

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ "Белоярская СОШ №3"

Федорова Н.В.

20 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Вкуснодей"

отв. за производственную линию Целикула А.В.

20 г.



Основное меню ЗАВТРАКОВ №2

Для организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях
с 1-4 класс

на зимне-весенний период 2025г.

п.Белый Яр МБОУ "Белоярская СОШ №3"

1 ДЕНЬ

Приним пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины												Минеральные вещества												№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод м.г.		С. мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие вая кисло ть, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	Zn, мг	Na, мг	I, мг	Se, мг	F, мг						
																										С. мг	В1, мг	В2, мг	А, мг		
Завтрак																															
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	7,98	10,01	28,23	246,39	0,05	0,06	0,06	1,10	0,08	0,27	0,09	0,46	13,17	147,43	108,71	11,76	0,99	71,70	0,96	148,03	0,67	0,01	0,02	204	2011					
ПОПУРТ ФРУКТУР 115 г.	115	3,91	5,18	15,64	104,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	386	2011				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	26	1,75	0,25	9,78	58,81	0,00	0,03	0,01	0,40	0,51	0,00	0,03	0,32	6,97	5,34	19,50	7,66	0,46	33,28	0,19	130,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
КОМОТ ИЗ РЯБЛОК И ВШИШНИ	200	0,23	0,12	22,47	98,97	2,00	0,01	0,01	0,00	0,20	0,00	0,03	0,11	1,54	9,67	7,14	5,87	0,54	110,62	0,06	9,78	0,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,60	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	0,01	0,01	0,20	0,00	0,07	0,20	0,00	38,00	17,00	11,00	0,10	155,00	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,15	375	2011				
Итого за прием пищи:	591	14,67	15,76	83,60	544,82	40,05	0,16	0,11	2,01	0,08	0,27	0,22	1,09	21,68	197,44	152,35	36,28	2,09	370,60	1,21	300,36	1,49	0,01	0,17	341	2011					
Всего за день:		14,67	15,76	83,60	544,82	40,05	0,16	0,11	2,01	0,08	0,27	0,22	1,09	21,68	197,44	152,35	36,28	2,09	370,60	1,21	300,36	1,49	0,01	0,17							

2 ДЕНЬ

Приним пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины												Минеральные вещества												№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод м.г.		С. мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие вая кисло ть, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	Zn, мг	Na, мг	I, мг	Se, мг	F, мг						
																										С. мг	В1, мг	В2, мг	А, мг		
Завтрак																															
ПОДЕ КАРТОВЕЛЬНОЕ	150	3,18	5,23	21,41	145,90	10,38	0,12	0,10	0,03	0,24	0,08	0,01	0,38	1,35	10,28	41,21	85,79	29,49	1,22	769,99	0,56	19,20	8,54	0,00	0,03	312	2011				
ВИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП С СОУСОМ	100	12,88	8,28	6,90	116,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19,53	105,35	13,98	1,45	146,45	1,14	120,75	5,09	0,01	0,07	271	2011				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,04	0,29	11,35	68,39	0,00	0,04	0,01	0,06	0,59	0,00	0,00	0,04	0,37	8,10	6,21	22,68	8,91	0,54	38,70	0,22	151,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	0,30	10,50	64,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	0,17	0,04	23,72	101,00	3,34	0,01	0,01	0,00	0,04	0,00	0,00	0,02	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
РЯБЛОК СВЕЖИЕ	122	0,49	0,49	12,02	57,95	12,27	0,04	0,02	0,01	0,77	0,00	0,00	0,10	0,37	2,45	19,62	13,49	9,81	2,70	340,97	0,18	31,89	2,45	0,00	0,03	436	2008				
Итого за прием пищи:	632	20,90	14,64	85,90	594,63	25,99	0,21	0,14	0,04	1,64	0,08	0,00	0,54	2,13	20,81	93,93	230,68	63,77	5,93	#####	2,10	326,52	16,08	0,01	0,14	338	2011				
Всего за день:		20,90	14,64	85,90	594,63	25,99	0,21	0,14	0,04	1,64	0,08	0,00	0,54	2,13	20,81	93,93	230,68	63,77	5,93	#####	2,10	326,52	16,08	0,01	0,14						

3 ДЕНЬ

Приним пища, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины												Минеральные вещества												№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод м.г.		С. мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие вая кисло ть, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	Zn, мг	Na, мг	I, мг	Se, мг	F, мг						
																										С. мг	В1, мг	В2, мг	А, мг		
Завтрак																															
БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	7,19	4,76	31,23	235,32	0,00	0,04	0,03	0,02	0,38	0,06	0,00	0,11	1,18	0,00	11,89	85,88	46,54	0,72	123,20	0,01	5,34	0,00	0,85	0,00	54,22-	2021				
ВИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	15,67	17,19	9,62	261,78	0,01	0,24	0,11	0,03	0,97	0,06	0,82	0,32	2,62	8,37	31,50	131,20	34,98	1,46	257,68	1,67	168,11	4,54	4,25	24,25	269	2011				
СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	20	0,14	0,82	1,21	14,34	0,19	0,00	0,00	0,05	0,04	0,02	0,00	0,00	0,03	0,60	3,61	3,51	1,61	0,07	13,80	0,03	0,97	0,17	0,00	0,00	54,3-соев	2022				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,04	0,29	11,35	68,39	0,00	0,04	0,01	0,00	0,59	0,00	0,00	0,04	0,37	8,10	6,21	22,68	8,91	0,54	38,70	0,22	151,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,07	0,30	10,64	65,66	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	0,00	0,00	22,80	92,15	8,04	0,23	0,29	0,10	2,35	1,88	0,50	0,37	2,42	117,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19	2511/21			
ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	0,53	0,00	12,98	57,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Итого за прием пищи:	552	27,64	23,36	99,83	795,50	8,24	0,55	0,44	0,20	4,33	1,84	1,32	0,84	6,62	134,57	53,21	249,27	92,04	2,79	433,38	1,93	324,22	4,71	4,90	24,25	19	2023				
Всего за день:		27,64	23,36	99,83	795,50	8,24	0,55	0,44	0,20	4,33	1,84	1,32	0,84	6,62	134,57	53,21	249,27	92,04	2,79	433,38	1,93	324,22	4,71	4,90	24,25						

Прием пищи, наименование блюда	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества										№ рецеп-тур	Сборник рецептур									
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод, ккал	Энергетическая ценность, ккал	С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие вая кисло та, мкг	Са, мг			Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	Zn, мг	Na, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	150	4,26	9,21	28,06	213,00	2,89	0,06	0,06	0,54	5,55	0,00	0,00	0,20	0,93	14,80	37,25	134,28	27,68	1,18	182,20	0,54	32,30	1,57	0,01	0,04	171,3	2011
НАГЛЕТСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	17,59	10,72	8,43	162,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,62	84,28	10,70	1,16	117,16	0,91	96,60	4,07	0,01	0,05	269	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,04	0,29	11,35	68,39	0,00	0,04	0,01	0,00	0,59	0,00	0,00	0,04	0,37	8,10	6,21	22,68	6,91	0,54	39,70	0,22	151,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ИМУНЕНЕ С ВИТАМИНАМИ Д3, В6 - ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	2,50	2,90	11,50	79,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,50	0,00	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,25	0,01	9,83	43,42	1,16	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07	0,83	7,16	8,91	4,72	0,80	39,51	0,01	1,69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого за прием пищи:	580	26,64	22,73	69,17	565,95	4,05	0,10	0,07	0,54	6,14	1,50	0,00	0,54	1,37	23,53	69,24	250,05	52,01	3,69	374,57	1,68	282,39	5,64	0,02	0,10	377	2011
Всего за день:		26,64	22,73	69,17	565,95	4,05	0,10	0,07	0,54	6,14	1,50	0,00	0,54	1,37	23,53	69,24	250,05	52,01	3,69	374,57	1,68	282,39	5,64	0,02	0,10		

8 День

Прием пищи, наименование блюда	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества										№ рецеп-тур	Сборник рецептур									
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод, ккал	Энергетическая ценность, ккал	С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие вая кисло та, мкг	Са, мг			Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	Zn, мг	Na, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	5,44	5,20	38,13	239,55	0,00	0,08	0,02	0,02	1,41	0,08	0,00	0,10	0,60	12,40	21,38	51,41	9,54	1,21	77,29	0,45	3,41	0,93	0,02	0,01	203	2011
ЧЕДАВЧИНИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80	8,05	11,06	2,53	170,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19,53	105,35	13,38	1,45	146,45	1,14	120,75	5,09	0,01	0,07	271	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,04	0,29	11,35	68,39	0,00	0,04	0,01	0,00	0,59	0,00	0,00	0,04	0,37	8,10	6,21	22,68	6,91	0,54	39,70	0,22	151,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	0,30	10,50	64,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
РЯЛЮКИ СВЕЖИЕ	121	0,48	0,48	11,83	56,75	12,07	0,04	0,02	0,01	0,76	0,00	0,00	0,10	0,36	2,41	19,32	13,28	9,66	2,95	335,66	0,18	31,39	2,41	0,00	0,00	0,00	0,00
КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	0,27	0,07	17,42	75,71	2,10	0,01	0,01	0,01	0,11	0,00	0,00	0,02	0,11	2,10	11,93	9,45	8,19	0,16	90,05	0,05	7,15	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого за прием пищи:	641	18,32	17,40	92,76	675,62	14,17	0,17	0,06	0,04	2,87	0,08	0,00	0,26	1,44	25,01	78,37	202,17	49,68	6,02	886,15	2,04	314,50	9,13	0,03	0,09	54,5мг	2022
Всего за день:		18,32	17,40	92,76	675,62	14,17	0,17	0,06	0,04	2,87	0,08	0,00	0,26	1,44	25,01	78,37	202,17	49,68	6,02	886,15	2,04	314,50	9,13	0,03	0,09		

9 День

Прием пищи, наименование блюда	Пищевые вещества			Витамины			Минеральные вещества										№ рецеп-тур	Сборник рецептур									
	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углевод, ккал	Энергетическая ценность, ккал	С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие вая кисло та, мкг	Са, мг			Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	Zn, мг	Na, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	10,56	13,31	78,08	481,44	2,61	0,15	0,08	0,11	3,66	0,14	0,02	0,67	1,45	33,70	64,40	121,60	30,85	1,86	590,23	1,03	16,63	6,17	0,03	0,04	385	2011
ЛОУРТ ФРУУРТ 115 г.	115	3,91	5,18	15,64	104,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (БАТОН ОСОБЫЙ)	35	3,97	7,26	6,10	122,20	0,07	0,00	0,04	0,07	0,14	0,08	0,15	0,01	0,02	2,35	86,80	50,95	3,50	0,11	9,55	0,36	81,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	1,97	0,28	10,14	62,58	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	9,63	41,11	0,04	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,06	0,00	4,64	7,42	3,96	0,74	25,10	0,00	0,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	0,03	0,01	0,20	0,00	0,00	0,07	0,20	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	155,00	0,00	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого за прием пищи:	679	21,40	26,24	127,09	849,98	40,72	0,21	0,16	0,19	4,00	0,22	0,17	0,75	1,73	36,05	192,64	195,97	49,31	2,81	779,88	1,39	110,90	6,17	0,03	0,19	2011	
Всего за день:		21,40	26,24	127,09	849,98	40,72	0,21	0,16	0,19	4,00	0,22	0,17	0,75	1,73	36,05	192,64	195,97	49,31	2,81	779,88	1,39	110,90	6,17	0,03	0,19		

10 день

Применение	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Витамины														№ рецеп-туры	Сборник рецептур						
		Белки, г	Жиры, г	Углевод. н, г	Зеленый чай		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолие-вая кислота, мкг	С, мг	Р, мг	Мg, мг	Ca, мг			К, мг	Zn, мг	Na, мг	Л, мкг	Se, мг	Ф, мг
РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗЫ И МОРКОВЬЮ	150	3,67	4,08	28,62	187,38	0,81	0,04	0,03	0,23	0,55	0,07	0,00	0,11	0,74	11,30	12,21	75,20	26,74	0,61	81,55	0,79	62,04	1,16	0,01	0,03	356	2016	
МИЛВОЙ С СЫРОМ И СОУСОМ	100	14,40	24,39	5,34	301,03	0,87	0,21	0,09	0,26	2,15	0,06	0,75	0,32	2,34	6,43	60,80	138,61	36,64	1,44	275,40	1,84	122,16	5,30	4,84	27,62	270	2011	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,04	0,29	11,35	68,38	0,00	0,04	0,01	0,00	0,59	0,00	0,00	0,04	0,37	8,10	6,21	22,68	8,91	0,54	36,70	0,22	151,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	0,30	10,50	64,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,25	0,01	9,83	43,42	1,16	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07	0,63	7,16	8,51	4,72	0,80	36,51	0,01	1,69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	127	0,51	0,51	12,46	59,74	12,71	0,04	0,03	0,01	0,80	0,00	0,00	0,10	0,38	2,54	20,34	13,98	10,17	2,80	353,34	0,19	33,05	2,54	0,00	0,00	0,01	377	2011
Итого за прием пищи:	637	22,91	29,58	79,10	724,77	15,35	0,33	0,17	0,50	4,09	0,13	0,75	0,57	3,90	29,00	106,72	259,28	87,18	6,19	785,50	3,05	370,74	9,00	4,85	27,68	338	2011	
Всего за день:		22,91	29,58	79,10	724,77	15,35	0,33	0,17	0,50	4,09	0,13	0,75	0,57	3,90	29,00	106,72	259,28	87,18	6,19	785,50	3,05	370,74	9,00	4,85	27,68			

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	Витамины														№ рецеп-туры	Сборник рецептур					
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг		В1, мг	В2, мг	А, мкг	Е, мг	Д, мкг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг	К, мг			Zn, мг	Na, мг	Л, мкг	Se, мг	Ф, мг
Итого за весь период	217,34	210,51	922,56	8 806,72	202,04	2,10	1,33	1,71	28,06	5,51	2,51	4,31	21,26	317,80	949,00	1 889,55	546,54	38,24	5 915,16	15,07	3 020,20	57,11	42,73	52,77		
Среднее значение за период	21,73	21,05	92,26	880,67	20,20	0,21	0,13	0,17	2,81	0,55	0,25	0,43	2,13	31,78	94,90	188,96	54,65	3,82	591,52	1,51	302,02	5,71	4,27	5,28		
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	12,8	27,8	59,4																							

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
Завтрак №2 с 1-4 класс	606

Основание:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 постановление от 27.10.2020 №32 срок действия с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.
- Утвержденные руководителем ФСН в сфере защиты, потребителем и благополучия человека Г.Г. Онищенко
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян - М: Делта-2017 - 544с
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян - М: Делта-2016 - 640с
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Двг.-сост. Ай.Забонов, В.А.Цыганенко. - М.: ИКТЦ "ЛАДА". К.: Издат. Арий 2006г; 690с
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах. "Учебно-методический комплекс" М 2004
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. И.М. Скурехин, В.А.Тутельян, Делта-2004
- Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.12.20-001-73392522-2024 Полуфабрикаты из мяса птицы куриные и мялкокуриные, бескостные, замороженные. Технические условия
- Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.15-003-73392522-2024 "Полуфабрикаты из мяса замороженные. Технические условия"
- Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.15-007-73392522-2024 "Полуфабрикаты из мяса птицы замороженные. Технические условия"
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях. Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Под редакцией члена - корреспондента Российской академии наук В.Р. Кучмы. Москва 2016

Меню составил: Технолог Шиян Т.Н.

Меню согласовано специалистом-диетологом: Тихоной Ю.А.