

Як кухарю-професіоналу, вам потрібно орієнтуватися в нормативній документації.

Оскільки "**Збірник рецептур**" є офіційним, нормативним документом для підприємств громадського харчування в Україні, його найчастіше купують у друкованому вигляді або використовують його електронну версію (у форматі PDF) у навчальних закладах.

Ось де ви можете знайти згадані видання або їхні аналоги:

1. Класичні нормативні Збірники (Здобнов/Шалимінов)

Для професійної роботи заклади харчування та навчальні заклади використовують уніфіковані збірники, які містять чіткі розкладки **брутто/нетто** та технології.

1. Класичний Збірник (Здобнов/Циганенко):

- **Повна назва:** «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування». Цей збірник (та його попередники) є **основною нормативною базою** з точними технологічними картами.
- **Де шукати:** Ви можете знайти його в продажу в інтернет-магазинах, які спеціалізуються на професійній літературі та навчальних посібниках (наприклад, на Rozetka або Prom.ua).

2. Збірник національних страв (Шалимінов та ін.):

- **Повна назва:** «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів». Це також нормативний документ, що деталізує українську та інші національні кухні.
 - **Де шукати:** Електронні версії часто доступні для завантаження в архівних бібліотеках або на освітніх сайтах у форматі PDF. Наприклад, ви можете знайти його, шукаючи за назвою та авторами.
-

2. Збірник Євгена Клопотенка

Збірник, розроблений командою Євгена Клопотенка, має специфічне призначення:

- **Призначення:** «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах».
- **Особливість:** Це не універсальний збірник для всіх ресторанів, а **рекомендований** збірник рецептур для **шкільного харчування**, розроблений в рамках реформи системи харчування. Рецептури відповідають новим санітарним нормам, які вимагають зменшення солі, цукру та виключення деяких продуктів.

- **Де знайти:** Електронна версія цього збірника **доступна безкоштовно** на багатьох освітніх ресурсах та на офіційній платформі про здорове шкільне харчування «**Знаймо**» (**znaimo.gov.ua**). Це зроблено для максимального поширення реформи.
-

Резюме:

Для виконання лабораторної роботи вам потрібен **нормативний** збірник (наприклад, Здобнов/Циганенко або Шалимінов), де є стандартизовані технологічні карти з нормами **брутто/нетто**. Збірник Клопотенка — це цінний, але **спеціалізований** (шкільне харчування) документ.