



Примерное 12-дневное меню

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

День 1 - ой

1 неделя

Прем пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,90	4,40	13,06	99,00	№1 Дели2010
Итого:	418	7,16	10,22	43,19	292,80	
Сок	125	0,90	0,08	21,00	84,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,90	0,08	21,00	84,00	
	543	8,06	10,30	64,19	376,80	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№ 21Дели 2016
Суп вермишевый с картофелем и курицей	200/10	3,86	5,80	15,24	133,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говяжьих с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№364 С-Петербург 2008
Кисель	180			10,00	40,00	№182 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	№284Партнер2014
Итого:	690,5	18,76	21,00	90,74	631,00	
ПОЛДНИК						
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401Дели2010
Голубцы домашние в сметанно-томатном соусе	150/20	6,00	9,50	8,00	141,50	ТТК №63
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	505	16,79	17,47	75,84	530,10	
ВСЕГО:	1738,5	43,61	48,77	230,77	1537,90	

День 2- ой

Прем п. ди 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 №272 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	
Итого:	418	16,42	18,58	50,94	437,30	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	17,00	53,20	
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	518	16,82	18,98	62,94	490,50	
ОБЕД						
Салат из свежих	50	6,00	2,50	4,20	42,00	№34 Дели2016 №64 "Партнер"2014 № 205, сыров. М2003 №137 Партнер 2014 № 390 Дели 2016
Суп из овощей с курицей, со сметаной	200/10/6	6,20	4,25	29,00	179,05	
Ёжики мясные паровые	70	7,20	9,30	6,00	136,50	
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	683,5	25,00	20,99	94,00	643,55	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,86	3,38	34,10	180,00	№419 Дели2016 ТТК №567 №393Дели2010
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	500	17,00	18,80	72,14	564,00	
ВСЕГО:	1701,5	58,82	58,77	239,08	1698,05	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
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 маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	418	11,21	14,15	49,19	370,30	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418Дели2016
Итого:	125	1,63	0,10	15,00	67,00	
	543	12,84	14,25	64,19	437,30	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	стр563,с61996
Суп с рисовой крупой и картофелем с 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	ТТК № 1523 от 28.07.2021
Макаронны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,9	89	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	682,5	18,73	23,95	95,90	627,50	
ПОЛДНИК						
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Плошка новомосковская	50	3,30	4,20	30,10	171,40	№453 Дели 2016
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Картофель тушёный	130	3,25	5,3	25,3	162	ТТК№53Д
Напиток шоколадный	180/5	0,6	0,3	6,5	31	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	543	16,96	17,31	76,66	533,40	
ВСЕГО:	1768,5	48,53	55,51	236,75	1598,20	

День 4 - ий

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 №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	
Итого:	418	13,22	14,24	51,77	389,10	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	518	13,62	14,64	63,77	442,30	
ОБЕД						
Салат пестрый	50	0,75	0,90	8,50	45,10	№42 Дели 2016
Пицца со свежей капустой, картофелем, на м/б и сметаной	200/5	4,60	8,00	23,80	186,00	
Жаркое поддомашнему из отварной говядины	160	10,9	11,1	33,58	278	№73 Дели 2016 ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб пшеничный	37,5	1,8	0,4	18	82,5	№284Партнер2014
Итого:	632,5	18,05	20,40	93,88	631,60	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	2,50	5,50	35,00	190,00	№419 Дели2016
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	
Закусочка из творога с крошкой	130	9,50	9,80	27,00	234,20	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	№ 411 Дели2016
Итого:	486	16,08	18,23	80,83	542,20	
ВСЕГО:	1636,5	47,75	53,27	238,48	1616,10	

День 5 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8	7,8	19	194	ТТК №1

Какао с молоком						
Бутерброд с маслом сливочным	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Итого:	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Сок	413	12,33	14,73	45,50	380,30	
Итого:	125	1,20	0,06	17,50	75,00	№418/Дели2016
	125	1,20	0,06	17,50	75,00	
	538	13,53	14,79	63,00	455,30	
ОБЕД						
Салат из моркови с яблоками	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Свекольник с мясными фрикадельками и сметаной	200/15/6	3,80	5,40	18,60	138,00	№35,сб Пермь2001
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	633,5	18,25	20,00	89,20	611,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	2,00	3,00	25,00	129,00	
крекер						
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Рагу с курицей	25/120	6	9,5	16,9	177	№54-10М Сборник рецептур Москва
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393/Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	460	13,32	15,42	67,01	462,00	
ВСЕГО:	1631,5	45,10	50,21	219,21	1528,30	

День 6 - ой

Приним пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 511 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	423	9,26	11,82	43,02	315,80	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
ОБЕД	523	9,66	12,22	55,02	369,00	
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№42 Дели2016
Суп картофельный с клецками, мясными фрикадельками	200/15	3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь2001
Кнуста тушеная с куриной грудкой	150	3,75	6,12	29,19	187,00	ТТК №63
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	627,5	9,75	16,82	86,99	538,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	21	2,20	5,50	26,30	158,00	
вафли						
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401 Дели2010
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	376	8,49	8,87	75,14	411,30	
ВСЕГО:	1526,50	27,90	37,91	217,15	1318,80	

2 неделя

День 7 - ой

Приним пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
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	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	423	13,30	15,80	49,13	393,30	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
ОБЕД	523	13,70	15,40	61,13	446,50	
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№ 21 Дели 2016

Рассольник деликатесный с курицей, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	687,5	18,86	21,50	91,70	636,00	
ПОЛДНИК						
Булочка слоеная	50	3,8	4,8	22,3	148	№257 Партнер2014 г. Уфа
Гриженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	490	16,41	17,77	84,96	568,50	
ВСЕГО:	1700,5	48,97	55,47	237,79	1651,00	

День 8 - ой

Примечание Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша ячменная молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	
Итого:	413	12,63	14,49	44,93	362,00	
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
	538	13,23	14,55	66,93	453,00	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34 Дели2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/10/10	3,80	3,50	20,50	129,00	
Биточки рубленые из говядины паровые	70	8,60	11,00	12,00	180,00	ТТК №139
Пюре картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№291 Дели2010 №390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	657,5	18,60	21,94	91,50	637,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,85	5,40	29,85	185,00	№419 Дели2016 №250 Дели 2016 №393Дели2010
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130/20	9,00	10,40	28,30	242,00	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	480	16,99	18,72	82,19	566,40	
ВСЕГО:	1675,5	48,82	55,21	240,62	1656,40	

День 9-ый

Примечание Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016 № 411 Дели2016 №3 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	
Итого:	420	12,96	14,42	50,72	385,00	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	520	13,36	14,82	62,72	438,20	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	стр563,сб1996 №63 Дели 2016 №108"Партнер"2014 ТТК №68
Борщ со свежей капустой, картофелем на м/б, со сметаной	200/5	3,00	7,90	18,80	158,00	
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	632,5	19,65	20,62	95,30	643,00	
ПОЛДНИК						
Пирожок печёный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели2016 №401Дели2010
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	

Рагу из шпината с овощами	120/25	10,7	13,7	11	210	ТТК №3Д
Напиток шоколадный	180/5	0,011	0,001	5 168	21	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	510	17,00	18,61	74,51	536,10	
ВСЕГО:	1662,5	50,01	54,05	232,53	1617,30	

День 10 - 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	8	7,8	19	194	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	
Бургер/брод с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	
Итого:	413	12,33	14,73	45,50	380,30	
Сок	125	0,50	0,80	21,00	95,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,50	0,80	21,00	95,00	
	538	12,83	15,53	66,50	475,30	
ОБЕД						
Салат витаминный	50	0,75	0,06	1,20	8,34	№42 Дели2016
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/10	3,35	7,20	13,80	134,00	
Ёжики рыбные с рисом в томатном соусе	90	7,20	9,30	6,00	136,50	ТТК №3Д
Пюре картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Кисель	180			10,00	40,00	№137 Партер 2014 №284Партер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	677,5	16,80	21,40	74,00	556,34	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	2,50	3,40	38,00	180,00	№401 Дели2010
крекер						
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567 № 411 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	495	16,76	18,83	81,90	560,00	
ВСЕГО:	1710,5	46,39	55,76	222,40	1591,64	

День 11 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеница молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6 №270 Партер г. Уф. 2014 №3 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бургер/брод с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	
Итого:	418	13,22	13,94	50,77	382,40	№ 386 Дели 2016
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	518	13,62	14,34	62,77	435,60	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,с61996 №64 "Партер"2014 ТТК №91 №334 Дели2016 №394, Дели 2016
Суп крестьянский с мясными фрикадельками	200/15	3,50	9,60	18,00	169,00	
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	
Рис отварной с овощами	130	5,5	5	23	159	
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,8	89	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	693,5	19,09	20,90	89,70	641,50	
ПОЛДНИК						
Ватрушка с сыром	50	4,00	5,60	44,00	237,60	ТТК №1585 от 08.09.2021 №419 Дели2016 №229 Дели2016 №393Дели2010
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	510	16,64	17,20	81,64	544,00	
ВСЕГО:	1721,5	49,35	52,44	234,11	1621,10	

День 12 - 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	7,03	6,36	16,05	148,60	ТТК №8
Каша с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	413	11,36	13,29	42,55	334,90	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	513	11,76	13,69	54,55	388,10	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК№139
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	622,5	13,10	13,46	87,70	523,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,86	3,38	32,00	168,00	
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	365	9,57	6,75	80,46	418,20	
ВСЕГО:	1500,50	34,43	33,90	222,71	1329,80	

Примечание:

- Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
- 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)
- При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.
- При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Тютельян В.А., Могиловый М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
 - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
 - Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тютельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
 - Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
 - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
 - Технико-технологические карты
- В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
 - сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)
 - яйца куриные I 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%