

"Согласовано"

Директор МАОУ СОШ № 2  
муниципального образования  
город Ноябрьск

И. Л. Гребнева

" " 2024 г.

"Утверждаю"

Генеральный директор  
АО "Комбинат общественного  
питания" города Ноябрьска  
С.А. Гавлеев

" " 2024 г.

Основное двухнедельное меню  
горячего питания для детей в муниципальных  
общеобразовательных учреждениях г. Ноябрьска  
в период летних пришкольных лагерей на июнь 2024 года  
(для детей 7-11 лет).

Прием пищи	Наименование блюда	Выход, гр	Бел., гр.	Жиры, гр.	Углев., гр.	Эн.цен., ккал.	С, мг.	Са, мг.	Мг, мг.	Fe, мг.	№ рецеп-туры
<b>Неделя 1</b>											
<b>День 1</b>											
Завтрак	Бутерброд с сыром	20/10/30	4,7	8,9	15,8	167	0	85	5	0	03-17
	Каша "Дружба" с маслом	150/5	7,6	4,5	6,7	145	6	58	8	0	175-17
	Фрукты свежие (нектарин)	100	1,4	2,0	20,0	95	9	34	22	1	338-17
	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	3,2	25,0	110	0	98	25	1	379-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	0	3	1	p58233-18
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>545</b>	<b>19,2</b>	<b>19,6</b>	<b>83,8</b>	<b>587</b>	<b>15</b>	<b>275</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед	Салат из свежих помидоров, зелень	100/1	1,4	0,2	9,2	52	8	24	13	1	23-17
	Суп картофельный с горохом, гренками, зеленью	200/20/2	2,8	4,9	5,0	131	9	90	17	0	102-17
	Рулет из говядины паровой	90	12,0	11,4	9,0	181	2	99	32	1	459-04
	Пюре картофельное	150	3,2	8,2	24,0	105	0	97	10	1	312-17
	Компот из груш	200	0,0	0,0	26,0	106	0	32	6	0	342-17
	Пирожки печеные с вишней	60	2,6	1,1	9,6	90	1	36	3	1	406-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
	<b>Итого за обед:</b>		<b>888</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>823</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>88</b>	<b>4</b>
<b>Итого за день:</b>			<b>46,2</b>	<b>47,3</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>660</b>	<b>151</b>	<b>7</b>	
<b>День 2</b>											
Завтрак	Маринад овощной со свеклой, зеленью	60/1	1,0	3,2	0,2	60	1	19	18	1	54-22
	Котлеты рубленые из индейки	90	6,2	7,9	18,5	220	7	122	21	2	460-96
	Макаронные изделия отварные	150	5,0	4,9	20,7	77	2	90	5	0	309-17

	Соус томатный	50	1,4	2,0	10,0	55	0	25	13	0	540-96
	Чай с лимоном	200/7	2,0	0,4	9,1	60	5	14	2	0	377-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	2	1	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>608</b>	<b>19,3</b>	<b>19,7</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>275</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат из свежих огурцов, зелень	60/1	1,5	5,1	8,2	99	6	42	6	1	20-17
	Суп-лапша с картофелем, зеленью	200/2	4,2	6,0	20,1	192	4	130	32	0	148-04
	Вок "Говядина с овощами"	250	14,7	14,0	10,2	196	1	100	6	0	276-16
	Фрукты свежие (киви)	100	0,4	0,0	12,6	52	6	20	12	1	338-17
	Напиток из шиповника	200	1,2	0,0	31,6	126	4	85	25	1	735-02
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>878</b>	<b>27,0</b>	<b>27,0</b>	<b>117,2</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,3</b>	<b>46,7</b>	<b>201,0</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>660</b>	<b>151</b>	<b>7</b>	
<b>День 3</b>											
Завтрак											
	Помидоры свежие (порционно)	60	1,0	0,0	1,0	34	4	29	18	0	71-17
	Котлеты любительские из минтая	90	6,7	9,1	12,0	134	4	160	14	1	325-96
	Картофель отварной	150	5,3	8,5	13,0	166	7	61	13	2	310-17
	Фрукты свежие (груша)	100	0,2	0,0	16,0	56	0	19	12	0	338-17
	Чай со смородиной	200	2,4	0,9	16,5	82	0	1	1	0	54-22
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>650</b>	<b>19,3</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>276</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат "Полоньский" с зеленью	60/1	1,0	0,2	2,9	60	4	30	5	1	24-04
	Борщ с капустой и картофелем, зеленью	200/2	3,7	4,0	10,0	91	5	90	10	0	82-17
	Плов из птицы	250	12,3	14,6	15,3	282	4	152	26	1	291-17
	Сок фруктовый	200	4,0	7,0	40,2	130	8	80	20	1	349-17
	Кондитерское изделие	20	1,0	0,0	14,4	102	0	25	20	1	ГОСТ
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>798</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,3</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>660</b>	<b>151</b>	<b>7</b>	
<b>День 4</b>											
Завтрак											
	Ассорти овощное (порционно)	60	0,5	0,0	1,0	35	2	29	20	0	71-17
	Тефтели из говядины паровые с соусом красным	120	7,1	9,8	46,2	240	7	117	25	2	278-17
	Каша гречневая рассыпчатая	150	0,6	3,2	9,3	81	5	115	9	0	302-17

	Какао с молоком	200	7,42	5,5	2,0	116	1	5	4	0	382-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>580</b>	<b>19,3</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>272</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат "Розовый" с зеленью	60/1	2,0	5,0	2,5	65	6	30	25	0	101-16
	Уха ростовская ( минтай ) с зеленью	200/2	3,8	7,0	10,9	96	0	138	1	0	151-16
	Говядина в кисло-сладком соусе	90	6,0	6,3	10,0	150	4	94	15	0	277-16
	Картофель по-деревенски	150	6,0	6,3	10,4	132	3	74	5	1	351-16
	Фрукты свежие (слива)	100	0,2	0,0	16,0	56	5	19	12	2	338-17
	Компот из вишни	200	4,0	1,2	33,0	166	3	22	16	1	468-16
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>868</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>823</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>81</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,3</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>656</b>	<b>144</b>	<b>7</b>	
	<b>День 5</b>										
Завтрак											
	Салат из моркови, яблок и апельсинов	60	2,5	0,2	13,0	92	5	22	22	0	63-16
	Запеканка творожная со сгущённым молоком	150/25	12,7	18,3	17,9	268	10	225	24	1	223-17
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,0	12,6	52	0	19	12	1	338-17
	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	15,0	60	0	0	0	1	376-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>585</b>	<b>19,3</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>272</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат из фасоли с томатом, зеленью	60/1	0,7	0,1	1,3	45	6	38	15	1	87-16
	Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	200/2	6,6	7,9	7,3	139	1	121	15	1	88-17
	Ёжики с соусом красным	90	8,1	10,8	39,3	260	3	148	43	1	299-16
	Макаронные изделия отварные	150	5,0	5,7	30,2	185	1	90	5	1	309-17
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,6	1,3	4,7	36	10	19	3	0	349-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>768</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>424</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,3</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>695</b>	<b>151</b>	<b>7</b>	
	<b>Неделя 2</b>										
	<b>День 1</b>										
Завтрак											
	Бутерброд с сыром	20/10/30	4,7	8,9	15,8	167	0	90	6	0	03-17
	Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	9,2	8,8	20,4	207	14	45	12	1	173-17

	Фрукты свежие (нектарин)	100	0,4	0,0	12,6	52	1	22	12	1	338-17
	Кофейный напиток с молоком	200	2,7	1,1	18,7	92	0	115	30	1	379-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>545</b>	<b>19,3</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>275</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат из свежих огурцов, зелень	60/1	1,4	0,2	9,2	52	7	11	12	1	20-17
	Борщ с капустой и картофелем, зеленью	200/2	4,3	8,7	3,0	107	2	100	18	1	82-17
	Наггетсы из филе птицы	90	9,2	14,6	9,5	120	3	122	19	0	326-16
	Картофель отварной, фасоль стручковая	150	0,8	0,0	18,5	130	0	80	22	2	351-16/186-16
	Напиток витаминный	200	4,0	1,2	33,0	166	2	30	3	0	473-16
	Пирожки печеные с яблоками	60	2,6	1,1	9,6	90	7	34	5	0	406-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	2	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>838</b>	<b>27,3</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>823</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>84</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,6</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>660</b>	<b>147</b>	<b>7</b>	
	<b>День 2</b>										
Завтрак											
	Помидоры свежие (порционно)	60	1,0	0,0	1,0	34	8	19	18	1	71-17
	Омлет с сыром, маслом	150/5	12,0	16,5	20,5	346	7	229	26	1	211-17
	Фрукты свежие (киви)	100	0,4	0,0	12,6	52	0	19	12	1	338-17
	Чай со смородиной	200	1,4	2,0	24,4	40	0	1	1	0	54-6-22
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>565</b>	<b>18,5</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>275</b>	<b>62</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат из белокочанной капусты с зеленью	60/1	0,9	0,9	19,0	82	12	33	17	1	45-17
	Суп картофельный с макаронными изделиями, зеленью	200/2	6,4	5,3	6,6	108	2	100	11	0	103-17
	Зразы рубленые из говядины	90	8,5	9,4	7,2	211	5	189	15	0	274-17
	Вок "Рис с овощами"	150	6,0	10,0	22,1	148	0	52	18	1	178-16
	Компот из кураги	200	0,2	0,2	27,9	115	2	3	20	2	470-16
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>768</b>	<b>27,00</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>45,50</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>659</b>	<b>150</b>	<b>7</b>	
	<b>День 3</b>										
Завтрак											
	Огурцы свежие (порционно)	60	0,6	0,0	1,0	11	7	41	20	0	71-17
	Котлеты "Сурские" из минтая	90	11,6	10,3	17,5	300	5	126	26	2	281-01
	Пюре картофельное	150	3,2	8,2	24,0	105	1	97	10	1	312-17
	Чай с лимоном	200/7	0,2	0,0	16,0	56	2	1	1	0	377-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	2	0	p58233-18

	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	4	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>557</b>	<b>19,3</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>271</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат из свежих помидоров со сладким перцем, зеленью	60/1	1,0	3,2	6,0	52	6	20	20	1	27-17
	Рассольник ленинградский с зеленью	200/2	6,4	6,4	8,0	91	2	11	13	0	96-17
	Биточки паровые из говядины с соусом красным	120	9,3	11,3	12,7	146	1	65	5	1	281-17
	Каша гречневая рассыпчатая	150	0,6	3,2	9,3	182	5	115	9	0	302-17
	Фрукты свежие (черешня)	100	0,2	0,0	16,0	56	1	19	12	1	338-17
	Компот из свежих яблок	200	4,5	1,7	30,8	138	6	147	22	1	342-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>898</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>823</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,3</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>656</b>	<b>151</b>	<b>7</b>	
	<b>День 4</b>										
Завтрак											
	Икра овощная с зеленью	60/1	1,0	0,0	1,0	24	2	25	7	1	74-17
	Гуляш из филе птицы	100	9,2	13,6	21,8	311	10	151	45	1	311-16
	Макаронные изделия отварные	150	5,0	4,9	20,7	77	2	90	5	0	309-17
	Чай с сахаром	200	0,0	0,0	15,0	60	0	0	0	1	376-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>561</b>	<b>18,9</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>14</b>	<b>272</b>	<b>62</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат из сырых овощей с зеленью	60/1	1,5	3,1	4,0	52	1	19	18	1	29-17
	Суп крестьянский с зеленью	200/2	4,4	6,1	8,2	138	5	104	13	1	38-16
	Азу из говядины	250	14,5	16,6	29,0	296	10	160	25	1	402-96
	Фрукты свежие (абрикос)	100	0,4	0,0	10,0	52	1	9	12	0	338-17
	Напиток из смородины	200	1,2	0,0	31,6	126	4	85	25	1	54-22
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>877</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>45,9</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1409</b>	<b>35</b>	<b>657</b>	<b>162</b>	<b>7</b>	
	<b>День 5</b>										
Завтрак											
	Помидоры свежие (порционно)	60	1,0	0,0	1,0	34	5	41	20	0	71-17
	Биточки по-Ноябрьски из оленины и птицы	90	7,5	9,5	22,0	174	4	111	5	1	ТТК
	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	150	4,6	6,6	3,4	183	5	93	18	1	321-17
	Фрукты свежие (яблоко)	100	1,1	0,4	7,7	41	1	19	12	1	338-17
	Чай с шиповником	200	1,4	2,0	24,4	40	0	1	1	0	тТК-39
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	30	2,3	1,0	16,3	70	0	3	3	0	p58233-18

	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	20	1,4	0,3	9,0	46	0	3	2	0	26983-15
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>650</b>	<b>19,3</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>271</b>	<b>61</b>	<b>3</b>	
Обед											
	Салат зеленый с огурцом, зеленью	100/1	1,0	3,2	5,0	42	4	24	13	1	48-16
	Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью	200/2	2,3	6,2	5,7	92	1	85	6	0	88-17
	Минтай тушеный с овощами	100	5,1	9,0	10,4	201	2	73	11	0	244-12
	Рис припущенный	150	5,6	5,0	18,7	143	0	102	14	1	305-17
	Кондитерское изделие	20	4,0	1,2	10,0	42	6	92	12	1	ГОСТ
	Сок фруктовый	200	4,0	1,2	33,0	145	8	2	25	1	389-17
	Хлеб пшеничный с витаминно-минеральной смесью	40	3,3	1,5	23,3	100	0	3	3	0	p58233-18
	Хлеб "Дарницкий" с витаминно-минеральной смесью	25	1,7	0,4	11,2	58	0	5	4	0	26983-15
<b>Итого за обед:</b>		<b>838</b>	<b>27,0</b>	<b>27,7</b>	<b>117,3</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>385</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>46,3</b>	<b>47,5</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>657</b>	<b>149</b>	<b>7</b>	
<b>Среднее значения за период (завтрак):</b>			<b>19</b>	<b>19,8</b>	<b>83,8</b>	<b>588</b>	<b>15</b>	<b>273</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	
<b>Среднее значения за период (обед):</b>			<b>27</b>	<b>27,63</b>	<b>117</b>	<b>822</b>	<b>21</b>	<b>389</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	
<b>Среднее значения за период (завтрак+обед):</b>			<b>46,2</b>	<b>47,4</b>	<b>201,1</b>	<b>1410</b>	<b>36</b>	<b>662</b>	<b>151</b>	<b>7</b>	

Средняя энергетическая ценность завтраков комплексного меню составляет **588 ккал**  
Средняя энергетическая ценность обедов комплексного меню составляет **822 ккал**

Настоящее основное (организованное) двухнедельное меню разработано на основе следующей документации:

1. "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2017 год;
2. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций" под редакцией В.Р. Кучма, изд-во "Научный центр здоровья детей", г. Москва 2016 год;
3. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2012 год;
4. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
5. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2004 год;
6. "Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией А.В. Павлов, изд-во "Профикс", г. Санкт-Петербург 2002 год;
7. "Сборник рецептов блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся в общеобразовательных организациях" под редакцией ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены", 2022 год;
8. "Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2001 год;
9. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией Ф.Л. Марчука,

- изд-во С.К. Пекарской, г. Москва 1996 год;
10. "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания" под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Тутельян;  
изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",  
утверждены постановлением Гласного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Сборники технических нормативов предназначены для предприятий всех организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных организациях различных типов.