



Согласовано
Директор

« 20 » 2024 г.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО "Северная Столица"
Левин Д.А.
« 20 » 2024 г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 137,00 руб.

День: 1

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
Итого за второй завтрак:			240	1,5	2,1	30	164	0	45	0	0,2	5,53	12,3	17,5	1,2
Обед															
2012/АКП*	40/369(06)	Салат из моркови и яблок (до 28.02) / Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный) (с 01.03)	60	0,51	0,06	4,72	49,5	0,03	3,35	0,02	3,1	22,4	15	13	0,6
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	7,67	4,58	28,22	185,4	0,18	6,00	0,2	0,66	53,23	150,00	40,00	2,19
2015	260	Гуляш из свинины	100	10,9	17,1	4,9	235	0,2	0,75	0,17	0,82	19,1	68,6	12,93	0,7
2008	331	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	37,5	229,2	0,07	0	0,03	0,9	13,2	43,2	8,4	0,9
2008	442	Сок фруктовый в ассортименте	200	1	0,2	19,8	86	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			860	30,63	28,87	121,89	921,1	0,87	14,1	0,42	6,35	132,08	299,75	124,68	8,64
Итого за день:			1100	32,13	30,97	151,89	1085,1	0,87	59,1	0,42	6,55	137,61	312,05	142,18	9,84

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 2

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0,01	0	61	45	7	1
	к/к	Зефир в ассортименте	50	0,4	0,1	39,9	163	0	0	0	0	12,5	6	3	0,7
Итого за второй завтрак:			250	1,9	1,4	62,2	270	1	0,01	0,01	0	73,5	51	10	1,7
Обед															
АКП*	372/1	Салат из свеклы с изюмом и маслом растительным	60	2	3,6	8,7	100	0,01	3	0,01	1,8	28	28	15	1,1
2008	84	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/5	3,08	5,6	7,96	95,53	0,06	21,89	0,21	0,19	43,78	52,74	21,89	0,74
2008	311	Плов из птицы	280	20,2	24,4	51,69	459,2	0,14	20,49	0,40	8,17	69,1	350,8	69,1	22,4
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			860	30,48	34,97	131,3	945,73	0,62	45,38	0,63	11,56	173,83	465,39	173,04	26,79
Итого за день:			1110	32,38	36,37	193,5	1215,73	1,62	45,39	0,64	11,56	247,33	516,39	183,04	28,49

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 3

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62,0	0	3	0	0	8	10	5	1
	к/к	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
Итого за второй завтрак:			245	2,46	5,9	36,5	208,4	0	48	0	0,2	8,53	14,3	18,5	1,2
Обед															
2011	71	Овощи порционно (огурец свежий)	60	0,48	0,09	1,5	8,4	0,02	6	0,006	0,06	13,8	25,2	8,4	0,36
2008	91	Расольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	4	5,77	17,11	152,75	0,08	7,96	0,21	0,2	33,83	78,6	26,8	0,99
АКП*	345	Рыбные гнезда запеченные с сыром	100	14,2	15	20,26	223,4	0,05	5	0,02	4,1	43	137,5	19,4	0,9
2008	335	Картофельное пюре	180	4,72	6,48	24,36	194	0,16	6	0,047	0,24	56,4	102	34,8	1,3
2008	436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			860	28,2	28,61	120,18	843,55	0,71	37,96	0,283	5,6	166,98	359,15	143,45	5,4
Итого за день:			1105	30,66	34,51	156,68	1051,95	0,71	85,96	0,283	5,8	175,51	373,45	161,95	6,6

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 4

Год изд. Сборника	№ реп.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	433	Какао с молоком	200	2,9	2,5	24,8	134	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1
2008	2	Бутерброд с джемом	50	1,5	5,37	27,5	165	0,03	10	0,04	0,5	10	17,5	6,25	0,4
Итого за второй завтрак:			250	4,4	7,87	52,3	299	0,07	11	0,05	0,5	131	107,5	20,25	1,4
Обед															
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	6,06	1,74	63,6	0,02	10,8	0,06	2,94	14,4	17,4	9,6	0,54
2008	80	Борщ сибирский со сметаной	250/5	5,97	7,16	13,23	141,3	0,05	9,9	0,21	0,3	55,7	106,4	29,8	1,9
2008	257	Мясо тушеное (говядина)	100	12,5	15,5	5,8	220	0,04	0	0,06	2,2	10	154	20	2
2008	331	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	37,5	229,2	0,07	0	0,03	0,9	13,2	43,2	8,4	0,9
2008	394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115	0,01	2	0	0,1	7	4	4	1
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			860	30,41	35,95	117,42	929,1	0,58	22,7	0,36	7,34	112,25	335,85	122,85	8,19
Итого за день:			1110	34,81	43,82	169,72	1228,1	0,65	33,7	0,41	7,84	243,25	443,35	143,1	9,59

Двухдневное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 5

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
Итого за второй завтрак:			240	4,6	4,25	42,36	231,6	0,02	45	0,01	0,7	21,53	27,3	29,5	0,9
Обед															
2008	35/56	Салат из белокочанной капусты с маслом растительным (до 28.02) / Икра морковная (с 01.03)	60	0,96	3,06	4,14	48	0,02	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
АКП* / 2008	291/73	Суп-пюре из овощей с гречками	250/10	5,32	5,07	23,5	163,77	0,07	9,90	0,4	0,24	100,20	96,57	30,90	1,48
АКП*	3	Тефтели (1й вариант), соус сметанный	100/20	13,17	17,68	15,33	206,33	0,08	23,4	0	0,7	44,2	59,8	21,1	1,12
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,36	5,52	45,24	250,2	0,01	0	0,011	0,24	13,2	93,6	31,2	0,72
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			875	27,96	32,6	129,96	864,3	0,55	56,7	0,431	3,29	203,95	283,12	138,55	6,17
Итого за день:			1115	32,56	36,85	172,32	1095,9	0,57	101,7	0,441	3,99	225,48	310,42	168,05	7,07

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 6

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
Итого за второй завтрак:			240	1,5	2,1	30	164	0	45	0	0,2	5,53	12,3	17,5	1,2
Обед															
2012/АКП*	40/369(06)	Салат из моркови и яблок (до 28.02) / Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный) (с 01.03)	60	0,51	0,06	4,72	49,5	0,03	3,35	0,02	3,1	22,4	15	13	0,6
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	7,67	4,58	28,22	185,4	0,18	6,00	0,2	0,66	53,23	150,00	40,00	2,19
АКП*	305	Бефстроганов в сметанном соусе (филе птицы)	100	12	13,1	14	203,77	0,06	1,50	0,11	0,3	21	111	28	1,2
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6	0,02	0	0,06	0,36	3,6	73,2	22,8	0,72
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (вишня)	200	0,6	0,2	27,4	107	0,02	5	0,08	0,8	30	23	20,4	0,4
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			860	29,17	27,67	138,09	925,27	0,68	15,85	0,47	5,89	140,38	381,15	166,55	6,56
Итого за день:			1100	30,67	29,77	168,09	1089,27	0,68	60,85	0,47	6,09	145,91	393,45	184,05	7,76

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 7

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	433	Какао с молоком	200	2,9	2,5	24,8	134	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1
	к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4,15	10,66	100,6	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
Итого за второй завтрак:			240	6,9	6,65	35,46	234,6	0,04	46	0,01	0,2	121,53	94,3	27,5	1,2
Обед															
АКП*	372/1	Салат из свеклы с изюмом и маслом растительным	60	2	3,6	8,7	100	0,01	3	0,01	1,8	28	28	15	1,1
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	4	5,77	17,11	152,75	0,08	7,96	0,21	0,2	33,83	78,6	26,8	0,99
2008	275	Котлеты по-хлыновски	100	12,77	18	21,11	224,44	0,13	4,44	0,08	0,88	17,77	157,7	24,4	2,2
2008	331	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	37,5	229,2	0,07	0	0,03	0,9	13,2	43,2	8,4	0,9
2008	431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62	0	3	0	0	8	10	5	1
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			865	30,27	34,5	130,87	928,39	0,68	18,4	0,33	4,68	112,75	328,35	130,65	8,04
Итого за день:			1105	37,17	41,15	166,33	1162,99	0,72	64,4	0,34	4,88	234,28	422,65	158,15	9,24

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 8

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
	к/к	Зефир в ассортименте	50	0,4	0,1	39,9	163	0	0	0	0	12,5	6	3	0,7
Итого за второй завтрак:			250	0,6	0,2	54,9	223	0	0	0	0	17,5	14	7	1,7
Обед															
2011	71	Овощи порционно (огурец свежий)	60	0,48	0,09	1,5	8,4	0,02	6	0,006	0,06	13,8	25,2	8,4	0,36
2008	76	Борщ со свежей капустой, картофелем со сметаной	250/5	4,18	5,57	12,04	111,45	0,25	11,81	24,25	2,11	12,81	179,12	33,58	0,99
2008	258	Жаркое по-домашнему со свиной	280	19,88	24,9	46	465	0,1	4,6	0,1	0,2	24,5	18,3	13,3	0,9
2008	436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			860	29,34	31,83	116,49	849,85	0,77	35,41	24,356	3,37	71,06	238,47	109,33	4,1
Итого за день:			1110	29,94	32,03	171,39	1072,85	0,77	35,41	24,356	3,37	88,56	252,47	116,33	5,8

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 9

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0,01	0	61	45	7	1
2008	2	Бутерброд с джемом	50	1,5	5,37	27,5	165	0,03	10	0,04	0,5	10	17,5	6,25	0,4
Итого за второй завтрак:			250	3	6,67	49,8	272	1,03	10,01	0,05	0,5	71	62,5	13,25	1,4
Обед															
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	6,06	1,74	63,6	0,02	10,8	0,06	2,94	14,4	17,4	9,6	0,54
2012	83	Суп картофельный с мясом птицы	250/20	5,64	9,81	23,9	181,5	0,25	11,81	0,24	2,11	12,81	179,12	33,58	0,99
2008	256	Печень по-строгановски	100	14,33	11,8	0,44	151,9	0,34	2,5	0,06	0,5	47,46	189,5	32,5	2,83
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,36	5,52	45,24	250,2	0,01	0	0,011	0,24	13,2	93,6	31,2	0,72
2008	394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115	0,01	2	0	0,1	7	4	4	1
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,4	18	90	0,09	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			875	29,67	34,66	130,47	922,2	1,02	27,11	0,371	6,79	106,82	494,47	161,93	7,93
Итого за день:			1125	32,67	41,33	180,27	1194,2	2,05	37,12	0,421	7,29	177,82	556,97	175,18	9,33

Двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных

День: 10

Год изд. Сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Второй завтрак															
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7
	к/к	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4	0	45	0	0,2	0,53	4,3	13,5	0,2
Итого за второй завтрак:			240	2,76	5,9	53	277,4	0,02	45	0,01	0,7	21,53	27,3	29,5	0,9
Обед															
2008	35/56	Салат из белокачанной капусты с маслом растительным (до 28 02) / Икра морковная (с 01 03)	60	0,96	3,06	4,14	48	0,02	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
АКП*/2008	291/73	Суп-пюре из овощей с гречками	250/10	5,32	5,07	23,5	163,77	0,07	9,90	0,4	0,24	100,20	96,57	30,90	1,48
АКП*/2008	289/364	Биточки "Аппетитные" в соусе томатном	100/20	15,16	15,5	18,32	218,3	0	3,92	0	4,36	10,47	23,45	6,54	0,43
2008	325	Рис отварной	180	4,44	8,56	37	243,6	0,02	0	0,06	0,36	3,6	73,2	22,8	0,72
2008	442	Сок фруктовый в ассортименте	200	1	0,2	19,8	86	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70	0,3	0	0	0	4,75	3,25	16,25	0,25
Итого за обед:			875	30,83	33,56	129,51	895,67	0,5	41,22	0,48	7,27	169,62	232,37	119,59	7,28
Итого за день:			1115	33,59	39,46	182,51	1173,07	0,52	86,22	0,49	7,97	191,15	259,67	149,09	8,18
Итого за все дни:			11095	326,58	366,26	1712,7	11369,16	9,16	609,85	28,271	65,34	1866,9	3840,87	1581,12	101,9
Итого среднее за день:			1110	32,66	36,63	171,27	1136,92	0,92	60,99	2,827	6,53	186,69	384,09	158,11	10,19

Приложение к цикличному двухнедельному меню

*АКП- акт контрольной проработки

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна, 2011

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Сборник рецептур на продукцию общественного питания. М. П. Могильный Изд. 2-е, Дели плюс, 2016

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва 2015 г

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах 2004г.

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, Дели принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.