

"Согласовано"



Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях санаторного типа с туберкулезной интоксикацией от 3-7 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	5,66	22,70	№411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	453	7,60	13,94	46,36	341,20	
Сок	125	0,90	0,08	22,00	91,00	№399 Сб.Дели2010
Итого:	125	0,90	0,08	22,00	91,00	
	578	8,50	14,02	68,36	432,20	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	4,20	6,20	18,24	146,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,20	6,50	5,00	103,00	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182,Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	715,5	20,95	22,12	106,94	711,50	
ПОЛДНИК						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Булочка Домашняя	50	4,90	5,06	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Итого:	250	11,75	10,00	47,09	329,91	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе	150/20	6,00	9,50	8,00	141,50	№ 160 Пермь 2001 г
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	450	9,01	10,13	47,20	325,05	
ВСЕГО:	1993,5	50,21	56,27	269,59	1 798,66	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
каша манная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	18,69	24,68	53,64	512,50	

Сок	125	0,60	0,50	30,00	122,40	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,50	30,00	122,40	
	563	19,29	25,18	83,64	634,90	
ОБЕД						
Свекла отварная	50	0,60	2,50	4,20	41,70	Сб.реп.1996, стр.563
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,50	9,60	18,00	169,00	№62 "Партнер" 2014
Ёжики мясные паровые	70	7,20	9,30	6,00	136,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	708,5	18,50	26,54	92,80	681,20	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,20	3,38	27,00	151,00	
Молоко кипяченое	180	4,09	4,50	6,54	83,45	№419 Дели 2016
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	275,00	8,29	7,88	41,64	270,85	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели 2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,01	10,58	42,50	№393 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	452	11,39	14,71	51,18	383,25	
ВСЕГО:	1998,5	57,47	74,31	269,26	1 970,20	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели 2010
Итого:	428	11,63	17,92	51,80	416,00	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418 Дели 2016
Итого:	125	1,63	0,10	15,00	67,00	
	553	13,26	18,02	66,80	483,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр 563, сб 1996
Суп с крупой (рис), картофелем, мясными фрикадельками	200/15	5,00	9,00	3,40	116,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 322 Дели 2016 г
Макаронны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,09	25,86	89,00	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	702,5	19,93	24,14	90,41	644,50	
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская	50	3,30	4,20	30,10	171,40	№ 184 Партнёр г. Уфа 2010
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,30	№401 Дели 2010
Итого:	250	9,10	9,20	38,50	278,70	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дели 2010
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Картофель тушёный	130	3,25	5,30	25,30	162,00	№138 Партнер г. Уфа 2014

Напиток шиповника	180/5	0,60	0,30	6,50	31,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	473	11,21	10,76	54,40	359,45	
ВСЕГО:	1978,5	53,50	62,12	250,11	1 765,65	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	200/3	8,00	6,90	27,00	202,10	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	15,49	20,34	54,47	464,30	
Сок	125	0,04	0,50	23,00	96,60	№399 Дели2010
Итого:	125	0,04	0,50	23,00	96,60	
	563	15,53	20,84	77,47	560,90	
ОБЕД						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Свекольник с курицей и сметаной	200/10/6	4,86	8,41	24,39	193,00	№35,сб Пермь2001
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	160	10,90	11,10	33,58	278,00	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284 Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	683,5	19,71	20,21	97,67	653,50	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	120	8,16	10,32	36,00	270,00	№ 322 Сб Самара 2013г
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Итого:	310	8,34	10,41	55,70	350,33	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50	171,20	ТТК №7Д акт к.п.2014
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182, Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	498	15,08	14,79	84,69	541,25	
ВСЕГО:	2054,5	58,66	66,25	315,53	2 105,98	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	423	12,05	18,12	51,91	418,90	
Сок	125	0,87	0,25	27,00	113,73	№399 Дели2010
Итого:	125	0,87	0,25	27,00	113,73	
	548	12,92	18,37	78,91	532,63	
ОБЕД						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем с мясными	200/15/5	4,60	4,20	22,00	144,00	№124 сб.шк.2004
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016

Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	658,5	20,60	21,90	102,50	690,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	5,80	4,00	32,00	187,00	
крекер						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	№368 Дели 2010
Итого:	275	13,65	9,00	49,19	336,31	
УЖИН						
Огурцы соленые	50	0,40	0,05	0,85	5,50	стр563,сб1996
Рагу с курицей	40/120	6,62	10,48	18,65	195,31	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	458	9,04	10,75	42,38	302,59	
ВСЕГО:	1939,5	56,21	60,02	272,98	1 862,03	

2 неделя

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	443	15,57	21,90	51,83	468,50	
Сок	125	0,60	-	23,00	94,40	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	-	23,00	94,40	
	568	16,17	21,90	74,83	562,90	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Рассольник Ленинградский с курицей, сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макаронны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	707,5	20,71	22,22	104,90	703,70	
ПОЛДНИК						
Булочка сдобная	50	3,80	4,80	22,30	148,00	№257 Партнер2014 г. Уфа
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,27	№401Дели2010
Итого:	250,00	9,60	9,80	30,70	255,27	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,40	0,40	10,00	45,20	№399Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	160	9,20	12,90	36,00	285,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	450,00	12,10	13,56	73,30	451,45	
ВСЕГО:	1975,5	58,58	67,48	283,73	1 973,32	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша ячневая молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	423	13,05	18,26	47,54	407,70	
Сок	125	0,40	0,19	15,00	63,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,40	0,19	15,00	63,30	
	548	13,45	18,45	62,54	471,00	
ОБЕД						
Свекла отварная	50	0,60	2,50	4,20	42,00	Сб.реп.1996, стр.563
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/15/10	4,20	5,00	21,60	148,00	ТТК№139
Биточки рубленые из говядины паровые	70	8,60	11,00	12,00	180,00	ТТК №7Д
Пюре картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	742,5	20,60	23,64	102,40	704,00	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	85	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Кондитерские изделия печенье	10	3,00	4,38	24,00	147,00	
Молоко кипяченое	180	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели2016
Итого:	275,00	7,24	8,81	43,82	283,48	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
Пудинг из творога с рисом с пovidлом	160/20	10,80	12,45	33,90	290,57	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	452	13,19	14,67	61,08	429,35	
ВСЕГО:	2017,5	54,48	65,57	269,84	1 887,83	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	441	20,33	25,12	53,72	523,20	
Сок	125	1,20	-	30,00	124,80	№399Дели2010
Итого:	125	1,20	-	30,00	124,80	
	566	21,53	25,12	83,72	648,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной	200/35/10	7,00	10,00	19,00	194,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	692,5	24,85	22,91	97,75	696,00	

ПОЛДНИК						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Пирожок печёный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели2016
Итого:	250	7,85	7,00	52,59	308,91	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,72	0,36	17,00	74,12	№399Дели2010
Рагу из птицы с овощами	130/40	12,54	16,06	12,89	246,21	ТТК №4Д
Напиток шиповника	180/5	0,01	0,00	5,17	21,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	465	15,17	16,62	47,36	400,08	
ВСЕГО:	1973,5	69,40	71,65	281,42	2 052,99	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	8,20	7,90	19,20	180,00	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	423	12,95	18,60	48,31	411,70	
Сок	125	0,75	0,38	16,60	72,80	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,75	0,38	16,60	72,80	
	548	13,70	18,98	64,91	484,50	
ОБЕД						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/15	3,80	8,40	16,20	156,00	№86 Дели 2016
Ежики рыбные с рисом в томатном соусе	60/30	8,75	8,20	27,00	217,00	ТТК №32Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	702,5	20,20	21,74	107,90	710,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	6,20	42,30	237,00	
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Итого:	211	0,18	0,09	19,70	80,33	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	200/20	12,68	13,00	36,60	314,12	№237 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	490	15,01	15,22	58,19	429,87	
ВСЕГО:	1951,5	49,09	56,03	250,70	1 705,20	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	15,49	20,04	53,47	456,20	
Сок	125	0,48	-	30,00	89,92	№399Дели2010

Итого:	125	0,48	-	30,00	89,92	
ОБЕД						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	6,20	4,25	29,00	179,05	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	130	5,50	5,00	23,00	129,00	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,10	25,80	89,00	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	728,5	23,34	18,65	110,60	694,55	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дели2010
Ватрушка с сыром	50	2,50	4,50	28,00	164,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Молоко кипяченое	180	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели2016
Итого:	315	6,50	8,86	43,82	282,88	
УЖИН						
Фрикадельки из говядины (паровые)	70	7,30	7,40	3,80	111,00	№413 Самара 2013
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	420	17,76	16,30	42,09	356,75	
ВСЕГО:	2026,5	63,57	63,85	279,98	1 880,30	
ИТОГО за 10 дней:	19909	513,68	569,25	2 473,88	17 031,96	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы: образовательных учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
 - 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
 - 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
 - 3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
 - 3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
 - 3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
 - 3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности (мясо бескостное);
 - сельскохозяйственная птица-бройлеры потрошенные
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г
 - картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности
 - огурцы и помидоры свежие парниковые
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%
 - творог, жирностью 5%