

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

О внесении изменений и дополнений в Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 31 июля 2009 года № 417 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 2.4.4.1204-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (регистрационный № 4997 от 16 сентября 2009 года) (САЗ 09-38)

Согласован:

Министерство экономического развития
Министерство просвещения
Служба государственного надзора
Министерства юстиции
Приднестровской Молдавской Республики

Зарегистрирован Министерством юстиции
Приднестровской Молдавской Республики 19 ноября 2021 г.
Регистрационный № 10648

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-3-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 6 апреля 2017 года № 60 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-15) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 14 июня 2017 года № 148 (САЗ 17-25), от 7 декабря 2017 года № 334 (САЗ 17-50), от 17 октября 2018 года № 352 (САЗ 18-42), от 14 декабря 2018 года № 448 (САЗ 18-51), от 26 апреля 2019 года № 143 (САЗ 19-17), от 8 августа 2019 года № 291 (САЗ 19-30), от 15 ноября 2019 года № 400 (САЗ 19-44), от 29 сентября 2020 года № 330 (САЗ 20-40), от 22 октября 2020 года № 364 (САЗ 20-43), от 8 декабря 2020 года № 433 (САЗ 20-50), от 25 января 2021 года № 19 (САЗ 21-4), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики, приказываю:

1. Признать Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 31 июля 2009 года № 417 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 2.4.4.1204-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (регистрационный № 4997 от 16 сентября 2009 года) (САЗ 09-38) Приказом Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики.

2. Внести в Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 31 июля 2009 года № 417 «О введении в действие СанПиН МЗ и СЗ ПМР № 2.4.4.1204-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (регистрационный № 4997 от 16 сентября 2009 года) (САЗ 09-38) следующие изменения и дополнения:

а) пункт 60 Приложения к Приказу дополнить частью третьей следующего содержания:
«Необходимо вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях по форме согласно Приложению № 22 к настоящим санитарным правилам.»;

- б) пункт 100 Приложения к Приказу дополнить частью второй следующего содержания:
«Необходимо вести журнал учета температурного режима холодильного оборудования по форме согласно Приложению № 22 к настоящим санитарным правилам.»;
- в) пункт 101 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:
«101. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей и подростков в загородных стационарных организациях отдыха и оздоровления, установлен в Приложении № 23 к настоящим санитарным правилам.»;
- г) пункты 102-105 Приложения к Приказу исключить;
- д) таблицу № 2 пункта 106 Приложения к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 1 к настоящему Приказу;
- е) часть первую пункта 108 Приложения к Приказу дополнить предложением следующего содержания:
«Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов блюд для детского питания.»;
- ж) пункт 108 Приложения к Приказу дополнить частью третьей следующего содержания:
«Необходимо вести ведомость контроля за рационом питания по форме согласно Приложению № 24 к настоящим санитарным правилам.»;
- з) часть вторую пункта 109 Приложения к Приказу изложить в следующей редакции:
«Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации осуществляется в соответствии с Приложением № 25 к настоящим санитарным правилам.»;
- и) пункт 109 Приложения к Приказу дополнить частью четвертой следующего содержания:
«Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения предусмотрено в Приложении № 26 к настоящим санитарным правилам.»;
- к) часть первую пункта 113 Приложения к Приказу после слов «нормативно-технологической документацией» дополнить словами «(в том числе технологической картой, рекомендуемая форма которой предусмотрена в Приложении № 27 к настоящим санитарным правилам)»;
- л) приложения № 4, № 6 Приложения к Приказу исключить;
- м) Приложение № 7 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 2 к настоящему Приказу;
- н) Приложение № 10 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 3 к настоящему Приказу;
- о) Приложение № 13 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 4 к настоящему Приказу;
- п) Приложение № 15 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 5 к настоящему Приказу;
- р) Приложение № 16 к Приложению к Приказу изложить в редакции согласно Приложению № 6 к настоящему Приказу;
- с) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 22 в редакции согласно Приложению № 7 к настоящему Приказу;
- т) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 23 в редакции согласно Приложению № 8 к настоящему Приказу;
- у) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 24 в редакции согласно Приложению № 9 к настоящему Приказу;
- ф) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 25 в редакции согласно Приложению № 10 к настоящему Приказу;
- х) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 26 в редакции согласно Приложению № 11 к настоящему Приказу;
- ц) Приложение к Приказу дополнить Приложением № 27 в редакции согласно Приложению № 12 к настоящему Приказу.

3. Направить настоящий Приказ на государственную регистрацию и официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.

4. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем его официального опубликования.

Министр

К. АЛБУЛ

г. Тирасполь
17 сентября 2021 г.
№ 673

Приложение № 1 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Таблица № 2

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

».

Приложение № 2 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 7
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Рекомендуемый распорядок дня

Элементы распорядка дня	Для детей от 7 до 9 лет	Для детей от 10 до 16 лет
Подъем и уборка постелей	8:00-8:10	8:00-8:10
Утренняя гимнастика	8:10-8:30	8:10-8:30
Водные процедуры	8:30-8:50	8:30-8:50

Утренняя линейка	8:50-9:00	8:50-9:00
Завтрак	9:00-9:30	9:00-9:30
Работа отрядов, звеньев, кружков, участие детей в общественно полезном труде и другое	9:30-11:00	9:30-11:00
Второй завтрак (рекомендуемый)	11:00-11:20	11:00-11:20
Оздоровительные гигиенические процедуры(воздушные и солнечные ванны, душ, купание),обучение плаванию)	11:20– 12:30	11:20– 12:30
Свободное время	12:30-13:30	12:30-13:30
Обед	13:30-14:30	13:30-14:30
Послеобеденный дневной отдых	14:30-16:00	14:30-16:00
Полдник	16:00-16:30	16:00-16:30
Занятия в кружках, спортивных секциях, разновозрастных группах и объединениях, участие в общелагерных мероприятиях	16.30 - 18.30	16.30 - 18.30
Свободное время, тихие игры, индивидуальное чтение	18.30 - 19.00	18.30 - 19.00
Ужин	19:00-20:00	19:00-20:00
Вечера, костры и другие отрядные	20:00-20:30	20:00-21:45
Второй ужин	-	20:30 -21:00
Вечерний туалет	20:30-21:00	21.45 - 22.00
Сон	21:00-8:00	22:00-8:00

».

Приложение № 3 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 10
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Таблица № 1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Таблица № 2

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

».

	Дата и час, поступления пищевой продукции
	Наименование
	Фасовка
	дата выработки
	изготовитель
	поставщик
	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)
	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)
	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов
	Условия хранения, конечный срок реализации
	Дата и час фактической реализации
	Подпись ответственного лица
	Примечание

Приложение № 4 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 13
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 категории)	35	53
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% массовой доли жира)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, штук	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35

*Примечание: на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.».

Приложение № 5к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 15
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II категории	97
		Конины I категории	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленины (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты свежие	100
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8

».

Приложение № 6к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 16
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Рекомендуемая масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

».

Таблица № 1

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия																														
		месяц/дни: (ежедневно)																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Таблица № 2

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

«Приложение № 23
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей и подростков

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности, и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям нормативных документов по стандартизации.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные банки.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и приготовленные из них продукты (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное: пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный, и напитки с его содержанием; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки, сухари, сухари-гренки, приготовленные с использованием приправ и усилителей вкуса.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.».

Приложение № 9 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 24
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека							В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:
_____».

Приложение № 10 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 25
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак*	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

*Примечание: организация второго завтрака носит рекомендательный характер».

Приложение № 11 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 26
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации режима
работы загородных стационарных организаций
отдыха и оздоровления детей»

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Стационарные загородные организации отдыха	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй

и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории		ужин
---	--	------

Приложение № 12 к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 17 сентября 2021 года № 673

«Приложение № 27
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»

Технологическая карта
(рекомендуемый образец)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: _____».