

### Составлено на основании:

-сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А. И. Эдобный, В. А. Циганенко, М. И. Пересичный, 2005 г.;

-сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания школьников под редакцией

М. П. Могильного, В. А. Тутельяна 2005 г.;

- сборник рецептов блюд кулинарных изделий для питания детей дошкольных организаций по дред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна 2011 г.

справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И. М.

Скурихина, М. П. Волгарёва 1987 г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием дирированной соли.

2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится витаминное С-витаминизация готовых блюд с добавлением аскорбиновой кислоты. Препараты вводят в количестве 15 мг до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подлежат нагреванию.