

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ «СШ № 9»



Ткачев А.В.

«01» сентября 2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель
Королева Нина Ивановна



Королева Н.И.

«01» сентября 2023г.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

для организации питания детей, детей с ОВЗ, детей-

инвалидов в образовательных учреждениях

для возрастной группы с 7 до 11 лет

на осенне-зимний сезон

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: понедельник</i>								
З а в т р а к	Каша вязкая молочная рисовая	150/5	4,23	7,64	37,29	235,3	174	2015
	Сыр (порциями)	10	2,2	2,9	0,0	35,3	15	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338	2015
	Итого за приём пищи: (завтрак)	570	10,1	11,36	86,49	493		
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,8	88	2015
	Котлета, рубленая с белокочанный капустой	90	11,7	13,7	12,0	216,9	455	2004
	Соус томатный	30	0,41	1,4	2,0	24,5	366	2016
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	171/302	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	810	29,0	28,84	139,5	925		
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день							
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи:	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборни рецепту	
			Б	Ж	У				
<i>Неделя: первая День: вторник</i>									
З а в т р а к	Котлета, рубленая из птицы (филе)	90	16	8,07	14	196	322	201	
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	201	
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,52	4,32	26,76	168,5	203	201	
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	201	
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6		
	Итого за приём пищи (второй завтрак):	500	25,2	13,48	88,75	580,7			
О б е д	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	70	201	
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,6	102	201	
	Рагу из птицы (филе п/ф)	240	18,5	16,5	20,7	245	289	201	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	201	
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6		
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6		
	Итого за приём пищи (обед):	795	28,8	21,44	90,71	620,7			
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
		Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015	
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14			

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: среда</i>								
З а в т р а к	Овощи по сезону <i>капуста квашеная</i> , огурец соленый, <i>помидор соленый</i> , свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Плов из птицы	175	16,4	13,95	29,27	308	291	2015
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	507	21,3	17,22	73,91	536,29		
О б е д	Овощи по сезону (<i>капуста квашеная</i> , <i>огурец соленый</i> , помидор соленый, свекла отварная)	60	0,48	0,06	1,02	6	70	2015
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	14	94,6	103	2015
	Фрикадельки из птицы (филе)	90	14,0	15,9	8,78	181	325	2016
	Капуста тушёная	150	3,06	5,52	11,8	115,5	139	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	780	25,6	24,44	106,0	714		
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день							
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи:	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецепту	
			Б	Ж	У				
<i>Неделя: первая День: четверг</i>									
З а в т р а к	Филе грудки куриные в панировке ПФ	90	10,2	8,82	10,17	160,5	ТТК№8		
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	201	
	Пюре из бобовых (горох)	150	12,9	6,53	33,4	242	199	201	
	Сок фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,8	389	201	
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6		
	Итого за приём пищи (завтрак):	520	28,1	15,6	88,14	602,17			
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	201	
	Суп картофельный с крупой (рис)	200	1,6	2,17	9,7	68,6	101	201	
	Котлеты рыбные любительские	90	11,2	13,05	11,7	162	234	201	
	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,8	312	201	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	201	
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6		
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6		
	Итого за приём пищи (обед):	795	22,2	23,64	101,4	663,7			
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
		Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015	
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14			

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборн рецепт
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: пятница</i>								
З а в т р а к	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	70	20
	Фрикадельки из птицы	90	13,55	10,43	8,78	183	325д	20
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366д	20
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,80	171/302	20
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	20
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	585	26,2	18	86,61	613,9		
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	20
	Борщ из белокочанной капусты с картофелем	200	1,45	3,93	10,19	82	82	20
	Тефтели с рисом	90	8,32	6,02	10,06	128	329	20
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366	20
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,5	309/203	20
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	20
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	810	22,5	20,42	125	768,8		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность,	№ рецептур ы (ккал)	Сборник рецепту	
			Б	Ж	У				
<i>Неделя: вторая День: понедельник</i>									
З а в т р а к	Каша вязкая молочная из пшени и риса	150/5	4,56	8,4	25,11	195	175	201	
	Блинчики п/ф со сгущённым молоком	80/40	6,4	5,46	33,8	164,2	ТТК №3		
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	201	
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6		
	Итого за приём пищи (завтрак):	530	14,1	14,08	93,41	511,1			
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец солёный, помидор солёный, свекла отварная)	60	1,03	3	5,1	51,4	47	201	
	Суп с макаронными изделиями	200	1,9	4,06	10,4	93,6	111	201	
	Птица, тушеная с овощами	200	17,8	14,7	17,2	264	319д	201	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	201	
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6		
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6		
	Итого за приём пищи (обед):	740	27,6	24,35	104,2	725,9			
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
		Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015	
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14			

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность,	№ рецептуры (ккал)	Сборник рецептур	
			Б	Ж	У				
<i>Неделя: вторая День: вторник</i>									
З а в т р а к	Тефтели с рисом	90	12,5	11,07	15,09	192	329д	2016	
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366д	2016	
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,32	26,76	168,5	203	2015	
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015	
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6		
	Итого за приём пищи (завтрак):	500	21,8	17,04	90,75	585,5			
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, <i>огурец соленый</i> , помидор соленый, свекла отварная)	60	0,48	0,06	1,02	6	70	2015	
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,8	88	2015	
	Котлеты рубленые из птицы (филе п/ф)	90	14,5	13,02	14,97	233	322д	2016	
	Рагу из овощей	150	2,66	16,49	12,9	213	143	2015	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015	
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6		
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6		
	Итого за приём пищи (обед):	795	24,9	34,23	89,71	767,7			
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
		Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
Чай с сахаром		200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015	
Итого за приём пищи		245	2,87	0,32	26,7	115,14			

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность,	№ рецептур ы (ккал)	Сбор рецеп
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: среда</i>								
З а в т р а к	Птица, тушённая в соусе	120	12,1	11,44	4,78	176	318/366	2
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	171/302	2
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	2
	Итого за приём пищи (завтрак):	542	24,6	17,8	82,99	596,67		
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,03	3	5,1	51,4	47	20
	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,72	11,47	134	95	20
	Кнели куриные (филе)	90	16,0	15,5	5,68	220	329	20
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366	20
	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,8	312	20
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	20
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	810	33,2	32,0	116,6	882		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: четверг</i>								
	Котлеты рыбные	90	7,82	6,93	11,21	135	234	2015
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	304	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	515	14,7	13,86	79,57	496		
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,1	0,2	3,8	22	70	2015
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83	82	2015
	Биточки рубленные	90	13,9	12,5	8,9	202,5	323	2015
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366д	2016
	Пюре из бобовых (горох) с маслом сливочным	150	12,9	6,53	33,4	242	199	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	815	35	25,05	111,7	815,4		
	<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>							
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборни рецепту
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: пятница</i>								
З а в т р а к	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец солёный, <i>помидор солёный</i> , свекла отварная)	60	1,1	0,2	3,8	22	70	201
	Филе грудки куриные в панировке ПФ	90	10,2	8,82	10,17	160,5	ТТК№8	
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,5	309/203	201
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	201
	Хлеб пшеничный	45	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи:	545	21,2	13,88	96,77	598,87		
О б е д	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец солёный, помидор солёный, <i>свекла отварная</i>)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Суп картофельный с крупой (пшено)	200	1,6	2,17	9,7	68,6	101	2015
	Плов из птицы	230	21,8	18,34	38,46	405	291	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	770	30,3	25,2	114,7	841,9		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности

Дети с 7 до 11 лет (завтрак)

День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	570	10,1	11,36	86,49	493
2	500	25,2	13,48	88,75	580,7
3	507	21,3	17,22	73,91	536,29
4	520	28,1	15,6	88,14	602,17
5	585	26,2	18	86,61	613,9
6	530	14,1	14,08	93,41	511,1
7	500	21,8	17,04	90,75	585,5
8	542	24,6	17,8	82,99	596,67
9	515	14,7	13,86	79,57	496
10	545	21,2	13,88	96,77	598,87
Итого за весь период	5314	207,3	152,32	867,39	5 614,2
Среднее значение за период	531,4	20,73	15,23	86,74	561,42
В норме 20-25% от суточной	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75-83,75	470-587,5
Итого за весь период		517,36	398,42	1994,11	13609,95
Среднее значение за период		51,74	39,84	199,41	1361

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности

Дети с 7 до 11 лет (обед)

День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	810	29,0	28,84	139,5	925
2	795	28,8	21,44	90,71	620,7
3	780	25,6	24,44	106,0	714
4	795	22,2	23,64	101,4	663,7
5	810	22,5	20,42	125	768,8
6	740	27,6	24,35	104,2	725,9
7	795	24,9	34,23	89,71	767,7
8	810	33,2	32,0	116,6	882
9	815	35	25,05	111,7	815,4
10	770	30,3	25,2	114,7	841,9
Итого за весь период	7620	279,10	259,61	1099,52	7 725,1
Среднее значение за период	762	27,91	25,96	109,95	772,5
В норме 30-35% от суточной	700	23,0-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25	705,0-882,5

Средняя сбалансированность за 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности
(Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день)

	Дети с 7 до 11 лет			
	Б	Ж	У	Эц.
Итого за весь период	28,7	3,2	267	1151,4
Среднее значение за период	2,87	0,32	26,7	115,14

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Сборник технических нормативов

/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях
Сборник технических нормативов.

/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 640с./

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания:

Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.