

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 года № 91 СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. *Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). / Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. – 183 с.*
2. *Н.В. Злобина, Н.А. Киселёва. Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. / РИЦ «Мир Кубани», г. Краснодар, 2007 г. – 182 с.*
3. *В.Т. Лапина. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. / Министерство экономического развития и торговли РФ – М.:Изд-во «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.*
4. *И.М. Скурихин. Химический состав пищевых продуктов / М.:Изд-во. «Лёгкая и пищевая промышленность», 1984. – 326 с.*
5. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с.*