или котлеты манные, рисовые

176

193. Котлеты или биточки рисовые, пшенные с морковью

176

194. Плов с изюмом

177

195. Плов с фруктами

177

196. Плов сладкий

178V. Блюда из бобовых 178

197. Бобовые отварные

179

198. Бобовые отварные с маслом

179

199. Пюре из бобовых с маслом

179

200. Пюре из бобовых и картофеля

179

201. Запеканка из бобовых и картофеля

180VI. Блюда из макаронных изделий180

202. Макароны изделия отварные

180

203. Макароны изделия отварные с маслом

181

204. Макароны отварные с сыром

181

205. Макароны отварные с овощами

181

206. Макароны, запеченные с яйцом

182

207. Макаронник

182

208. Лапшевник с творогом

182VII. Блюда из яиц183

209. Яйца вареные

184

210. Омлет натуральный

184

211. Омлет с сыром

184

212. Омлет с колбасой или сосисками

185

213. Омлет с жареным картофелем

185

214. Омлет с морковью

185

215. Омлет паровой

186

216. Драчена

186VIII. Блюда из творога186

217. Вареники ленивые (полуфабрикат)

187

218. Вареники ленивые отварные

187

219. Сырники из творога

187

220. Сырники из творога и картофеля

188

221. Сырники с морковью

188

222. Пудинг из творога (запеченный)

189

223. Запеканка из творога

189

224. Запеканка из творога с морковью

190

225. Оладьи из творога

190IX. Блюда из рыбы191Рыба отварная191

226. Рыба отварная

192Рыбаприпущенная192

227. Рыба припущенная

193

228. Рыба, припущенная в молоке

193Рыба тушеная194

229. Рыба, тушеная в томате с овощами

194Рыба жареная195

230. Рыба жареная	
195	
231. Поджарка из рыбы	
196Рыба запеченная	196
232. Рыба, запеченная в сметанном соусе	
196	
233. Рыба, запеченная под молочным соусом	
197Блюда из котлетной массы	197
234. Котлеты или биточки рыбные.	
198	
235. Шницель рыбный натуральный.	
199	
236. Рулет из рыбы.	
199	
237. Зразы рыбные рубленые.	
200	
238. Хлебцы рыбные.	
201	
239. Тефтели рыбные.	
202	
240. Фрикадельки рыбные.	
203Х. Блюда из мяса и мясных продуктов.	203Отварное мясо, субпродукты
241. Мясоотварное.	
205	
242. Языкотварной с соусом.	
205	
243. Сосиски, сардельки отварные.	
206	
244. Плов из отварной говядины.	
206	
245. Бефстроганов из отварной говядины.	
206	
246. Гуляш из отварной говядины.	
207Жареное мясо, субпродукты	207
247. Мясо, жаренное крупным куском.	
208	
248. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное.	
209	
249. Антрекот.	
209	
250. Бефстроганов.	
209	
251. Поджарка.	
210	
252. Колбаса, сардельки, сосиски жареные.	
210	
253. Ромштекс.	
211	
254. Печень жареная с маслом.	
211	
255. Печень по-строгановски.	
212Тушеное мясо, субпродукты	212
256. Мясо тушеное.	
213	
257. Мясо шпигованное.	
213	
258. Мясо духовое.	
214	
259. Жаркое по-домашнему.	
214	
260. Гуляш..	
215	
261. Печень, тушенная в соусе.	

215

262. Сердце всоусе.

216

263. Рагу из свинины.

216

264. Говядина, тушенная в сметане.

217

265. Плов.

217 Блюда из рубленого мяса 218

266. Бифштекс рубленый.

219

267. Шницель натуральный рубленый.

219

268. Котлеты, биточки, шницели.

220

269. Котлеты, биточки (особые)

220

270. Котлеты Московские.

221

271. Котлеты домашние.

221

272. Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)

221

273. Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом.

222

274. Зразы рубленые.

222

275. Зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые)

223

276. Рулет с макаронами или яйцом.

223

277. Рулет с луком и яйцом.

224

278. Тефтели 1-й вариант.

225

279. Тефтели 2-й вариант.

225

280. Фрикадельки в соусе.

226

281. Биточки паровые.

226

282. Оладьи из печени.

227

283. Пудинг из говядины.

227 Мясо запеченное 228

284. Запеканка (рулет) картофельная с мясом или субпродуктами.

228

285. Макаронник с мясом или субпродуктами.

229

286. Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом.

229

287. Голубцы с мясом и рисом.

230 XI. Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика. 231

288. Птица или кролик отварные.

232

289. Рагу из птицы, кролика или субпродуктов.

232

290. Птица или кролик, тушеные в соусе.

233

291. Плов из птицы или кролика.

233

292. Птица или кролик, тушеные в соусе с овощами.

234

293. Птица или кролик жареные.

235

294. Котлеты рубленые из птицы или кролика.

235

295. Котлеты рубленые из бройлер-цыплят.

236

296. Котлеты рубленые из кур, кролика, запеченные с соусом молочным.

236

297. Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят.

237

298. Зразы из кур, бройлеров-цыплят с омлетом и овощами.

237

299. Суфле из кур или бройлеров-цыплят.

238

300. Суфле из кур или бройлеров-цыплят с рисом.

238

301. Кнели из кур, бройлеров-цыплят с рисом.

238 **ХII. Гарниры.** **239** Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий **240**

302. Каша рассыпчатая.

240

303. Каша вязкая.

240

304. Рис отварной.

240

305. Рис припущенный.

241

306. Бобовые отварные.

241

307. Бобовые отварные с луком.

241

308. Горох или фасоль отварные с луком и томатом.

242

309. Макароны изделия отварные.

242 Гарниры из картофеля и овощей **242**

310. Картофель отварной.

242

311. Картофель в молоке.

243

312. Пюре картофельное.

243

313. Картофель жареный (из отварного)

243

314. Картофель жареный (из сырого)

244

315. Овощи отварные с маслом.

244

316. Овощи, припущенные с маслом.

244

317. Овощи в молочном соусе.

245

318. Пюре из моркови или свеклы.

245

319. Морковь, тушенная в сметанном соусе.

245

320. Морковь, тушенная с черносливом или яблоками.

246

321. Капуста тушенная.

246

322. Капуста, тушенная с яблоками.

247

323. Капуста жареная.

247

324. Свекла, тушенная в сметанном соусе.

247

325. Кабачки или тыква, тушенные в сметане.

248XIII. Соусы.248Соусы горячие248Соусы молочные249

326. Соус молочный (для подачи к блюду)

249

327. Соус молочный (сладкий)

249

328. Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)

249

329. Соус молочный густой (для фарширования)

250Соусы сметанные250

330. Соус сметанный.

250

331. Соус сметанный с томатом.

250

332. Соус сметанный с луком.

251

333. Соус сметанный с томатом и луком.

251Соусы сладкие251

334. Соус земляничный, малиновый, или вишневый.

251

335. Соус абрикосовый.

252

336. Соус черносмородиновый.

252

337. Соус яблочный.

252XIV. Сладкие блюда.253Фрукты и ягоды свежие253

338. Фрукты или ягоды свежие.

253

339. Фрукты или ягоды свежие с сахаром.

253

340. Арбуз, дыня, ананас свежие

254

341. Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром.

254Компоты254

342. Компот из свежих плодов.

255

343. Компот из смеси свежих плодов и бахчевых.

255

344. Компот из яблок и слив или яблоки алычи.

256

345. Компот из крыжовника и черной смородины.

256

346. Компот из апельсинов и мандаринов.

257

347. Компот из плодов консервированных.

257

348. Компот из плодов или ягод сушеных.

257

349. Компот из смеси сухофруктов.

258Кисели258

350. Кисель из плодов или ягод свежих.

259

351. Кисель из земляники, малины, ежевики.

259

352. Кисель из яблок.

260

353. Кисель из ревеня.

260

354. Кисель из яблок сушеных.

260

355. Кисель из кураги.

261

356. Кисель из апельсинов или мандаринов.

261

357. Кисель из плодов шиповника(витаминный)

261

358. Кисель из сока плодового или ягодного натурального.

262

359. Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром.

262

360. Кисель из повидла, джема,варенья.

262

361. Кисель молочный.

263Желе и другие сладкие блюда263

362. Желе из плодов или ягод свежих.

263

363. Желе из цитрусовых.

264

364. Желе из экстракта плодового или ягодного, или из сока плодового или ягодного натурального

264

365. Желе из сиропа плодового или ягодного.

265

366. Желе из молока.

265

367. Мусс лимонный.

265

368. Мусс апельсиновый или мандариновый.

266

369. Мусс яблочный (на манной крупе)

266

370. Пудинг сухарный.

267

371. Гренки с ягодами и плодами.

267

372. Яблоки печеные.

267

373. Яблоки, фаршированные творогом.

268

374. Шарлотка с яблоками.

268XV. Напитки.269Чай269

375. Чай-заварка.

269

376. Чай с сахаром, вареньем, джемом,медом, повидлом.

270

377. Чай с лимоном.

270

378. Чай с молоком или сливками.

270Кофейные напитки270

379. Кофейный напиток с молоком.

271

380. Кофейный напиток с молоком сгущенным.

271

381. Кофе из концентрата.

271Какао271

382. Какао с молоком.

272

383. Какао с молоком сгущенным.

272

384. Какао из консервов"Какао со сгущенным молоком и сахаром".

272Молоко,кисломолочные продукты.272

385. Молоко кипяченое.

273

386. Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран.

273Фруктово-ягодные прохладительные напитки273

387. Напиток из варенья.

273

388. Напиток из плодов шиповника.

274

389. Соки овощные, фруктовые и ягодные.

274ХVI. Мучные изделия.274Мучные блюда276

390. Тесто для пельменей.

276

391. Пельмени мясные (полуфабрикат)

276

392. Пельмени мясные отварные.

277

393. Тесто для вареников.

277

394. Вареники с овощным, творожным или фруктовым фаршем.

278

395. Вареники из полуфабриката промышленного производства.

278

396. Блины.

278

397. Блинчики полуфабрикат (оболочка)

279

398. Блинчики с овощным, фруктовым фаршем или повидлом.

279

399. Блинчики.

280

400. Тесто для оладий.

280

401. Оладьи.

281

402. Оладьи с изюмом.

281

403. Оладьи с яблоками.

282

404. Оладьи с творогом.

282Мучные кулинарные изделия282Дрожжевое тесто (безопарный способ)282Дрожжевое тесто (опарный способ)283

405. Тесто дрожжевое.

283

406. Пирожки печеные из дрожжевого теста.

284

407. Тесто слоеное пресное.

284

408. Пирожки печеные из пресного слоеного теста.

285

409. Пирожки печеные из пресного сдобного теста.

286

410. Ватрушки.

287

411. Ватрушки с земляникой.

287

412. Пицца школьная, 1 вариант.

288

413. Пицца школьная, 2 вариант.

288

414. Пирог открытый.

289

415. Крендель сахарный.

289

416. Рулет с орехами.

290

417. "Гребешок" из дрожжевого теста.

290

418. Слойка с повидлом.

291

419. Пирожки песочные с яблоками.

291

420. Колбасные или мясные изделия, запеченные в тесте.

292Сдобные булочные изделия292

421. Сдоба обыкновенная.

293

422. Булочка ванильная.

294

423. Булочка с орехами.

294

424. Булочка домашняя.

295

425. Булочка дорожная.

296

426. Булочка с повидлом обсыпная.

296

427. Булочка "Октябренок".

297

428. Булочка школьная.

298

429. Булочка "Веснушка"

298

430. Булочка "Российская"

299Мучные изделия пониженной калорийности300Технология приготовления помады301

431. Булочка "Розовая"

303

432. Булочка "Алтайская"

304

433. Булочка "Осенняя"

304

434. Булочка "Молочная"

305

435. Булочка "К завтраку"

305

436. Булочка "Закусочная"

306

437. Булочка "Янтарная"

307

438. Булочка с корицей.

309

439. Булочка "Деревенская"

310

440. Булочка "Творожная"

311

441. Булочка "Украинская"

312

442. Булочка "К чаю"

313

443. Булочка "Харьковчанка"

314

444. Булочка "Новинка".

315

445. Булочка обогащенная.

316Изделия из разных видов теста317

446. Кекс "Столичный".

317

447. Кекс "Творожный".

317

448. Кекс "Здоровье".

318

449. Полоска песочная с повидлом.

319

450. Песочник с изюмом.

319

451. Печенье"Нарезное".

320

452. Печенье"Ленинградское".

321

453. Пряники детские.

321

454. Коврижка"Медовая"без начинки.

322

455. Коврижка"Медовая"с фруктовой начинкой.

323

456. Коржики молочные.

324

Булочка обогащенная.

324

Кекс"Здоровье".

325XVII. Фарши.326

457. Фарш мясной с луком.

326

458. Фарш мясной с яйцом.

327

459. Фарш мясной с рисом.

327

460. Фарш мясной с рисом и яйцом.

327

461. Фарш из свежей капусты.

327

462. Фарш из квашеной капусты.

328

463. Фарш морковный.

329

464. Фарш морковный с яйцом.

329

465. Фарш морковный с рисом.

329

466. Фарш рисовый с яйцом.

329

467. Фарш картофельный с луком.

330

468. Фарш творожный (для ватрушек,пирожков и вареников)

330

469. Фарш творожный (для блинчиков)

330

470. Фарш яблочный.

331

471. Фарш вишневый.

331

472. Фарш морковный с изюмом.

331

473. Фарш из кураги.

331

474. Фарш из свежих абрикосов.

332XVIII. Блюда из сои и соевых продуктов.332Характеристика соевых продуктов**332**

475. Тофу соленый.

341

476. Тофу с джемом, повидлом, медом.

341

477. Суп овощной.
342
478. Суп с фрикадельками.
342
479. Суп на соевом молоке с капустой.
343
480. Кабачки, запеченные с тофу.
343
481. Запеканка овощная с тофу.
343
482. Запеканка из тофу с морковью.
344
483. Запеканка из тофу с картофелем.
344
484. Запеканка из овощей с окарой.
345
485. Крупенник с тофу.
345
486. Сырники из тофу.
346
487. Сырники из тофу с картофелем.
346
488. Сырники из тофу с яблоками.
347
489. Запеканка из творога соевого.
347
490. Запеканка творожно-морковная.
348
491. Пудинг из тофу (запеченный)
348
492. Котлеты (биточки) рыбные.
349
493. Котлеты (биточки) рыбные сокарой.
349
494. Хлебцы рыбные.
350
495. Хлебцы рыбные с зеленым горошком.
350
496. Тефтели рыбные с окарой.
351
497. Рулет мясной с тофу и окарой.
351
498. Тефтели мясные рубленые.
352
499. Хлебцы мясные.
352
500. Оладьи из печени с окарой.
353
501. Оладьи из печени с овощами.
353
502. Котлеты из кур с тофу.
354
503. Фрикадельки из кур с окарой.
354
504. Кнели из кур с окарой.
355
- Блюда из текстурированных соевых продуктов****355**
505. Запеканка овощная.
356
506. Запеканка из капусты.
357
507. Овощи, фаршированные текстуратами.
358
508. Бефстроганов из текстурата.

358

509. Шницель белково-соевый.

359

510. Гуляш из текстурата.

359

511. Гуляш из текстурата с черносливом.

360

512. Плов с текстуратом.

360

513. Рагу с текстуратом.

361

514. Котлеты из текстурата.

361

515. Тефтели из текстурата.

362

516. Котлеты рубленые с текстуратом.

363

517. Зразы рубленые с текстуратом.

363

518. Рулет с омлетом.

364

519. Голубцы с рисом и текстуратом.

364

520. Суфле из кур с текстуратом.

365 Напитки**366 Приложение А. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах****367 Приложение Б. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений****370 Приложение В. Замена продуктов****372 Приложение Г. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд****375 Приложение Д. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах****379 Приложение Е. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов****383 Приложение Ж. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции****388 Приложение И. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания****394 Приложение К. Требования к проведению органолептической оценки готовой пищи****403 Приложение Л. Инструкция по проведению С-витаминизации продукции****407 Приложение М. Инструкция по витаминизации продукции поливитаминным премиксом 730/4408****Приложение Н. Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков****410 Приложение О. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность блюд****412 Приложение П. Технологическая карта****491 Приложение Р. Формы учетной документации пищеблока****492 Приложение С. Рекомендации по отбору суточной пробы****494 Приложение Т. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений****495 Приложение У. Способы внедрения новой технологии КЭЧ****496 Приложение Ф. Растения****499 Приложение Ц. Перспективное меню питания школьников****502 Литература.****527**