

«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И. _____ Плюхина Н.И.	«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области _____ Лугаенко О.М	«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области _____
--	---	--

Примерное десятидневное меню

**для обеспечения бесплатным горячим питанием
обучающихся возрастной группы 7-11 лет
малообеспеченных, многодетных семей
и обучающихся, состоящих на учете фтизиатра**

**МКОУ Суводская ОШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к примерному десятидневному меню для обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим и рацион питания должен исходить из меню.

Для организации бесплатного горячего питания составлено примерное десятидневное меню (с учетом пятидневной учебной недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение №2 Сан ПиН 2.4.5.2409-08), Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденные 18.05.2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой, методическими рекомендациями (МР 2.4. 0180-20) Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные 18.05. 2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой. Примерное меню может корректироваться, но при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Примерное десятидневное меню, составлено с учетом сезонности (осеннее- зимний и весенне-летний период) и продолжительности пребывания обучающихся в школе.

Рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в примерном десятидневном меню соответствует Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной, М.2004г. Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с., Сборник

рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций// Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты составлены в соответствии с рекомендациями Сан ПиН2.4.5.2409-08.

Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Каждая технологическая карта имеет свой порядковый номер, который указывается в примерном десятидневном меню. В каждой технологической карте указан номер рецептуры блюд вышеуказанного сборника.

Приготовление кулинарной продукции- определенных блюд и кулинарных изделий - осуществляется из полуфабрикатов и натуральных пищевых продуктов, что отражено в примерном десятидневном меню.

Для приготовления блюд используется йодированная соль; чай,соки,киселиобогащенные витаминами и микронутриентами.

Прием продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной и фито- санитарной экспертиз, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия...), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, по договору с поставщиком в соответствии с законодательством РФ.

Качество и безопасность продукции, произведенной в соответствии с примерным десятидневным меню, гарантируется соблюдением правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий соответствует технологической карте и требованиям Сан ПиН 2.4.5.2409-08:

- п. VI «Требования к организации здорового питания и формирования примерного меню»;
- п. VII «Организация обслуживания обучающихся горячим питанием»;
- п. VIII «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»;
- п. IX «Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности».

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лутаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

1 день

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Сосиска отварная	80	8,32	16,00	16,96	179,20	0,03	0,00	0,00	0,10	19,20	127,20	16,00	1,44	№294/2016
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,40	10,80	41,25	303,00	0,20	0,00	37,50	0,47	24,74	197,20	131,74	4,43	№508
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№ 70/71/2011*
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685
5	Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№18/2016
6	Фрукт свежий (апельсин) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№393
	Итого		22,83	27,42	107,71	698,90	14,31	17,24	37,51	1,36	113,84	417,00	191,14	10,90	

«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И. _____ Плюхина Н.И.	«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области _____ Лутаенко О.М.	«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области _____
--	---	--

2 день

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Каша молочная рисовая вязкая с маслом	150/5	2,33	6,20	29,49	218,30	0,04	0,71	40,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44	№302
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
4	Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№18/2016
5	Фрукт свежий (мандарин)(поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№399/2016
	Итого		12,74	12,62	81,96	498,00	0,13	18,05	92,45	0,96	390,35	326,81	71,31	5,07	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лугаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

3 день

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Котлета рубленая из говядины	80	15,00	11,00	15,30	208,20	0,80	0,13	26,75	50,85	41,75	145,35	15,13	1,30	№302/2016
2	Макароны отварные	150	5,30	6,10	35,20	220,00	0,15	2,70	0,20	0,90	25,00	8,00	16,00	2,30	№516
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№ 70/71/2011*
4	Кисель фруктовый	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648
5	Хлеб пеклеванный	30	1,90	0,30	12,30	59,40	0,10	0,00	0,00	0,70	4,90	23,50	5,10	1,10	№17/2016
6	Фрукт свежий (яблоко) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016
	Итого		24,80	17,72	112,20	691,10	15,10	20,67	26,96	53,05	136,65	245,35	67,73	9,20	

«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И. _____ Плюхина Н.И.	«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области _____ Лутаенко О.М.	«СОГЛАСОВАННО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области _____
--	---	---

4 день

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Рагу из птицы	200	14,40	13,30	17,40	248,00	0,08	12,93	16,68	0,30	42,05	123,65	44,22	2,19	№289/2011
2	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№ 70/71/2011*
3	Чай с сахаром и лимоном	200/1 5/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
4	Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№ 18/2016
5	Фрукт свежий (апельсин) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№393
6	Итого		20,51	13,92	66,90	464,70	14,16	30,17	16,69	1,09	111,95	216,25	87,62	7,22	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводская ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лутаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

5 день

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	150/5	6,13	9,68	35,80	223,64	0,13	0,70	40,45	0,46	110,43	173,44	52,27	1,28	№302
2	Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,10	4,60	0,30	63,00	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№337
3	Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02	№14/2015
4	Чай с сахаром и лимоном	200/1 5/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686
5	Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№18/2016
6	Фрукт свежий (банан) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№398/2016
	Итого		16,72	22,05	82,43	554,34	0,23	17,90	80,51	1,26	179,13	293,84	86,47	6,63	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лутаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

6 день

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Плов из птицы (курица)	210	20,30	17,00	35,69	377,00	0,06	1,26	1,01	48,00	45,10	199,30	47,50	2,19	№291/2011
2	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№ 70/71/2011*
4	Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№18/2016
5	Фрукт свежий (мандарин) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№399/2016
	Итого		26,41	17,40	69,69	523,20	14,09	3,50	1,02	48,49	91,00	275,40	77,40	3,92	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ У Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лутаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

7 день

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Каша манная молочная с маслом	150/5	4,70	15,20	30,80	112,00	0,05	0,00	0,03	0,00	32,25	0,62	0,62	0,25	№311
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
4	Фрукт свежий(яблоко) (поштучно)	150	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016
5	Хлеб пшеничный	40	3,20	1,90	22,20	121,00	0,00	0,00	0,00	0,40	7,90	4,90	27,20	0,30	№18/2016
6	Хлеб пеклеванный		15,10	23,22	89,97	441,50	0,11	17,34	52,03	0,80	327,15	190,02	62,32	4,85	№ 17/2016
	Итого		15,10	23,22	89,97	441,50	0,11	17,34	52,03	0,80	327,15	190,02	62,32	4,85	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводская ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лутаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

8 день

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Котлеты или биточки рыбные	80	10,50	9,00	15,00	184,00	0,06	0,86	20,64	0,80	50,20	146,60	34,64	1,34	№234/2011
2	Пюре из бобовых (горох)	180	17,00	8,50	40,00	306,00	0,00	3,40	0,00	0,24	21,60	11,99	4,80	0,72	№199/2011
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№ 70/71/2011*
4	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639
5	Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№18/2016
	Фрукт свежий (груша) (поштучно)	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,05	5,00	0,00	0,00	19,00	10,50	12,50	2,30	№ 396/2016
	Итого		32,41	17,60	89,70	629,00	14,21	7,00	20,65	10,14	104,80	208,59	76,44	4,96	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p> <p>_____ Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Лутаенко О.М.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
--	---	---

9 день

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины,мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Гуляш из говядины	85	13,93	11,24	21,89	209,00	0,15	0,70	41,57	52,85	46,19	61,82	17,15	2,80	№437
2	Макароны отварные	150	5,46	5,79	35,46	195,71	0,06	0,00	28,57	0,81	12,14	37,57	8,14	0,81	№516
3	Кисель фруктовый	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648
4	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№ 70/71/2011*
5	Хлеб пеклеванный	40	3,20	1,90	22,20	121,00	0,00	0,00	0,00	0,40	7,90	4,90	27,20	0,30	№ 17/2016
6	Фрукт свежий (мандарин) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№399/2016
	Итого		25,19	19,03	113,45	658,71	14,21	3,54	70,15	54,36	107,23	156,29	70,49	5,11	

«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И. _____ Плюхина Н.И.	«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области _____ Лутаенко О.М.	«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области _____
--	---	--

10 день

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Каша вязкая молочная из пшена с маслом	150/5	4,49	8,25	32,71	214,50	0,07	0,70	40,45	0,13	98,45	115,67	27,47	0,60	№175/2015
2	Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
4	Плюшка (сдоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	22,20	121,00	0,00	0,00	0,00	0,40	7,90	4,90	27,20	0,30	№766
5	Фрукт свежий (яблоко) (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016
	Итого		14,89	16,47	91,88	544,00	0,13	18,04	92,45	0,93	393,35	305,07	89,17	5,20	

Всего за 10 дней	211,60	187,45	905,89	5 703,45	86,67	153,45	490,42	172,44	1 955,45	2 634,62	880,09	63,06	211,60
Средний суточный рацион	21,16	18,75	90,59	570,35									21,16
Соотношение:	1,00	1,00	4,00										1,00

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/

Под ред. В.Т.Лапшиной. М.:Хлебпродинформ,2004.-640 с.

2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/

Под ред. М,П,Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2011.-544с.

3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/

Под ред. М,П,Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2015.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//

Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016.