


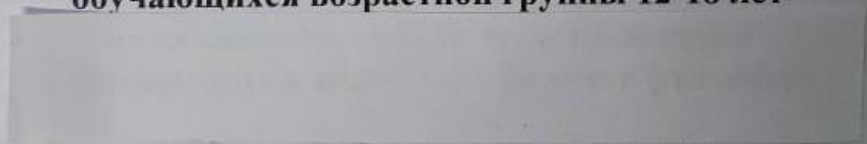


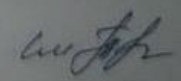
<p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор ООО ДЗОБ "Ручеек"  Четвертнов А.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Прямобалкинской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области  Выдрина М.Б.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области  31.08.2020 И.А. Килимина</p>
---	--	---

Примерное десятидневное меню

для обеспечения бесплатным горячим питанием
обучающихся возрастной группы 12-18 лет



МКОУ Прямобалкинская ОШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к примерному десятидневному меню для обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

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

Под ред. В.Р.Кучмы.-М.: 2016 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. Тутельяна. - М.:ДеЛи

плюс, 2011. - 544с. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи

плюс, 2015. Сборник рецептов 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 приготовления 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 приготовляемых 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,кислитообогащенные 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 СанПиН 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».

«Согласовано»
 Директор
 ФКУ ДООБ «Ручеек»

Четвертнов А.И.



«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ Прибалтской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области
 М.Б.

«СОГЛАСОВАНО»
 Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области

И день
 День: понедельник
 Неделя: первая
 Сезон: осенне-зимний
 Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

№	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергичность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Сосиска отварная	100	10,40	20,00	21,20	224,00	0,04	0,00	0,00	0,10	24,00	159,00	20,00	1,80	№294/2016
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	3,8	8,2	23,4	196	0,23	8	0,01	0,24	57,6	120,96	43,2	1,44	№508
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 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	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№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			20,30	29,32	97,10	662,50	23,68	25,27	0,03	1,41	145,93	407,36	113,13	8,94	

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»</p> <p>_____ Четвертнов А.И.</p>	<p>СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Прямобалкинской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p> <p>_____ Выдрина М.Б.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p> <p>_____</p>
---	---	---

2 день

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюда	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 риса и пшена Дружба с маслом	200/5	7,70	14,40	57,70	399,60	0,13	1,67	73,26	82,14	177,60	208,68	49,95	1,11	№175/2011
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	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№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	
	Итого		17,60	21,22	110,97	695,10	0,25	19,01	125,26	83,14	474,60	426,08	91,55	6,01	

С УТВЕРЖДАЮ:
 Директор
 ООО ДЭЗЪ "Русь"

Чистяков А.И.



УТВЕРЖАЮ:
 Директор АКОУ ЦРМОУ ЦРМОУ ЦРМОУ
 Дубовского муниципального района
 Волгоградской области
Васильева М.Б.

«СОГЛАСОВАНО»
 Управление Роспотребнадзора
 по Волгоградской области

3 день

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюда	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	Котлета рубленая из говядины	100	15,55	11,55	15,70	228,75	0,10	0,15	28,75	52,8 5	43,75	166,38	17,15	1,50	№302/2016
2	Макароны отварные	180	6,30	7,30	42,20	263,00	0,18	3,24	0,24	1,08	29,90	9,60	19,20	2,75	№516
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 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 пеклеваемый	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		26,85	19,57	121,80	764,65	23,73	21,26	29,01	55,3 0	158,88	295,98	82,28	10,25	

«ИЖДАЮ»
 директор
 ООО ДЗОВ «Гуческ»

Четвертнов А.И.



«СОГЛАСОВАНО»

Директор МБОУ Прямобалтинской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области

Валерия М.Б.

«СОГЛАСОВАНО»

Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области

4 день

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 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	Мg	Fe	
1	Рагу из птицы	250	18,00	16,60	21,80	310,00	0,10	16,16	20,85	0,38	52,56	154,56	55,28	2,73	№289/2011
2	Закуска(овощи отварные, соленные, свежие)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011*
3	Чай с сахаром и лимоном	200/ 15/7	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	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№ 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		24,10	17,72	74,30	552,50	23,51	33,43	20,87	1,45	140,89	281,96	105,21	8,43	

«СЕРЖДАЮ»
 директор
 ООО ДЭОБ "Ручеек"

Четвертин А.И.



«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ Прямобалонской ОП Дубовского муниципального района
 Волгоградской области

Видарий М.Б.



«СОГЛАСОВАНО»
 Управлением Роспотребнадзора
 по Волгоградской области

5 день

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

№	Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	200/5	8,80	17,70	44,40	382,90	3,30	1,60	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№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	200/15/7	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	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№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		18,88	30,47	91,83	729,40	3,43	18,80	40,14	1,49	229,42	269,28	55,82	5,89	

«С О Г Л А С О В А Н О»
 директор
 ООО ДПОБ "Ручеек"

Четвертнов А.М.



«С О Г Л А С О В А Н О»
 директор
 МКОУ Прямобылинской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области
 Выдана М.Б.

«С О Г Л А С О В А Н О»
 Управление Роспотребнадзора
 по Волгоградской области

6 день
 День: понедельник
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне-зимний
 Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецентур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Плов из птицы (курица)	260	25,38	21,25	44,61	471,25	0,08	1,26	60,00	3,20	56,38	249,13	59,38	2,70	№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)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011*
4	Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№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		31,48	22,15	81,61	643,25	23,44	3,53	60,02	3,97	120,71	360,03	95,81	5,10	

«СЕРЖАКО»
 директор
 ООО ДЭОБ «Русск»

Четвертнов А.И.



«СОГДАСОВАНО»
 директор МБОУ Промобалейской ОШ Дубовского муниципального района
 Волгоградской области

Вадрина М.Б.



«СОГДАСОВАНО»
 Управление Роспотребнадзора
 по Волгоградской области

7 день
 День: вторник
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне-зимний
 Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергичность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецентур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Каша манная молочная с маслом	200/10	6,00	7,60	28,00	211,00	0,10	0,00	0,05	2,50	26,70	40,30	13,00	0,40	№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	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№18/2016
6	Хлеб пеклеванный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№17/2016
	Итого		17,00	14,62	90,67	550,50	0,26	17,34	52,05	4,10	333,70	290,60	61,70	5,90	

«СОГЛАСОВАНО»
 директор
 ООО «ДЮБ» "Русьес"

Четвертнов А.И.



«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКФУ Примабалтской СП Дубовского муниципального района
 Волгоградской области

Выдрина М.Б.
 Выдрина М.Б.

«СОГЛАСОВАНО»
 Управлением Роспотребнадзора
 по Волгоградской области

8 день
 День: среда
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне-зимний
 Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	Котлеты или биточки рыбные	100	13,10	11,20	18,80	230,00	0,08	1,08	25,80	1,00	62,80	183,25	43,30	1,68	№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)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 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	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№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		35,00	19,90	95,70	685,00	23,53	7,25	25,82	10,4	132,73	273,24	94,43	5,70	

«УТВЕРЖДАЮ»
 ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ Первомайской ОШ
 Дубовского муниципального района
 Волгоградской области

Выдрина М.В.

«СОГЛАСОВАНО»
 Управление Роспотребнадзора
 по Волгоградской области



У день:

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- гетиче- ская ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1	Гуляш из говядины	100	25,70	11,10	5,10	227,00	0,05	0,70	41,57	0,40	14,30	129,00	13,50	1,70	№437
2	Макароны отварные	180	6,30	7,30	42,20	263,00	0,18	3,24	0,24	1,08	29,90	9,60	19,20	2,75	№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)	50	1,20	0,20	5,50	25,00	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№ 70/71/2011*
5	Хлеб пеклеваемый	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 (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		37,00	18,90	95,70	692,40	23,63	6,81	41,83	2,55	105,43	242,10	65,13	7,15	

«УТВЕРЖДАЮ»
ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МКОУ Примобалтской ОШ
Дубовского муниципального района
Волгоградской области

Выдрина М.Б.

«СОГЛАСОВАНО»
Управлением Роспотребнадзора
по Волгоградской области

10 день

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

№	Наименование блюда	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 пшеничная молочная вязкая с маслом	200/5	12,20	18,90	64,40	468,40	9,99	1,59	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№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	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			22,60	26,92	123,57	797,90	10,05	18,93	52,08	1,28	452,52	331,48	86,12	4,87	

	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Всего за 10 дней	250,81	220,79	983,25	6 773,20	155,50	171,63	447,11	165,10	2 294,81	3 178,11	851,18	68,24	
Средний суточный рацион	25,08	22,08	98,33	677,32									
Соотношение:	1,00	1,00	4,00										

1. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/
Под ред. В.Т.Лапшиной. -М.:Хлебпродинформ,2004.-640 с.
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/
Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Дели плюс, 2011.-544с.
3. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/
Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Дели плюс, 2015.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//
Под ред. В.Р.Кучмы,.-М.: 2016.