

УТВЕРЖДАЮ



Директор

МКОУ ООШ с. Медваны

с. Медваны

Зонова Т.А

2024 года

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧЕСКОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ  
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ детей-инвалидов  
НА ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД**



№ техн карт	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества (мг)				
							В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
10	Бутерброд с сыром	40\10	2,3	5,6	16,92	131,6	0,04	0,03	0,07	201	80,6	17,42	0,46	
608	Котлета мясная	100	15,55	11,55	15,70	15,70	228,75	0,15	28,7	166,38	43,75	1,5		
321	Рагу из овощей	150	2,29	11,00	14,44	166,00	8,67	31,00	61,80	23,90	0,98			
049	Напиток лимонный	180	0,1	0,00	15,00	62,90	5,28	0,00	0,00	7,11	0,11			
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31			
<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>555</b>												
<b>Итого за завтрак</b>			<b>25,24</b>	<b>33,53</b>	<b>79,82</b>	<b>784,85</b>	<b>14,18</b>	<b>89,27</b>	<b>411,78</b>	<b>290,27</b>	<b>4,37</b>			

## 2 День завтрак

№ техн карт	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества (мг)				
							В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
10	Бутерброд с сыром	40\10	2,3	5,6	16,92	131,6	0,04	0,03	0,07	201	80,6	17,42	0,46	
6/2	Щи из свежей капусты с картошкой на к.б.	250	1,75	4,89	8,49	84,75	0,06	18,46	0,00	43,33	47,63	22,25	0,80	
245	Рыба припущенная	100	17,54	2,38	0,31	92,50	0,09	0,35	7,5	16,88	172	13,00	0,71	
3/3	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,70	0,16	21,80	30,60	44,37	103,91	33,30	1,21	
41	Масло сливочное	5	0,00	4,1	0,05	37,50	0,00	0,00	29,50	0,5	1,00	0,00	0,00	
048	Компот из свежих плодов	180	0,12	0,12	21,72	88,2	0,02	0	0	35	24,0	0	0,8	
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63	
<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>825</b>												
<b>Итого за обед</b>			<b>29,34</b>	<b>23,57</b>	<b>73,40</b>	<b>707,85</b>	<b>0,47</b>	<b>40,64</b>	<b>148,2</b>	<b>362,08</b>	<b>504,54</b>	<b>97,97</b>	<b>4,61</b>	

№ техн кар	Наименование	Пищевые вещества										Витамины, мг											
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.Ц., ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe										
<b>3 День завтрак</b>																							
11	Огурцы свежие нарезка	50	0,4	0,05	0,05	1,25	7	0,02	5,0	0,01	11,50	21,0	7,00	0,50									
54-3р-2020	Котлета рыбная запечённая	100	14,99	5,06	9,59	143,75	7	143,75	1,03	26,2	197,13	59,13	0,74										
3/1	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,45	137,25	18,17	25,5	86,60	36,98	1,01	1,01											
41	Масло сливочное	5	0,00	4,1	0,05	37,50	0,00	29,5	1,00	0,50	0,00	0,00											
295	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,00	19,8	77	5,28	0,00	0,00	7,11	0,11	0,11											
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31	0,31											
8	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	16,7	85,7	0,00	0,00	34,8	0,01	1,01	1,01											
	<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>585</b>																					
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>23,65</b>	<b>15,29</b>	<b>68,89</b>	<b>560,60</b>	<b>29,48</b>	<b>81,2</b>	<b>407,73</b>	<b>129,23</b>	<b>3,68</b>												

№ техн кар	Наименование	Пищевые вещества										Витамины, мг				
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.Ц., ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe			
11	Огурцы свежие нарезка	50	0,4	0,05	1,25	7	0,02	5,0	0,01	11,50	21,0	7,00	0,50			
87	Суп с рыбными консервами	250	8,61	8,40	14,34	167,25	0,1	9,11	15,00	45,30	176,53	47,35	1,26			
608	Биточки мясные (запеченные)	100	15,55	11,55	15,70	228,75	0,1	0,15	28,75	43,75	166,38	32,13	1,5			
679	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,95	6,73	43,00	276,53	0,22	0,00	0,02	15,57	250,2	81,00	4,73			
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	0,02	4	0	14	14	8	2,8			
527	Компот из смеси сухофрук.	180	0,45	0	24,3	99	0,18	0,45	1	35	35	47	3,9			
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63			
8	Хлеб пшеничный	50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,13	0,00	0,00	0,01	35,1	14,1	1,05			
	<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>925</b>														
	<b>Итого за обед</b>		<b>41,53</b>	<b>34,48</b>	<b>124,38</b>	<b>1065,28</b>	<b>0,87</b>	<b>18,71</b>	<b>59,43</b>	<b>186,63</b>	<b>774,61</b>	<b>248,58</b>	<b>16,37</b>			

№ техн карт	Наименование	Пищевые вещества											Витаминный состав					
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ц, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг		Fe				
<b>4 День завтрака</b>																		
	Суммарный объем блюд	645																
	Итого за завтрак		30,02	36,15	139,54	979,8	13,65	58,2	382,55	157,65	7,25							
1	Салат витаминный	60	0,68	6,06	6,38	84	8,95	0,00	16,57	26,99	0,45							
608	Котлета рубленая из мяса птицы	100	15,55	11,55	15,70	228,75	0,15	28,7	166,38	43,75	1,5							
45/3	Каша рисовая рассыпчатая	150	3,8	9,3	47,9	219	0,1	0,00	33,0	44,0	1,0							
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	4,00	0,00	14,00	14,00	2,8							
527	Компот из смеси сухофруктов	180	0,45	0	24,3	99	0,45	0,00	3,6	6,4	0,18							
8	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	16,7	85,7	0,00	0,00	34,8	0,01	1,01							
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31							
	Суммарный объем блюд	645																
	Итого за завтрак		30,02	36,15	139,54	979,8	13,65	58,2	382,55	157,65	7,25							

№ техн карт	Наименование	Пищевые вещества											Витаминный состав					
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ц, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг		Fe				
1	Салат витаминный	100	1,14	10,1	10,63	140	0,03	6,3	0,5	34,20	136,00	18,00	0,86					
18/2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,34	10,3	45,9	252	0,04	0,00	0,5	182	136	20	0,91					
436	Жаркое по-домашнему	240	7,33	12,3	14,91	284,6	0,08	5,38	0,18	13,12	223	17,4	1,64					
10/10	Чай	180	0,03	0,01	8,18	35	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,02					
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63					
8	Хлеб пшеничный	50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,13	0,00	0,00	0,01	35,1	14,1	1,05					
	Суммарный объем блюд	885																
	Итого за обед		21,87	38,6	101,95	964,9	0,38	11,68	30,68	251,07	606,5	81,5	5,11					

Номер технологической карты	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, микроэлементы (мг)					
			Б	Ж	У		С	А	Р	Са	Fe	
<b>5 день завтрака</b>												
1\25	Огурцы соленые	60	0,4	0,05	0,85	5,45	1,75	0,00	12	11,50	0,3	
34	Плов с пылпленком	200	19,8	25,36	74,4	332,2	0,45	51,00	141,40	57,80	1,27	
049	Напиток лимонный	180	0,1	0,00	15,00	62,90	5,28	0,00	0,00	7,11	0,11	
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31	
8	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	1,67	85,7	0,00	0,00	34,8	0,01	1,01	
41	Масло сливочное	5	0,00	4,1	0,05	37,50	0,00	29,5	1,00	0,50	0,00	
<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>525</b>										
<b>Итого за завтрак</b>			<b>25,3</b>	<b>30,79</b>	<b>108,05</b>	<b>596,15</b>	<b>7,48</b>	<b>80,5</b>	<b>256,40</b>	<b>90,92</b>	<b>3,0</b>	

№ тех кар	Наименование <b>5</b> день - обед	Пищевые вещества						Витамины, мг						Минеральные вещества (мг)					
		Вы- ход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.Ц, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe						
1\25	Огурцы соленые	60	0,4	0,05	0,85	5,45	0,01	1,75	0,00	11,5	12,0	7,00	0,3						
212	Борщ с капустой и карто- фелем со сметаной	250	1,81	4,91	125,25	102,50	0,05	10,29	0,00	44,38	53,23	26,25	1,19						
286	Тефтели мясные	100	14,72	16,14	18,62	278,75	0,07	1,13	51,00	57,80	141,4	28,40	1,27						
43/3	Макаронные изделия от- варные	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0,07	0,00	25,20	5,83	44,60	25,34	1,33						
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	0,02	4	0	14	14	8	2,8						
048	Компот из свежих плодов	180	0,12	0,12	21,72	88,2	0,02	0	0	35	24,0	0	0,8						
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63						
8	Хлеб пшеничный	50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,13	0,00	0,00	0,01	35,1	14,1	1,05						
<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>935</b>																	
<b>Итого за обед</b>			<b>31,24</b>	<b>34,39</b>	<b>223,96</b>	<b>963,79</b>	<b>0,45</b>	<b>17,17</b>	<b>105,7</b>	<b>190,02</b>	<b>400,73</b>	<b>121,09</b>	<b>9,37</b>						

№ тех кар	Наименование	Пищевые вещества		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			Витамины, микроэлементы (мг)					
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Б	Ж	У	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe	
<b>6 день завтрака</b>															
	Суммарный объем блюд	625													
	Итого за завтрак		28,50	23,58	88,41	736,45	10,15	80,2	321,55	89,12	7,14				
1	Зеленый горошек	60	1,77	0,12	3,28	22	6	0,00	0,00	12	0,31				
608	Биточки из говядины (запеченные)	100	15,55	11,55	15,70	228,75	0,15	28,7	166,38	43,75	1,5				
43/3	Макаронные изделия (отварные)	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,00	21,00	37,17	4,86	1,11				
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	4,00	0,00	14,00	14,00	2,8				
048	Компот из свежих плодов	180	0,12	0,12	21,72	88,20	0,00	1,00	1,00	0,00	0,00				
8	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	16,7	85,7	0,00	0,00	34,8	0,01	1,01				
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31				
	Итого за завтрак		28,50	23,58	88,41	736,45	10,15	80,2	321,55	89,12	7,14				

№ тех кар	Наименование	Пищевые вещества		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			Витамины, мг				
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Энерг.Ц, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe	
1	Зеленый горошек	60	1,77	0,12	3,28	22	0,04	6	0,00	12	24,8	12,35	0,41	
6/2	Щи из свежей капусты с картофелем на к.б.	250	1,75	4,89	8,49	84,75	0,06	18,46	0,00	43,33	47,63	22,25	0,80	
591	Гуляш	100/75	23,80	19,52	5,74	203,00	0,21	1,54	0,00	29,40	234,98	31,39	2,80	
679	Каша гречневая рас-сыпчатая	180	8,95	6,73	43,00	276,53	0,22	0,00	0,02	15,57	250,2	81,00	4,73	
397	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	0,05	1,43	0,01	137,0	114,22	29,92	0,43	
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63	
8	Хлеб пшеничный	50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,13	0,00	0,00	0,01	35,1	14,1	1,05	
	Суммарный объем блюд	960												
	Итого за обед		46,97	40,34	98,66	946,58	0,81	27,43	29,53	258,81	783,33	203,01	10,85	

№гехн карт	Наименование	Пищевые вещества						Витамины, мг					
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.Ц, кк	В1	С	А	Са	Р	Мд	Fe
10	Бутерброд с сыром	40\10	2,3	5,6	16,92	131,6	0,04	0,03	0,07	201	80,6	17,42	0,46
17\2	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,28	16,33	134,75	0,23	5,81	0,00	38,08	87,18	35,30	2,03
54-3р-2020	Котлета рыбная (запеченная)	100	14,99	5,06	9,59	143,75	0,08	1,03	26,25	59,13	197,13	26,38	0,74
45\3	Каша рисовая рассыпчатая	180	1,70	7,69	37,38	145,95	0,09	0,00	0,03	1,55	99,64	5,17	0,43
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	0,02	4	0	14	14	8	2,8
527	Компот из смеси сухофрук.	180	0,45	0	24,3	99	0,18	0,45	1	35	35	47	3,9
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63
	<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>875</b>											
	<b>Итого за обед</b>		<b>29,43</b>	<b>30,31</b>	<b>109,41</b>	<b>836,60</b>	<b>0,74</b>	<b>11,32</b>	<b>56,85</b>	<b>370,26</b>	<b>589,95</b>	<b>151,27</b>	<b>10,99</b>

№гехн карт	Наименование	Пищевые вещества						Витамины, мг					
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.Ц, кк	В1	С	А	Са	Р	Мд	Fe
	<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>495</b>											
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>22,98</b>	<b>32,73</b>	<b>67,96</b>	<b>713,25</b>	<b>14,13</b>	<b>89,27</b>	<b>376,98</b>	<b>290,26</b>	<b>4,37</b>		

№гехн карт	Наименование	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, микроэлементы (мг)					
			Б	Ж	У		С	А	Р	Са	Fe	
<b>7 ДЕНЬ ЗАВТРАК</b>												
10	Бутерброд с сыром	40\10	2,34	5,6	16,92	131,60	0,03	0,07	80,6	201	0,46	
608	Шницель рубленый из говядины	100	15,55	11,55	15,70	228,75	0,15	28,7	166,38	43,75	1,5	
321	Рагу из овощей	150	2,29	11,00	14,44	166,00	8,67	31,00	61,80	23,90	0,98	
295	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,00	19,8	77	5,28	0,00	0,00	7,11	0,11	
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31	
	<b>Суммарный объем блюд</b>	<b>495</b>										
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>22,98</b>	<b>32,73</b>	<b>67,96</b>	<b>713,25</b>	<b>14,13</b>	<b>89,27</b>	<b>376,98</b>	<b>290,26</b>	<b>4,37</b>	





Номер технологич еской карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность (ккал)	Витамины, микроэлементы (мг)						
			Б	Ж	У		С	А	Р	Са	Fe		
<b>9 день завтрака</b>													
1\25	Огурцы соленые	60	0,4	0,05	0,85	5,45	1,75	0,00	12	11,55	0,3		
43/3	Котлета рыбная	100	13,3	4,7	9,59	133,75	0,43	26,25	183,5	53,38	0,74		
54-3р- 2020	Макаронные изделия (отварные)	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,00	21,00	37,17	4,86	1,11		
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	4,00	0,00	14,00	14,00	2,8		
527	Компот из смеси сухофруктов	180	0,45	0	24,3	99	0,45	0,00	3,6	6,4	0,18		
7	Хлеб ржаной	40	2,6	0,48	1,05	72,4	0,00	0,00	67,2	14	0,31		
8	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	16,7	85,7	0,00	0,00	34,8	0,01	1,01		
<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>625</b>											
<b>Итого за завтрак</b>			<b>25,21</b>	<b>16,51</b>	<b>82,45</b>	<b>635,70</b>	<b>6,63</b>	<b>76,75</b>	<b>353,27</b>	<b>104,70</b>	<b>6,45</b>		

№ техн карты	Наименование 9 день - обед	Пищевые вещества						Витамины, мг			Минеральные вещества (мг)				
		Выход, г	Бел- ки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Цен- ность, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe		
1\25	Огурцы соленые	60	0,4	0,05	0,85	5,45	0,01	1,75	0,00	11,5	12,0	7,00	0,3		
18\2	Суп картофельный с мака- ронными изделиями	250	6,34	10,3	45,9	252	0,04	0,00	0,5	182	136	20	0,91		
304	Плов с дылленком	210	19,8	25,36	74,4	332,2	0,06	1,01	48	45,1	199,3	47,5	2,19		
048	Компот из свежих плодов	180	0,12	0,12	21,72	88,2	0,02	0	0	35	24,0	0	0,8		
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63		
8	Хлеб пшеничный	50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,13	0,00	0,00	0,01	35,1	14,1	1,05		
<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>815</b>													
<b>Итого за обед</b>			<b>33,69</b>	<b>41,72</b>	<b>165,20</b>	<b>931,15</b>	<b>0,36</b>	<b>2,76</b>	<b>78,0</b>	<b>295,11</b>	<b>482,8</b>	<b>100,6</b>	<b>5,88</b>		

№ техн карт	Наименование 10 день - обед	Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. Ц, кк	Витамины, мг										
			Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г		Энерг. Ц, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe			
	Суммарный объем блюда	495															
	Итого за завтрак		23,1	14,05	57,32	500,23	14,08	44,5	313,63	54,59	4,48						
	Итого за 10 дней	5790,0	265,68	265,54	876,30	8068,03	115,98	681,42	3758,19	1440,8	60,77						
	Среднее значение за период	579,0	26,57	26,55	87,63	806,80	11,60	68,14	375,82	144,08	6,08						
	Норма по СанПин 2.3/2.4.3590-20	500															

№ техн карт	Наименование 10 день - обед	Выход, г	Пищевые вещества			Энерг. Ц, кк	Витамины, мг										
			Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г		Энерг. Ц, ккал	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe			
38	Салат из моркови с яблоками с растительным маслом	100	1,08	0,18	8,62	40,40	0,05	6,25	0,00	24,28	44,00	30,75	1,08				
87	Суп с рыбными консервами	250	8,61	8,40	14,34	167,25	0,1	9,11	15,00	45,30	176,5	47,35	1,26				
286	Тефтели мясные	100	14,72	16,14	18,62	278,75	0,07	1,13	51,00	57,80	141,4	28,40	1,27				
43/3	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0,07	0,00	25,20	5,83	44,60	25,34	1,33				
465	Соус томатный	50	0,54	1,86	3,46	33,45	0,02	4	0	14	14	8	2,8				
397	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	0,05	1,43	0,01	137,0	114,22	29,92	0,43				
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6	0,1	0,00	0,00	21	75,4	12	0,63				
8	Хлеб пшеничный	50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,13	0,00	0,00	0,01	35,1	14,1	1,05				
	Суммарный объем блюда	975															
	Итого за обед		42,27	41,08	114,92	1082,29	0,59	21,92	120,71	305,72	646,25	195,86	9,85				

Итого за 10 дней	8985	347,48	353,07	1321,49	7568,84	5,96	188,87	776,16	2653,34	5816,65	1461,28	87,80
Среднее значение за период	898,5	34,75	35,31	1392,15	756,88	0,6	18,90	77,62	265,33	581,66	146,13	8,78
Норма по Сан Пин 2.3/2.4.3590-20	800											

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждений начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации СанПин 2.3/24 3590-20

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госториздат, 1955
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрхимиздат», 1987., Т. 1