

	Хлеб	40	40	3,7	0,6	20,6	120,6	3,7	0,6	20,6	120,6
Итого:				49,85	61,16	185,98	1560,74	54,55	65,67	208,78	1712,93

1. В школе проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация третьих блюд (компот, кисель и т.п.). Препараты витаминов вводят (в соответствии с инструкцией) в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

2. Для составления технологических карт использованы сборники рецептов:

2.1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /

под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2011. - 544 с.

2.2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / под ред. М.П. Могильного. -М.:

Дели принт, 2007.