В соответствии с действующими нормативными документами предусмотрена замена салатов из сырых овощей на салаты из допустимых пищевых продуктов, равноценных по пищевой и энергетической ценности. Возможна замена блюд по дням недели в связи с отсутствием нужного ассортимента продуктов на продовольственном рынке.

**Меню составлено на основании следующих нормативных документов:**

**\***Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания/ООО Фирма «Партнер»-Уфа 2016.

\*\*Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под редакцией ФЛ.Марчука 1996 г. Картотека блюд-Лечебное рациональное питание/Под редакцией М.А.Самсонова 1996 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под редакцией В.Т.Лапшиной 2004 г.