Сборные наименование блюда 22.01.10.	№ технологической карты	Продукты, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества				
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		В ₁ , мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	
Завтрак																
1999	220/2	КАША ПИСОВАЯ И.СА	100	3.0	12.0	46.2	301.2	0.01	4.2	0	0	0	304	35	0	3.0
2005	973	ЧАЙ С САХАРОМ	100	0.2	0	14	28	0	0	0	0	0	6.0	0	0	0.4
2005	4/4	Хлеб с изюмом	40	3.16	0.32	20.8	138	0.08	0	0	0	13.6	22	76.9	1.28	
Итого за прием пищи - завтрак				6.36	12.32	81	467.2	0.09	4.2	0	0	323.6	57	76.9	1.68	
Обед																
2009	27	ЩИ ИЗ КАП. СВЕЖ. НАМБ	150	4.65	9.15	6.27	490.97	0.05	6.22	0.01	0.05	12.65	13.17	52.77	2.1	
2009	72	ТВОРЖИ ИЗ ТОВАРИНЫ	100	7.61	9.37	9.87	158.91	0.09	5.01	0.03	0.27	23.48	16.85	72.46	0.93	
2009	69	МАКАРОН ИЗДЕЛ. ОТ БЯР	150	5.41	6.71	28.92	200.19	0.04	0	0.02	0.05	3.55	5.12	23.34	0.5	
2005	263	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХ. Ф. С Б.С	100	0.07	0	24.76	94.2	0.01	2.08	0	0	6.4	0	3.6	0.18	
2005	4/4	Хлеб с изюмом	60	4.74	0.98	31.21	207	0.13	0	0	0	20.4	33	18.9	1.92	
2005	4/4	Хлеб ржаной	10	0.74	0.14	3.61	18.7	0.001	0	0	0	0.93	0	0	0.06	
Итого за прием пищи - обед				23.17	25.85	104.64	819.97	0.321	13.31	0.06	0.41	73.21	68.14	221.57	5.69	
Итого:				29.53	38.17	185.64	1287.17	0.411	17.51	0.06	0.41	96.81	125.14	358.47	10.37	

2 день

Сборные репертуры	№ технологической карты	Присоединение наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг					
		13.01.20																		
1004	310	Омлет натуральный	115	10.2	9.2	0.6	126	0.1	2.15	3.45	0.02	114.2	19.5	260.5	2.94					
1009	132	Сок	100	0.8	0	2.5	94	0.02	2	0	0	4.2	1.2	3.2	2.2					
5	и/к	Хлеб с кодоуказани	40	3.16	0.32	10.8	158	0.09	0	0	0	13.57	2.2	78.6	1.28					
Итого за прием пищи - завтрак				14.16	9.52	44.4	358	0.21	2.15	3.45	0.02	168.77	23.5	137.05	6.42					
Обед																				
1005	5	Огурец свежий	80	0.56	0.07	1.82	9.8	0.03	5	1.0	0.1	1.3	1.4	4.2	0.6					
1007	12/1/90	Кура запечен. в мол.с.	100	19.50	35.11	3.5	409	0.12	2.1	0	0.9	3.2	9.1	20.5	3.1					
1005	679	Каша гречн. рассып	100	7.46	5.61	35.84	130.45	0.18	0.05	0.02	0.05	12.98	17.5	108.5	3.95					
1004	685	Чай с сахаром	200	0.2	0	15	58	0	0	0	0	6.0	0	0	0.4					
5	и/к	Хлеб с кодоуказани	60	4.74	0.48	34.21	207	0.13	0	0	0	20.4	3.3	119.4	1.92					
5	и/к	Хлеб ржаной	10	0.74	0.14	3.61	18.7	0.001	0	0	0	0.93	0	0	0.06					
Итого за прием пищи - обед				33.2	41.41	91.38	932.95	0.461	7.15	0.02	1.05	95.31	115.5	574.9	37.93					
Итого:				47.36	50.93	135.78	1289.95	0.671	9.30	3.45	1.07	264.08	179.0	712.51	44.35					

3 день

Сборник	№ технологической карты	Прим. пищи, наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества				
				Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	P, мг	К, мг
2009	113	Сыр	20	5.2	5.22	0	68.8	0.03	0.8	0.23	0.5	200	450	128	0.8
2009	98	Чай с молоком	100	1.64	1.64	16.38	86	0.02	0	0.08	0	53	10.5	67.5	0.4
2009, ктм	и/к 110	Батон	50	3.75	1.45	25.7	151.0	0.11	0	0	0	19	15	65.0	1.2
Итого за прием пищи - завтрак				10.59	8.31	42.08	285	0.16	0.8	0.31	0.5	252	68.5	260.5	2.4
Обед															
2005	46	Овощное рагу с мясом	60/150	13.4	17.2	15.7	271.9	0.16	38.3	0	0	67.7	0	0	3.3
2007	8	Бутерброд с сыром	50	16	1	80	335.49	0.2	0.23	0.01	5.99	250.0	50.0	250.0	2.0
2007	397	Корениный напиток	200	2.4	2.66	2054	110.7	0.02	708	0	0.06	100.32	11.66	75.0	0.12
ктм	и/к	Хлеб с изюмом	56	4.74	0.48	31.21	207	0.13	0	0	0	20.4	33	119.4	1.92
Итого за прием пищи - обед				36.54	21.34	137.45	925.09	0.51	39.61	0.01	6.05	438.42	94.66	444.4	7.34
Итого:				47.13	29.65	179.53	1210.09	0.67	40.41	0.32	6.55	690.42	163.16	703.9	9.74

У донья

Сборник рецептур	№ технологической карты	Присоединенное наименование блюда 27.01.20	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества				
				Белок, г	Жиры, г		Углеводы, г	В, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
2004	161	Суп молочный с рисом	100	6.03	1.28	21.07	165.5	0.08	1.14	38.25	0	188.53	28.83	171.55	0.31
2009	132	Сок	200	0.8	0	23	94	0.02	2	0	0	72	22	32	2.2
Тч	к/к	Хлеб с поджаренн	40	3.16	0.32	20.8	138	0.08	0	0	0	13.6	22	76.9	1.24
Итого за прием пищи - завтрак				9.99	1.60	64.84	397.5	0.18	3.14	38.25	0	254.13	72.83	280.73	3.95
Обед															
2009	37	Рассольник Ленин. с. м. б	250	4.65	10.17	10.85	182.37	0.05	3.1	0.01	0.12	12.19	14.09	61.87	1.87
2004	362	Пудинг из творога	200	17.8	19.2	10.2	224.0	0.09	0.48	134.55	0	130	45.53	371.96	1.24
2009	88	Компот из яблок	200	0.16	0.16	20.4	66.86	0.26	20.3	0.1	2.08	14.8	4.9	4.4	0.92
Тч	к/к	Хлеб с поджаренн	55	4.74	0.48	31.21	207	0.13	0	0	0	20.4	33	119.4	1.92
Тч	к/к	Хлеб с жареной	10	0.74	0.14	3.61	16.7	0.001	0	0	0	0.93	0	0	0.06
Итого за прием пищи - обед				38.09	30.15	76.27	698.93	0.531	23.88	134.66	2.1	178.92	87.52	557.65	6.01
ИТОГО:				48.08	31.75	141.11	1096.43	0.711	27.02	172.91	1.2	432.41	170.55	888.36	9.8

5 день

Сборник репертура	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
2005	679	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧ.	200	6,38	5,68	41,1	249,36	0,12	0	0,02	0	52,18	0,02	224	1,1
2009	132	СОК	100	0,8	0	13	94	0,02	2	0	0	42	22	32	2,2
2011	к/к	ХЛЕБ	40	3,16	0,32	20,8	138	0,08	0	0	0	13,6	22	76,9	1,28
Итого за прием пищи - завтрак				10,34	6,0	84,9	481,36	0,22	2	0,02	0	107,78	44,02	332,9	4,58
Обед															
2010	168	КАША ПСОДА Л С М С	210	9,09	4,07	36,98	157	0,05	0	20	0	59	21,8	67	0,97
2008	685	ЧАЙ С САХАРОМ	100	0,2	0	15	58,0	0	0	0	0	6,0	0	0	0,4
2011	к/к	ХЛЕБ С ПОДОКЛЗЕМИ	60	4,74	0,78	31,21	107	0,13	0	0	0	20,4	33	119,4	1,92
2011	к/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,74	0,14	9,61	18,7	0,001	0	0	0	0,93	0	0	0,06
2011	к/к	ПИРОГ С КАР. С МЯСОМ	100	8,4	11,6	42,2	307	0,23	0,06	0	2,45	16,3	17,5	162	2,11
Итого за прием пищи - обед				17,17	16,29	129	787,7	0,191	0,06	20,0	2,45	49,53	72,3	348,4	4,96
ИТОГО:				27,51	22,29	219,9	1269,06	0,411	4,06	20,02	2,45	157,31	116,32	681,3	9,54

5 день

Сборник	№	№ технологической карты	Пример пищи, маркировка бланка	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества				
					Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	ВВ, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Св, мг	Mg, мг	P, мг	Ca, мг
2004	340		Омлет	110/5	10.2	9.2	0.6	126	0.1	0.25	345	0	114.2	185	260.5	2.94
2009	98		Молоко с чаем	200	1.64	1.64	2.38	860	0.05	2.55	0	0	5.33	2.34	2.88	0.19
2001	1/1		Хлеб	40	3.16	0.32	10.8	138	0.08	0	0	0	13.6	2.2	76.9	1.28
Итого за прием пищи - завтрак					15	11.16	23.78	350.0	0.13	2.78	345	0	133.13	43.84	340.28	4.51
Обед																
2007	7		Салат из овощей, свежими	100	1.31	9.99	7.66	126.44	0.02	8.7	0	4.4	31.03	19.14	13.61	1.23
2007	205		Плюб	150	23.62	19.54	23.33	357.23	0.25	1.12	0.92	3.14	37.76	61.55	342.28	3.89
2004	685		Чай с сахаром	200	0.2	0	15.0	58	0	0	0	0	6.0	0	0	0.4
2001	1/1		Хлеб с подсолнечным	60	4.74	0.48	31.21	207	0.13	0	0	0	20.4	35	119.4	1.92
2001	1/1		Хлеб ржаной	10	0.74	0.14	3.61	18.7	0.001	0	0	0	0.93	0	0	0.06
Итого за прием пищи - обед					30.61	30.15	80.81	767.37	0.401	9.82	0.92	7.54	99.12	113.23	445.79	7.5
Итого:					45.61	41.31	104.59	1117.37	0.631	18.82	315.92	7.54	132.25	157.57	816.07	12.01

6 день

Сборник № технологической карты	Прием пищи, наименование блюда 10.01.20	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества															
			Белки, г	Жиры, г		Угле воды, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг											
Завтрак																									
2010	КАША МАИНА	100	4,52	4,07	55,46	197	0,04	0	20,0	0	10,7	7,9	38,6	0,97											
2004	ЧАЙ С САХАРОМ	100	0,1	0	15	58	0	0,09	0	0	0,0	4,0	7,0	0,4											
201	ХЛЕБ С МОДОКАЗЕИ	40	3,16	0,32	20,5	138	0,08	0	0	0	13,6	12	76,9	1,22											
Итого за прием пищи - завтрак													7,88	4,39	71,26	393	0,12	0,09	20	0	30,3	33,9	122,5	2,15	
Обед																									
2007	2	БУТЕРБРОД С ПОМИД.	17,56	25,28	140	394,35	0,17	0	0,15	0	215,9	42,9	217	1,79											
2004	498	КОТЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ	18,6	13,5	18,2	271	0,09	0,26	64	0,18	56	15,4	105,9	1,01											
2005	619	КАША ЯЧНЕВЯЯ РАССОЛ	6,38	5,68	41,10	149,36	0,12	0	0,22	108	52,18	0,02	224	1,0											
2004	259	КОМПОЗИТЬ ПЛ. С БИТС	0,2	0,2	22,3	110	0,02	10,75	0,05	104	2,93	2,7	2,2	0,46											
201	10/10	ХЛЕБ С МОДОКАЗЕИ	4,74	0,48	31,21	207	0,13	0	0	0	20,4	33	1194	1,92											
Итого за прием пищи - обед													57,48	45,14	222,81	1'231,71	0,48	10,33	64,22	7,75	351,91	94,02	868,5	6,18	
Итого:													65,36	49,53	296,07	1'624,71	0,6	10,42	84,22	7,75	382,21	127,52	791	8,33	

7 день

Сборные ретигуры	№ технологической карты	Прим. пини, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества				
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	
Завтрак																
2004	1/110	Бутерброд с маслом	70	3.75	17.85	25.9	281	0.035	0	118	0	0	11.5	6.5	36.5	0.6
2007	379	Коричный напиток	100	1.4	2.66	20.34	110.7	0.02	108	0	0.06	0	108.32	11.66	75	0.12
Итого за прием пини - завтрак				6.15	20.51	46.44	391.7	0.075	1.08	118	0.06	0	111.82	18.16	111.5	0.72
Обед																
2004	487	Птица отварная	95	15.83	10.2	0	154.69	0.03	0	15.0	0.09	0	29.25	15	107.25	1.35
2004	510/522	Макаронны отварные	180	6.62	5.42	31.73	202.14	0.07	0	25.2	0.05	0	5.83	25.34	44.6	1.33
2013	516	Кисель из коня пшеничного	200	1.4	0	29	122	0	0.7	0	0	0	0.2	0	0	0.03
Итого за прием пини - обед				26.19	21.8	153.74	1004.43	0.18	0.7	158.2	0.14	0	67.13	79.84	307.75	5.25
Итого:				42.34	42.31	200.18	1396.13	0.355	1.78	276.2	0.2	0	179	98	419.25	5.91

8 день

Сборные реквизиты	№ технологической карты	Пример питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г		Угле- воды, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг
2007	8	Бутерброд с сыром	50	10.0	1.0	70.0	0.2	0	0.01	5.99	150	50	250	1.0
2004	945	Чай с молоком	100	1.4	1.6	86	0.02	0	0.08	0	33	10.5	67.5	0.4
		Итого за прием пищи - завтрак		17.4	2.6	86.4	0.22	0	0.09	5.99	183	60.5	317.5	2.4
Обед														
2007	99	Суп из овощей	150	1.75	5.0	10.5	0.7	10.5	0	0	164	123	0	3.7
2005	21	Филе рыбы запеч	100	16.1	10.0	3.5	0.1	2.2	70	0	59.9	28.63	214.63	1.13
2007	304	Рис отбавкой	150	8.73	14.61	75.0	0.39	0	0.05	1.0	93.87	76.81	266.39	1.35
2004	685	Чай с сахаром	200	0.2	0	15.0	0	0.09	0	0	6.0	4.05	7.55	0.4
42	к/к	Хлеб с подсолнечн	60	4.74	0.48	31.21	0.13	0	0	0	20.4	33	115.4	1.92
42	к/к	Хлеб ржаной	10	0.74	0.14	3.61	0.001	0	0	0	0.53	0	0	0.06
		Итого за прием пищи - обед		32.16	30.23	138.82	1.321	12.79	70.09	1.0	345.01	265.47	602.97	9.6
		Итого:		49.66	32.83	225.22	1.541	12.79	70.18	6.99	628.07	325.97	920.47	12.0

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества				
				Белки, г	Жиры, г		Угле воды, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Мg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2009	к/к	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	80	9.1	12.8	57.5	392	0.11	0.39	89.95	109	19	13	65	1.2
2009	101	КОРЕИНСКИЙ НАПИТОК	200	4.32	4.6	17.16	129.54	0.052	1.7	0.02	0	89.5	9.1	59.2	0.16
Итого за прием пищи - завтрак				13.42	17.4	71.66	521.94	0.162	2.09	89.97	109	98.5	22.1	124.2	1.36
Обед															
2011	15	САЛАТ ИЗ КАРТОФ. С З.ТОР	200	3.94	10.48	19.75	188.4	0.18	31.32	0	0	52.7	165	0	0
2004	451	КОТЛЕТА	80	19.87	18.0	89.0	326.25	0.08	0.12	13.0	0	35	25.7	153.1	1.2
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.2	0	15	58	0	0.09	0	0	6.0	4.03	7.55	0.4
т	к/к	ХЛЕБ С МОДОКАЗОМ	55	4.74	0.48	31.21	207	0.03	0	0	0	20.4	33.0	119.4	1.92
т	к/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0.74	0.14	3.61	18.7	0.001	0	0	0	0.93	0	0	0.06
т	к/к	САОБА	80	9.1	14.8	57.5	392	0.11	0.39	89.95	109	19	13	65	1.2
Итого за прием пищи - обед				38.59	41.9	143.87	1190.52	0.501	31.92	112.95	109	134.03	77.38	325.05	4.78
ИТОГО:				52.01	59.3	215.53	1712.19	0.663	34.01	201.92	218	32.53	99.48	149.25	6.14

10 день

Сборник репертура	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг					
																Витамин	Витамин	Витамин	Витамин	Витамин
Завтрак																				
2004	961	Суп молочный с рисом	250	6.05	1.28	21.04	0.08	1.14	38.25	0	198.5	28.83	171.95	0.31						
2009	103	Сок	200	0.8	0	23	0.01	2	0	0	42	22	92	1.2						
70	к/л	Хлеб с изюмом	40	3.16	0.32	20.8	0.08	0	0	0	13.6	22	76.5	1.28						
Итого за прием пищи - завтрак														2.14	58.25	0	254.1	72.85	280.73	3.79
Обед																				
2009	24	Борщ, суп, 2 картошки	250	4.52	10.32	8.45	0.04	10.6	0.025	0.27	19.09	14.08	56.93	2.06						
2007	260	Суп из ст. говядины	100	12.55	12.59	4.01	0.07	5.09	1.49	2.25	30.32	24.05	119.19	2.1						
2007	309	Макаронные изделия	150	8.77	9.35	57.53	0.16	0	0	5.31	1.55	13.7	73.37	1.55						
2007	379	Кофейный напиток	200	2.4	2.66	20.54	0.01	0.54	0	0.03	50.16	5.83	37.5	0.06						
70	к/л	Хлеб с изюмом	55	4.74	0.48	31.21	0.13	0	0	0	20.4	33	116.4	1.92						
70	к/л	Хлеб рж. ж. м. о. ж.	10	0.74	0.14	3.61	0.001	0	0	0	0.53	0	0	0.06						
Итого за прием пищи - обед														16.11	151	7.86	122.65	90.64	406.89	7.75
ИТОГО:														19.35	39.76	7.86	376.85	163.47	877.12	11.54

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» от 12.03.1999 г. №52-ФЗ
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. №Ю36.
- «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 19.10.1998 г. №55.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.32.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения №5786-91, Минздрав СССР.
- «Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков», Министерство здравоохранения Российской Федерации, 1998 г.
- СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- ГОСТ Р 51074-97«Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ГОСТ Р 50763-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- Сборник рецептуры блюд диетического питания для предприятий общественного питания, УкрНИИТОП, Институт питания АМН СССР. – К.: «Техника» 1989 г.
- «Сборник технологических нормативов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Часть1,-М.: Хлебпродинформ 1996.
- «Сборник технологических нормативов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Часть2,-М.: Хлебпродинформ 1997.
- «Сборник технологических нормативов, Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия», часть 3, - М.: Хлебпродинформ,2000.
- «Методические рекомендации по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах», №315 от 22.12.1985 г..
- «Методические указания по лабораторному контролю качества пищи»,утверждены Министерством торговли СССР, Киев – 1982 г.
- Химический состав пищевых продуктов. Справочник. Под ред.И.М. Скурихина. В 2-х частях,одобрено Минздравом России 07.02.1986, М., 1987.
- Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2-х томах, под редакцией И.М. Скурихина, одобрено Минздравом России 18.03.1992 и Минторгом России 01.04.1992, М.,1994.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575846

Владелец Филестеева Ирина Алексеевна

Действителен с 05.04.2021 по 05.04.2022