

+ Создать

☰ Документы

📊 Таблицы

🎓 Презентации

📄 Сканы

🌐 Просмотр

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

## *люди и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста*

ческие карты составлены в соответствии с «Санитарно-ребованиями к организации питания обучающихся в ждениях, учреждениях начального и среднего профессионального (ми постановлением Главного государственного санитарного врача ) июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

нологических карт использовалась следующая литература:

х нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для твенного питания при общеобразовательных школах / Под ред. Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

люд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ нов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с

х нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

люд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 955

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного , Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003

российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. урихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: , 1987., Т. 1

***Холодные блюда  
Бутерброды и салаты***