

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

Четвертнов А.И.

13.09.2021 г

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Лозновской СШ  
Дубовского муниципального района  
Волгоградской области

Серединцева О.В.

13.09.2021 г

## **Примерное десятидневное меню**

**для обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием  
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,  
детей-инвалидов возрастной группы 12-18 лет**

**МКОУ Лозновской СШ  
Дубовского муниципального района  
Волгоградской области**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

**МКОУ Лозновской СШ 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 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 рецептур блюд и кулинарных изделий 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.: 2016для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной, М.2004г. Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - 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, кисели обогащенные витаминами и микроэлементами.

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».



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

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Лозновской СШ  
 Дубовского муниципального района  
 Волгоградской области

Серединцева О.В.


**1 день**

**День:** понедельник

**Неделя:** первая

**Возрастная категория:** 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Бефстроганов из говядины	100	15,2	5,9	3,9	132	№608
2	Рис отварной	200	4,15	11,02	25,74	215,6	№511
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0	15,2	60	№685
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
6	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	<b>Итого</b>		28,35	17,96	93,04	627,78	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи отварные, соленые, свежие	100	2,43	0,2	9,72	47,5	№70/71/2016
2	Суп картофельный с бобовыми	250	7,5	7	27,8	208,7	№139
3	Печень, тушеная в соусе (куриная или говяжья)	100	14,6	19,2	10,8	278	№501
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,7	10,6	52,5	348	№508
5	Компот из сухофруктов	200	0,3	0,3	25,4	104	№631
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеваный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		40,23	38,12	166,7	1	173,88
					2		

<p>«УТВЕРЖДАЮ»          ООО «Детская загородная оздоровительная база          «Ручеек»»            Четвертнов А.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО»          Директор МКОУ Лесновской СШ          Дубовского муниципального района          Волгоградской области            Серединцева О.В.</p>
---	--

**2 день**


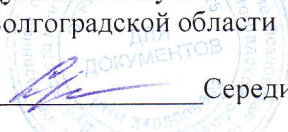
**День:** вторник

**Неделя:** первая

**Возрастная категория:** 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	200/5	6,4	16,4	57,7	399,6	№175/2011
2	Сыр порция	20	5,1	6,9	6,47	80	№97
3	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	№685
4	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
	<b>Итого</b>		18,00	23,94	116,3 7	707,78	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Ши из свежей капусты с картофелем	250	2,5	5	8,6	91,3	№123
3	Тефтели мясные	100	14,72	16,14	18,62	278,75	№286/2010
4	Рагу овощное	180	4,1	9,2	19,2	175	№541
5	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		30,42	31,56	128,5 2	900,73	



<p>«УТВЕРЖДАЮ»          ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»»            Четвертнов А.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО»          Директор МКОУ Лозновской СШ          Дубовского муниципального района          Волгоградской области            Серединцева О.В.</p>
--	--

**3 день**

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Котлета рубленая из говядины	100	18	13,2	18,36	249,84	№302/2016
2	Макароны отварные	180	5,1	9,3	42,2	263	№516
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
4	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
5	Хлеб пеклеванный	50	2,65	0,42	17,22	83,16	№17/2016
6	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	<b>Итого</b>		29,95	23,54	134,88	834,50	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,5	6,2	16,3	132,5	№110
3	Гуляш из говядины	80/5	13,93	11,24	21,89	209	№498
4	Рис отварной	200	4,15	11,02	25,74	215,6	№511
5	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0	15,2	60	№685
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		29,98	29,68	130,63	854,78	

<p>«УТВЕРЖДАЮ»          ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»»          Четвертнов А.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО»          Директор МКОУ Лозновской СШ          Дубовского муниципального района          Волгоградской области          Серединцева О.В.</p>
---	--

**4 день**

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Рагу из птицы	250	15,80	18,6	21,8	310	№289/2011
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
3	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60	№686
4	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	<b>Итого</b>		24,80	19,64	85,20	590,18	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Рассольник Ленинградский	250	3,7	5,6	25	168,7	№132
3	Котлеты рубленые с белокочанной капустой	100	15	10,1	16,1	261	№455
4	Каша пшеничная с маслом	200/5	8,8	5,84	47,02	284,94	№168/2011
5	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,3	25,4	104	№631
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		36,90	23,06	165,02	1056,32	



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

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
 Директор МКОУ Лёзновской СШ  
 Дубовского муниципального района  
 Волгоградской области

Серединцева О.В.

**5 день**

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Вых од ( в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
	<b>Завтрак</b>						
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	200/ 5	7,7	19,7	44,4	382,9	№302
2	Яйцо вареное вкрутую	1 шт	5,1	7,6	0,3	63	№337
3	Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,25	0,13	66	№14/2015
4	Чай с сахаром и лимоном	200/ 15/7	0,3	0	15,2	60	№686
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
6	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	<b>Итого</b>		19,48	35,19	97,23	742,08	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи (отварные, соленные, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Суп из овощей	250	3,7	3,7	22,5	14,3	№135
3	Тефтели из мяса говядины	100	12,8	14,8	21,9	271	№465
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,7	10,6	52,5	348	№508
5	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016

««УТВЕРЖДАЮ»»

ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»»

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Лозновской СШ  
Дубовского муниципального района  
Волгоградской области

Серединцева О.В.

**6 день**

**День:** понедельник

**Неделя:** вторая

**Возрастная категория:** 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Плов из птицы (курицы)	260	23,36	22,25	44,61	471,25	№219/2011
2	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0	15,2	60	№685
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
4	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	<b>Итого</b>		32,36	23,29	108,0	751,43	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,8	6,3	26,2	151,3	№140
3	Печень, тушеная в соусе (куриная или говяжья)	100	12,6	8,8	3,8	159	№439
4	Макаронные изделия отварные	180	5,1	9,3	42,2	263	№516
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	№639
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		31,20	25,62	155,1	934,98	



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

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
 Директор МКОУ Лозновской СШ  
 Дубовского муниципального района  
 Волгоградской области

Серединцева О.В.

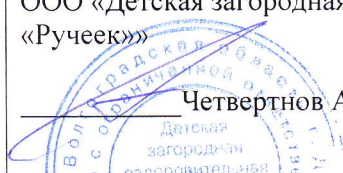
**7 день**

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
1	Каша манная молочная с маслом	200/ 10	6,00	11,6	28	211	№311
2	Сыр порция	20	5,1	6,9	6,47	80	№97
3	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	№685
4	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
6	Хлеб пеклеваный	40	1,31	0,24	11,28	52,8	№17/2016
<b>Итого</b>			18,91	19,38	97,95	571,98	
<b>Обед</b>							
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Рассольник Ленинградский	250	3,7	5,6	25	168,7	№132
3	Котлеты рубленые с белокочанной капустой	100	15	10,1	16,1	261	№455
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,7	10,6	52,5	348	№508
5	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеваный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
<b>Итого</b>			36,50	27,52	175,7 0	1 133,38	

««УТВЕРЖДАЮ» ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»»  Четвертнов А.И.	«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Лозновской СШ Дубовского муниципального района Волгоградской области  Серединцева О.В.
---	---

**8 день**

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Вых од ( в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Закуска(овощи отварные, соленые,свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Тефтели из мяса говядины с рисом	100	12,8	14,8	21,9	271	№465
3	Каша гречневая рассыпчатая	200	10,6	8,7	52,5	348	№508
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	№639
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
6	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	0,4	0,3	10,3	47	№393,396,39 9,403/2016
	<b>Итого</b>		31,30	24,62	148,8 0	939,68	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,5	5	8,6	91,3	№123
3	Рагу из птицы	250	18	16,6	21,8	310	№289/2011
4	Кисель из концентрата	200	0	0	30,6	118	№648
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
6	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		29,60	22,82	112,5 0	756,98	



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

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Лозновской СШ  
Дубовского муниципального района  
Волгоградской области

Серединцева О.В.

**9 день**

**День:** пятница

**Неделя:** вторая

**Возрастная категория:** 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
1	Гуляш из говядины	100	14,31	13,36	24,08	230	№498
2	Макароны отварные	180	5,2	9,3	42,2	263	№516
3	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
4	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
5	Хлеб пеклеваный	50	2,65	0,42	17,22	83,16	№17/2016
6	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
	<b>Итого</b>		26,36	23,70	140,6 0	814,66	
	<b>Обед</b>						
1	Овощи отварные, соленые, свежие	100	2,43	0,2	9,72	47,5	№70/71/2016
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,5	6,2	16,3	132,5	№110
3	Котлета рубленая из говядины	100	11	24	1,6	265	№413
4	Рис отварной	180	4,7	6,8	47,7	279	№513
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	№639
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеваный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	<b>Итого</b>		27,93	38,02	147,2 2	1 035,68	

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

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
 Директор МКОУ Лозновской СШ  
 Дубовского муниципального района  
 Волгоградской области

Серединцева О.В.

**10 день**

День: пятница

Неделя: вторая

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
1	Каша пшеничная молочная с маслом	200/ 5	13,1	19,9	64,4	468,4	№302
2	Сыр порция	20	5,1	6,9	6,47	80	№97
3	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	№685
4	Сдоба обыкновенная (плюшка)	50	2,83	3,28	26,64	145,2	№766
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
<b>Итого</b>			23,03	30,30	128,0 1	822,10	
<b>Обед</b>							
1	Овощи отварные, соленые, свежие	100	2,43	0,2	9,72	47,5	№70/71/2016
2	Суп картофельный с бобовыми	250	7,5	7	27,8	208,7	№139
3	Котлеты рубленые из кур, запеченные с молочным соусом	100	14,6	19,2	10,8	278	№501
4	Рагу овощное	180	4,1	9,2	19,2	175	№541
5	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,3	25,4	104	№631
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
<b>Итого</b>			35,63	36,72	133,4 2	1 000,88	

Всего за 10 дней	585,23	584,00	2 643,92	17 238,76	
Средний суточный рацион	58,52	58,40	264,39	1 723,88	
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.

.4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//  
 Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016.4