

Приложение:

1. Меню разработано коллективом Научно-исследовательского института детского питания Россельхозакадемии.

2. Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности приведены с поправкой на 10% для районов крайнего Севера;

3. При составлении примерного двадцатидневного меню использованы следующие источники:

- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А.- М: ДеЛи принт, 2011.

- Сборник технологических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч.1. под ред. Марчука Ф.Л.- М: Издательство «Хлебпродинформ», 1998.

- Сборник технологических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией Лапшиной В.Т.- М: Издательство «Хлебпродинформ», 2004.

- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания. Под общей редакцией Лапшиной В.Т.- М: Издательство «Хлебпродинформ», 2002.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Составитель Румянцев А.В.- М: Издательство «Дело и Сервис», 1998.

- Сборник рецептов блюд, кулинарных и мучных изделий. Утвержден Кулинарным Советом объединения «Общественное питание» - Петропавловск-Камчатский, 1989.

- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изменениями и дополнениями, ч.4. - Издательство «Хлебпродинформ», 2006.

