



Согласовано
директор

Ирина Александровна Оли
Ирина Сидорова



Утверждено
директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортовова Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрака) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ реп. по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
				Б		Ж		У		ккал		С	
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 1

Сборник рецептов под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-544с.

Завтрак

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лавиной.-М. 2004- 640с;

Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:

Справочник.-М.: Де.Ли Принт, 2008.-276с. Скуратов И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	200	250	7,10	8,88	11,66	14,57	40,25	50,24	295,45	369,32	1,17	1,46	1,46
396/2017м	блинчики (плады) с молоком ступенным	70	70	5,08	5,08	3,78	3,78	28,29	28,29	115,62	115,62	0,03	0,03	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3	0,3
	Итого	600,00	660	15,02	17,59	16,19	19,21	107,83	122,65	588,21	685,46	11,5	11,79	11,79

Подуны завтрака по СанПиН 20% 24% 4 5%	900	850	15,4-19,25	16-22,3	15,6-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,3	544-680
--	-----	-----	------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------

2 завтрак

386	кисломолочный продукт	180	180	5,22	5,22	4,50	4,50	7,20	7,20	90,00	90,00	0,12	0,12
-----	-----------------------	-----	-----	------	------	------	------	------	------	-------	-------	------	------



Согласовано
директор
[Handwritten signature]



Утверждено
Директор
[Handwritten signature]
Кортовожко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак*2 завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б		Ж		У		ккал		с	
1	2	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с;

Завтрак

Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:
Справочник.-М.: Де.Ли Принт, 2008.-276с. Скурутин Н.М., Тутельян В.А

47/20017м	капуста квашеная	60	100	1,02	1,71	3,00	5,01	5,07	8,46	51,4	85,7	2,45	4,9
246/2017м	Гуляши из отварного мяса птицы	100	100	20,60	20,60	3,20	3,20	3,30	3,30	124,70	124,70	0,00	0,00
203/2017м	макаронны отварные с маслом	150	180	5,73	6,87	6,07	7,28	31,98	38,37	205,50	246,60	0,00	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	200	1,52	1,52	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	1,33	1,33
	Итого	540	620	31,24	33,86	13,95	17,28	70,74	85,35	532,76	631,52	3,78	6,23
	Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% = 5%	500	550	15,4-19,25	18,2-21,5	15,8-19,75	18-21	67-83,75	70,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

338	фрукты свежие	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	44,00	44,00	10,00	10,00
-----	---------------	-----	-----	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рецепта по сбору	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергетическая ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с;
Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:
Справочник.-М.: Де-Ли Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян В.А.

Завтрак

101/2004л	икра кабачковая консервированная	60	100	0,976	1,626	0,96	1,6	6,16	10,262	62,4	104	0	0
31/2010м	Котлеты мясокрупные с соусом	100	100	13,4	33,40	10,90	10,90	6,50	6,50	139,57	139,57	0,42	0,42
171/2017м	Каша рассыпчатая гречневая	150	180	8,29	9,95	8,95	10,74	37,37	44,84	262,5	315	0,00	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	200	200	4,08	4,08	3,54	3,54	17,58	17,58	118,6	118,6	0,3	0,3
	Итого	540,0	620,0	29,1	32,2	24,7	27,2	82,1	98,5	653,2	770,7	7,9	7,9

Порция завтрака по СанПиН 20% 25% и 5%	500	550	15,4-19,75	18,22-4	15,8-19,75	18-23	67,83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
--	-----	-----	------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------

2 завтрак

п.1	пряник	35	35	5,10	5,10	5,30	5,30	26,10	26,10	174,00	174,00	0,03	0,03
389	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00



Согласовано
директор

Ирина Александровна Сидорова
10.05.2017



Атtested
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Дартонова Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрака) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	с	7-11 лет	12-18 лет			

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лавицкой.-М. 2004- 640с;
Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Де.Ли Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельяна В.А.

Завтрак

52/2017м	салат отварная с растительным маслом	60	100	0,84	1,4	3,6	6,01	4,96	8,26	55,68	92,8	3,99	6,65
229/2017м	рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	100	11,89	11,89	6,31	6,31	3,80	3,80	123,00	123,00	4,10	4,10
310/2017м	картофель отварной	150	180	3	3,6	0,6	0,72	23,7	28,44	112,2	134,64	21,75	26,1
701/2010м	хлеб пшеничный	40	50	3,16	3,95	0,44	0,55	19,12	24,15	93,52	116,90	0,00	0,00
376/2017м	чай с сахаром	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	550	630	18,96	20,91	10,97	13,61	66,78	79,65	444,4	527,34	30,14	37,15

Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% ± 5%

500	550	15,4-19,25	18-22,3	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
-----	-----	------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------

2 завтрак

п.т	печенье	28	28	4,35	4,35	16,95	16,95	15,60	15,60	117,00	117,00	0,00	0,00
389	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00



Согласовано
директор

Ирина Александровна Сидорова
18.09.2018



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Коробочко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак*2 завтра) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ реп. по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/g/						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	с	7-11 лет	12-18 лет			

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г- 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Давыдовой.- М. 2004- 640с;
Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:

Завтрак

101/2004г	овощи консервированные (зеленый горошек)	60	100	1,35	2,25	0,18	0,30	7,92	13,20	38,52	64,20	0,63	1,05
291/2017г	плов из птицы	200	230	16,89	19,42	9,86	11,34	29,20	34,09	302,66	348,06	4,50	5,17
349/2017г	компот из сухофруктов	200	200	0,66	0,66	0,09	0,09	32,03	32,03	132,8	132,8	0,3	0,3
701/2010г	хлеб пшеничный	40	50	3,16	3,95	0,44	0,55	19,32	24,15	93,52	116,90	0,00	0,00
	Итого	500,0	580,0	22,1	26,3	10,6	12,3	88,5	103,5	567,5	662,0	5,4	6,5
	Норма завтрака по СНиПм. 20% - 25% ± 5%	500	550	15,4-19,25	18-22,5	13,8-19,75	16-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

п.т	вафли	30	30	5,10	5,10	5,30	5,30	26,10	26,10	174,00	174,00	0,03	0,03
389	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00



Согласовано
директор

Ирина Александровна
18.09.2018



Утверждено

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрака) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ реп. по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/г					Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	с	7-11 лет	12-18 лет		

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могаильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;

Завтрак

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с;

Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:

Справочник.-М.: Де.Ли Принт, 2008.-276с. Скурутин Н.М., Тутельман В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	200	250	5,55	6,93	9,74	12,82	38,50	48,13	264,55	330,68	1,17	1,46
209/2017м	яйцо вареное	40	40	5,08	5,08	4,60	4,60	0,28	0,28	63,00	63,00	0,00	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	570	630	13,47	15,64	15,09	18,28	78,07	92,53	504,69	594,2	11,47	11,76
	Норма завтрака по СанПиН 20% 25% ± 5%	500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

п.т	пряник	35	35	5,10	5,10	5,30	5,30	26,10	26,10	174,00	174,00	0,03	0,03
389	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00



Согласовано
директор

Ирина Владимировна Овчарова



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Катюшечка Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрака) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ ред по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
				Б		Ж		У		ккал		с	
1	2	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией НИИ Мясного и В.А. Тутельмана, - 2017г- 544с;

Завтрак

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с;

Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:

Справочник.-М.: Де Ли Принт. 2008.-276с. Скуртуни И.М., Тутельман В.А

47/20017м	капуста квашеная	60	100	1,02	1,71	3,00	5,01	5,07	8,46	51,4	85,7	2,45	4,9
290/3302017м	птица тушеная в сметанном соусе	100	100	11,78	11,78	10,12	10,12	2,93	2,93	150	150	1,5	1,5
203/2017м	макаронны отварные с маслом	150	180	5,73	6,87	6,07	7,28	31,98	38,37	205,50	246,60	0,00	0,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00
	Итого	540	620	21,03	23,65	19,54	22,87	69,67	84,28	539,06	637,82	4,25	6,7
	Норма завтрака по СанПиН 207г- 25% + 5%	300	350	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-82,75	76,6-93,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.1	печенье	28	28	4,35	4,35	16,95	16,95	15,60	15,60	117,00	117,00	0,00	0,00
389	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00



Согласовано
директор *Ирина Александровна Иванова*
10.07.2018



Утверждено
Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Копытницкая Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрака) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергетическая ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б		Ж		У		ккал		С	
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией МПН Москальникова и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с;
Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания;

Завтрак

Справочник.-М.; Де-Три Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян В.А

52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	60	100	0,84	1,4	3,6	6,01	4,96	8,26	55,68	92,8	3,99	6,65
282/332/2017м	котлеты печеночные с соусом сметанным с луком	100/20	100/20	15,56	15,56	10,33	10,33	17,66	17,66	226,33	226,33	7,64	7,64
310/2017м	картофель отварной	150	180	3	3,6	0,6	0,72	23,7	28,44	112,2	134,64	21,75	26,1
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00
376/2017м	чай каркаде	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	560	640	21,84	23,79	14,88	17,52	75,81	88,68	524,35	607,29	33,68	40,69
	Порция завтрак по СанПиН 20%+25%+5%	300	350	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-91,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

п.т.	вафли	30	30	5,10	5,10	5,30	5,30	26,10	26,10	174,00	174,00	0,03	0,03
389	соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00

Согласовано
 директор *А.А. Сидорова*
Т.В. Тютельма

Общество с ограниченной
 ответственностью
 «БИЗНЕС-КОНСАЛТИНГ»
 директор *Е.Ю. Коргоножко*
 ООО «Бизнес Консалтинг»
 Коргоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак*2 завтрак) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюд	вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б		Ж		У		ккал.		С	
				7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		

Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельма, - 2017г- 544с;

Завтрак

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004.- 640с;

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания;

Справочник.-М.: ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

182/2017	каша гречневая жидкая молочная с маслом и сахаром	200	250	8,26	10,30	11,80	13,84	41,05	51,31	304,00	380,68	1,49	1,86
15/2017	стар варшавки	10	10	2,32	2,32	2,95	2,95	0,00	0,00	36,00	36,00	0,07	0,07
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,37	3,16	0,33	0,44	14,49	19,32	70,14	93,52	0,00	0,00
378/2017м	чай с молоком	200	200	1,52	1,52	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	1,33	1,33
	Итого	540	600	14,9	17,7	16,8	19,0	81,2	96,3	538,1	638,2	7,9	7,9

Норма завтрака по СанПиН: 20%- 25% + 5%

500	550	15,6-19,25	18-22,5	13,3-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680
-----	-----	------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------

2 завтрак

386	исломолочный продукт	180	180	5,22	5,22	4,50	4,50	7,20	7,20	90,00	90,00	0,12	0,12
-----	----------------------	-----	-----	------	------	------	------	------	------	-------	-------	------	------



Согласовано
директор
А.С.С.
17.09.2017



Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
Коргоновская Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак+2 завтрака) обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюда	вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	с	12-18 лет	

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с;
Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с;
Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания:
Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Завтрак

101/2004а	овощи консервированные (зеленый горошек)	60	100	1,35	2,25	0,18	0,30	7,92	13,20	38,52	64,20	0,63	1,05
291/2017м	яйцо из птицы	200	230	16,89	19,42	9,86	11,34	29,20	34,09	302,66	348,06	4,50	5,17
349/2017м	компот из сухофруктов	200	200	0,66	0,66	0,09	0,09	32,03	32,03	132,8	132,8	0,3	0,3
701/2010м	хлеб пшеничный	40	50	3,16	3,95	0,44	0,55	19,32	24,15	93,52	116,90	0,00	0,00
	Итого	500	580	22,06	26,28	10,57	12,28	88,47	103,47	567,50	661,96	5,43	6,52
	Норма завтрака по СанПиН 20% 25% ± 5%	500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-93,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.Т	печенье	28	28	4,35	4,35	16,95	16,95	15,60	15,60	117,00	117,00	0,00	0,00
389	соевые овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,75	0,00	0,00	15,15	15,15	63,60	63,60	60,00	60,00

	Всего за 10 дней	7 164,00	7 904,00	239,21	287,40	234,72	280,98	1 090,63	1 133,03	7 176,02	8 132,64	114,95	136,63
	Средний суточный рацион	716,4	790,4	23,92	28,75	23,47	26,10	109,06	113,30	717,60	813,26	11,50	13,66

Норма завтрака по СанПиН 20% 25% ± 5%	500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-93,75	470-587,5	544-680
---------------------------------------	-----	-----	------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------

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

Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

СанПиН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".