

## Содержание

<b>Введение</b> .....	4
<b>Глава 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в образовательной организации</b> .....	6
<b>Глава 2. Основные требования к организации лечебного и диетического питания детей</b> .....	10
2.1. Организация индивидуального питания детей в образовательной организации .....	10
2.1.1. Алгоритм организации приема домашней пищи в образовательной организации .....	13
2.2. Особенности индивидуального лечебного и диетического питания детей .....	14
2.2.1. Особенности питания детей с сахарным диабетом .....	14
2.2.2. Особенности организации питания детей с целиакией .....	16
2.2.3. Особенности питания детей с фенилкетонурией .....	20
2.2.4. Особенности питания детей с муковисцидозом .....	21
2.2.5. Особенности питания детей с пищевой аллергией .....	22
<b>Глава 3. Рецептуры блюд для организации лечебного и диетического питания детей</b> .....	30
3.1. Технологические карты блюд для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании .....	32
3.1.1. Холодные блюда и закуски .....	32
3.1.2. Первые блюда .....	48
3.1.3. Наполнители к первым блюдам .....	83
3.1.4. Блюда из овощей .....	97
3.1.5. Блюда из круп. Каши .....	116
3.1.6. Блюда из макаронных изделий .....	121
3.1.7. Блюда из яиц .....	127
3.1.8. Блюда из творога .....	128
3.1.9. Блюда из рыбы .....	137
3.1.10. Блюда из мяса и мясопродуктов .....	149
3.1.11. Блюда из птицы .....	169
3.1.12. Гарниры и соусы .....	185
3.1.13. Мучные и булочные изделия .....	213
3.1.14. Напитки .....	228
<b>Литература</b> .....	251
<b>Приложения</b> .....	252