

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Предисловие .....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1. Характеристика сборника технических нормативов .....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 2. Рациональное питание .....</b>	<b>9</b>
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 .....	58
<b>Раздел 3. Основные требования к организации питания обучающихся .....</b>	<b>59</b>
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
3.10. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов при организации питания обучающихся .....	78
<b>Раздел 4. Рецептуры и технология приготовления продукции .....</b>	<b>81</b>
<b>I. Холодные блюда .....</b>	<b>81</b>
<b>Бутерброды .....</b>	<b>81</b>
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
<b>Гастрономические товары .....</b>	<b>86</b>
14. Масло (порциями).....	86
15. Сыр (порциями) .....	86
16. Колбаса или ветчина (порциями) .....	87
<b>Салаты и винегреты .....</b>	<b>87</b>
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. Салат картофельный с капустой свежей и кукурузой .....	97
42. Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком .....	97
43. Салат из овощей .....	98
44. Салат из овощей с сухофруктами.....	98
45. Салат из белокочанной капусты .....	99
46. Салат из белокочанной капусты с яблоками .....	99
47. Салат из квашеной капусты .....	99

48. Салат витаминный (1 вариант).....	100
49. Салат витаминный (2 вариант).....	100
50. Салат из свеклы с сыром и чесноком .....	101
51. Салат из свеклы с курагой и изюмом .....	101
52. Салат из свеклы отварной.....	101
53. Салат из свеклы с зеленым горошком .....	102
54. Салат из свеклы с яблоками .....	102
55. Салат из свеклы с огурцами солеными .....	102
56. Салат овощной с яблоками.....	103
57. Салат из редьки.....	103
58. Салат из редьки с овощами.....	103
59. Салат из моркови с яблоками или черносливом.....	104
60. Салат из моркови с яблоками и клюквой .....	104
61. Салат из моркови с яблоками и курагой .....	104
62. Салат из моркови с сахаром или медом .....	105
63. Салат из моркови с курагой.....	105
64. Салат из моркови и кураги с йогуртом.....	105
65. Салат из моркови и яблок с яйцом.....	106
66. Салат из моркови с изюмом .....	106
67. Винегрет овощной.....	106
68. Винегрет овощной с фасолью .....	107
69. Винегрет с сельдью .....	107
70. Овощи натуральные соленые .....	107
71. Овощи натуральные свежие .....	108
<b>Блюда из овощей.....</b>	<b>108</b>
72. Икра баклажанная .....	108
73. Икра кабачковая .....	108
74. Икра овощная.....	109
75. Икра свекольная или морковная .....	109
<b>Блюда из сельди.....</b>	<b>110</b>
76. Сельдь с луком.....	110
77. Сельдь с картофелем .....	110
78. Сельдь рубленая .....	110
79. Сельдь рубленая с гарниром .....	111
<b>II. Супы .....</b>	<b>111</b>
80. Бульон костный .....	111
<b>Горячие супы.....</b>	<b>112</b>
<b>Заправочные супы.....</b>	<b>113</b>
<b>Борщи .....</b>	<b>113</b>
81. Борщ.....	114
82. Борщ с капустой и картофелем .....	114
83. Борщ с картофелем.....	115
84. Борщ с фасолью и картофелем.....	115
85. Борщ зеленый.....	116
86. Борщ летний (с ботвой свеклы).....	116
<b>Щи .....</b>	<b>116</b>
87. Щи из свежей капусты .....	117

88. Щи из свежей капусты с картофелем.....	117
89. Щи зеленые .....	118
90. Щи из щавеля .....	118
91. Щи из квашеной капусты.....	119
92. Щи из квашеной капусты с картофелем .....	119
93. Щи по-уральски (с крупой).....	119
<b>Рассольники.....</b>	<b>120</b>
94. Рассольник.....	120
95. Рассольник домашний .....	120
96. Рассольник ленинградский .....	121
<b>Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.....</b>	<b>121</b>
97. Суп картофельный.....	121
98. Суп крестьянский с крупой.....	122
99. Суп из овощей.....	122
100. Суп картофельный со щавелем.....	123
101. Суп картофельный с крупой .....	123
102. Суп картофельный с бобовыми .....	123
103. Суп картофельный с макаронными изделиями.....	124
104. Суп картофельный с мясными фрикадельками .....	124
105. Фрикадельки мясные .....	125
106. Суп картофельный с рыбными фрикадельками .....	125
107. Фрикадельки рыбные .....	126
108. Суп картофельный с клецками .....	126
109. Клецки.....	126
110. Суп картофельный с пельменями.....	127
<b>Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми .....</b>	<b>127</b>
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 с крупой.....	129
116. Суп с крупой и томатом .....	129
117. Суп с крупой и мясными фрикадельками.....	130
118. Суп с пельменями или клецками.....	130
119. Суп с бобовыми.....	130
<b>Супы молочные.....</b>	<b>131</b>
120. Суп молочный с макаронными изделиями.....	131
121. Суп молочный с крупой .....	131
122. Суп молочный с тыквой и крупой.....	132
123. Суп молочный с овощами .....	132
124. Суп молочный с клецками .....	133
<b>III. Блюда из картофеля и овощей.....</b>	<b>133</b>
<b>Отварные картофель и овощи .....</b>	<b>134</b>
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. Горох овощной отварной.....	136
132. Фасоль овощная отварная.....	137
133. Кукуруза отварная.....	137
134. Пюре из моркови или свеклы.....	138
135. Пюре из тыквы.....	138
<b>Картофель и овощи припущенные и тушеные.....</b>	<b>138</b>
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 <sup>1</sup> .....	142
144. Рагу из овощей с кашей .....	142
145. Картофель, тушенный с луком.....	143
<b>Картофель и овощи жареные.....</b>	<b>143</b>
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
<b>Картофель и овощи запеченные.....</b>	<b>149</b>
160. Картофельные котлеты, запеченные под соусом сметанным с луком.....	149
161. Рулет или запеканка картофельная 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. Голубцы овощные .....	153
168. Перец, фаршированный овощами и рисом .....	153
169. Кабачки, фаршированные овощами и рисом.....	154
170. Баклажаны, фаршированные овощами.....	155

<b>IV. Блюда из круп .....</b>	<b>155</b>
<b>Каши.....</b>	<b>155</b>
<b>Рассыпчатые каши.....</b>	<b>161</b>
171. Каша рассыпчатая.....	162
172. Хлопья кукурузные или пшеничные с молоком .....	162
<b>Вязкие каши.....</b>	<b>163</b>
173. Каша вязкая молочная из пшениной, 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
<b>Каша вязкая из смеси круп с тыквой .....</b>	<b>165</b>
177. Каша пшеничная или рисовая с изюмом .....	166
Каша из смеси круп с изюмом.....	166
178. Каша вязкая с морковью .....	168
<b>Каша вязкая из смеси круп с морковью.....</b>	<b>168</b>
179. Мюсли с молоком .....	169
180. Мюсли с фруктами.....	169
<b>Жидкие каши.....</b>	<b>170</b>
181. Каша жидкая молочная из манной крупы .....	170
182. Каша жидкая молочная .....	171
183. Каша жидкая молочная из гречневой крупы.....	171
<b>Изделия из каш.....</b>	<b>171</b>
<b>Крупеники, запеканки и пудинги .....</b>	<b>171</b>
184. Крупеник.....	172
185. Запеканка рисовая, манная, пшеничная, пшеничная .....	172
186. Запеканка манная с изюмом.....	173
187. Запеканка пшеничная или рисовая с яблоками.....	173
188. Запеканка рисовая с творогом .....	174
189. Запеканка рисовая, пшеничная, пшеничная с тыквой .....	174
190. Пудинг рисовый, манный, пшеничный.....	175
<b>Котлеты, биточки .....</b>	<b>175</b>
191. Биточки или котлеты пшеничные, пшеничные, перловые, ячневые .....	175
192. Биточки или котлеты манные, рисовые .....	176
193. Котлеты или биточки рисовые, пшеничные с морковью.....	176
194. Плов с изюмом .....	177
195. Плов с фруктами .....	177
196. Плов сладкий.....	178
<b>V. Блюда из бобовых .....</b>	<b>178</b>
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 .....	180
<b>VI. Блюда из макаронных изделий.....</b>	<b>180</b>
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.....	182
<b>VII. Блюда из яиц .....</b>	<b>183</b>
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.....	186
<b>VIII. Блюда из творога .....</b>	<b>186</b>
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.....	190
<b>IX. Блюда из рыбы .....</b>	<b>191</b>
<b>Рыба отварная.....</b>	<b>191</b>
226. Рыба отварная .....	192
<b>Рыба припущенная .....</b>	<b>192</b>
227. Рыба припущенная .....	193
228. Рыба, припущенная в молоке .....	193
<b>Рыба тушеная.....</b>	<b>194</b>
229. Рыба, тушенная в томате с овощами .....	194
<b>Рыба жареная .....</b>	<b>195</b>
230. Рыба жареная .....	195
231. Поджарка из рыбы.....	196
<b>Рыба запеченная .....</b>	<b>196</b>
232. Рыба, запеченная в сметанном соусе .....	196
233. Рыба, запеченная под молочным соусом .....	197
<b>Блюда из котлетной массы .....</b>	<b>197</b>
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 .....	203

<b>Х. Блюда из мяса и мясных продуктов.....</b>	<b>203</b>
<b>Отварное мясо, субпродукты.....</b>	<b>204</b>
241. Мясо отварное.....	205
242. Язык отварной 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.....	207
<b>Жареное мясо, субпродукты.....</b>	<b>207</b>
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.....	212
<b>Тушеное мясо, субпродукты.....</b>	<b>212</b>
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 в соусе.....	216
263. Рагу из свинины.....	216
264. Говядина, тушенная в сметане.....	217
265. Плов.....	217
<b>Блюда из рубленого мяса.....</b>	<b>218</b>
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
<b>Мясо запеченное .....</b>	<b>228</b>
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
<b>XI. Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика.....</b>	<b>231</b>
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
<b>XII. Гарниры .....</b>	<b>239</b>
<b>Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.....</b>	<b>240</b>
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. Макаронные изделия отварные .....	242
<b>Гарниры из картофеля и овощей .....</b>	<b>242</b>
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 .....	248
<b>XIII. Соусы.....</b>	<b>248</b>
<b>Соусы горячие .....</b>	<b>248</b>
<b>Соусы молочные .....</b>	<b>249</b>
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).....	250
<b>Соусы сметанные.....</b>	<b>250</b>
330. Соус сметанный .....	250
331. Соус сметанный с томатом .....	250
332. Соус сметанный с луком .....	251
333. Соус сметанный с томатом и луком.....	251
<b>Соусы сладкие .....</b>	<b>251</b>
334. Соус земляничный, малиновый, или вишневый .....	251
335. Соус абрикосовый.....	252
336. Соус черносмородиновый .....	252
337. Соус яблочный .....	252
<b>XIV. Сладкие блюда .....</b>	<b>253</b>
<b>Плоды и ягоды свежие.....</b>	<b>253</b>
338. Плоды или ягоды свежие .....	253
339. Плоды или ягоды свежие с сахаром.....	253
340. Арбуз, дыня, ананас свежие <sup>1</sup> .....	254
341. Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром .....	254
<b>Компоты .....</b>	<b>254</b>
342. Компот из свежих плодов .....	255
343. Компот из смеси свежих плодов и бахчевых .....	255
344. Компот из яблок и слив или яблок и 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.....	258
<b>Кисели .....</b>	<b>258</b>
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 .....	263
<b>Желе и другие сладкие блюда .....</b>	<b>263</b>
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 .....	268
<b>XV. Напитки .....</b>	<b>269</b>
<b>Чай .....</b>	<b>269</b>
375. Чай-заварка .....	269
376. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом .....	270
377. Чай с лимоном .....	270
378. Чай с молоком или сливками .....	270
<b>Кофейные напитки .....</b>	<b>270</b>
379. Кофейный напиток с молоком .....	271
380. Кофейный напиток с молоком сгущенным .....	271
381. Кофе из концентрата .....	271
<b>Какао .....</b>	<b>271</b>
382. Какао с молоком .....	272
383. Какао с молоком сгущенным .....	272
384. Какао из консервов «Какао со сгущенным молоком и сахаром» .....	272
<b>Молоко, кисломолочные продукты .....</b>	<b>272</b>
385. Молоко кипяченое .....	273
386. Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран .....	273
<b>Фруктово-ягодные прохладительные напитки .....</b>	<b>273</b>
387. Напиток из варенья .....	273
388. Напиток из плодов шиповника .....	274
389. Соки овощные, фруктовые и ягодные .....	274
<b>XVI. Мучные изделия .....</b>	<b>274</b>
<b>Мучные блюда .....</b>	<b>276</b>
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 .....	282
<b>Мучные кулинарные изделия .....</b>	<b>282</b>
<b>Дрожжевое тесто (безопарный способ).....</b>	<b>282</b>
<b>Дрожжевое тесто (опарный способ).....</b>	<b>283</b>
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 .....	292
<b>Сдобные булочные изделия .....</b>	<b>292</b>
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» .....	299
<b>Мучные изделия пониженной калорийности.....</b>	<b>300</b>
<b>Технология приготовления помады.....</b>	<b>301</b>
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 .....	316
<b>Изделия из разных видов теста .....</b>	<b>317</b>
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» .....	325
<b>XVII. Фарши .....</b>	<b>326</b>
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 .....	332
<b>XVIII. Блюда из сои и соевых продуктов .....</b>	<b>332</b>
<b>Характеристика соевых продуктов .....</b>	<b>332</b>
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. Крупеник 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 с окарой .....	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
<b>Блюда из текстурированных соевых продуктов.....</b>	<b>355</b>
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
<b>Напитки .....</b>	<b>366</b>

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 730/4.....	408
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