УТВЕРЖДАЮ Заведующий МБДОУ ДСКВ № 30 г. Ейска МО Ейский район

— О.Н. Соколова Приказ от 14.10.2024 г. № 163-ОД

Основное меню с 2 до 3 лет (с 10,5-часовым пребыванием) МБДОУ ДСКВ № 30 г. Ейска МО Ейский район

Основное меню

Рацион: ДОО _Ясли 10,5 ч

1 день - понедельник

Возрастная категория: 1-3 года

і депь - по	подольник				200	астная категория.	- 11		
			Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге-			Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	технологиче кой карты
Завтрак									
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Каша пшеничная вязкая	100	2,10	2,80	19,02	85,70	0,70	331	167
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Чай с сахаром	150	0,05	0,01	9,50	28,00	0,03	391, 392	4,162
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Зав	этрак	355	8,02	13,5	47,04	285,2	3,24		
Завтрак второй				•	•	•			
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Зав	втрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед				•	•	•			
	Салат из квашенной капусты с луком	40	0,53	1,99	2,2	29,7	7,6	17	148
	Рассольник ленинградский	150	1,23	3,2	9,8	72,8	4,61	64	8
	Жаркое по-домашнему	180	12,02	12,25	6,6	265,68	1,1	374	9
	Компот из свежих плодов и ягод	150	0,40	0,20	17,33	72,00	3,23	398	12
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	ед	560	16,98	17,96	50,87	515,88	16,54		
Полдник		.				•			
	Пирожок сдобный с яблоком	60	2,50	3,70	21,30	121,00	0,00	561,623	14,15
	Сок фруктовый	175	0,90	0,20	17,70	80,50	3,50	407	7
Итого за Пол	лдник	225	3,40	3,90	39,00	201,50	3,50		
Итого за ден	Њ	1235	28,80	35,76	146,22	1047,28	32,78		

2 день - вторник

Возрастная категория: 1-3 года

2 депь - ві	Орник				Бозр	астная категория.	1-0 года		
1		Выход	Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге-		Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	технологичес кой карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (гречка)	160	2,90	3,30	13,70	84,83	1,02	101	17
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Молоко кипяченное	150	4,40	3,80	7,20	79,50	2,00	534	16
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Заг	втрак	350	10,80	10,68	36,52	278,34	3,09		
Завтрак второй				!					
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Заг	втрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед						•			
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	193
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	150	1,10	3,00	6,40	57,00	6,20	65	40
	Котлета рыбная любительская	50	3,30	1,80	3,10	83,00	0,50	272	23
	Картофельное пюре	110	2,31	3,52	15,00	101,20	3,74	339	22
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	ед	540	10,11	8,67	64,02	400,50	16,84		
Полдник					!	•	!		
1	Запеканка из творога с морковью	70	4,80	7,20	7,20	90,10	1,10	252	25
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Кефир	150	4,40	3,80	6,00	75,00	0,70	407	33
Итого за По	лдник	240	9,70	12,40	15,00	182,44	1,93		
Итого за де	НЬ	1225	31,01	32,15	124,85	905,98	32,90		
						!			

3 день - среда

Возрастная категория: 1-3 года

з день - ср	еда				розр	астная категория:	1-3 года		
Приом пини	Помисионалия блила	Выход	Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	Durray C	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	технологиче кой карты
Завтрак						· , ,	•		
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Суп молочный с крупой (манка)	150	2,75	3,34	12,80	82,35	1,00	101	28
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Какао с молоком	150	2,35	2,40	18,80	71,50	1,00	388	29
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Зав	втрак	365	10,33	13,31	47,42	294,15	2,01		
Завтрак втој	рой		<u>I</u>	•	1	•	1		
	Печенье (пряники, вафли)	30	0,30	1,00	20,80	124,70	0,00	703	140 (190 или 191)
	Сок фруктовый	100	1,10	0,10	12,60	65,00	2,00	407	36
Итого за Зав	втрак второй	130	1,40	1,10	33,40	189,70	2,00		
Обед					•	•	•	•	
	Салат из свеклы. Горошек консервированный	40	0,70	2,00	2,30	29,13	2,90	22, 205	205, 206
	Суп картофельный с крупой ячневой	150	1,00	3,05	10,23	72,20	0,50	70	31
	Суфле из печени	50	9,95	8,90	6,70	132,60	7,50	407	128
	Капуста тушенная	120	2,20	3,71	4,70	97,60	20,40	354	182
	Кисель из плодов сушенных	150	0,23	0,00	23,33	102,00	0,02	397	35
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обе	ед	550	16,88	17,98	62,20	509,23	31,32		
Полдник			•	•	•	•	•		
	Шанежка наливная с яйцом	60	1,50	2,20	28,50	101,00	0,00	459	34
	Молоко кипяченное	150	4,40	3,80	7,20	79,50	2,00	534	16
Итого за Пол	лдник	210	5,90	6,00	35,70	180,50	2,00		
Итого за ден	Њ	1255	34,51	38,39	178,72	1173,58	37,33		

4 день - четверг

Возрастная категория: 1-3 года

4 день - че	ipchi				ьозр	астная категория:	1-3 года		
		Выход	Пиш	евые вещест	ва (г)	Энерге-	D	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	технологиче кой карты
Завтрак				l	l	ценность (ккап)	l		кой карты
	Суп молочный с крупой (геркулес)	160	2,72	3,40	12,40	82,60	1,00	101	37
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Чай с молоком	150	1,13	1,00	11,93	52,00	1,00	385	39, 45
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Зав	зтрак	350	7,35	7,98	39,95	248,61	2,07		
Завтрак вто	рой			•	•	•			
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Зав	втрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед				•	•	•			
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	193
	Щи из свежей капусты	150	0,93	3,00	3,53	44,60	7,31	82	20
	Суфле из отварной говядины	60	10,60	10,80	7,67	179,00	0,08	392, 443	126, 66
	Соус молочный	20	0,64	1,50	2,01	21,50	0,13	333	26
	Макаронные изделия отварные	110	3,40	0,41	17,40	107,50	0,01	306	153
	Компот из свежих плодов и ягод	150	0,40	0,20	17,33	72,00	3,23	398	12
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	эд	570	19,07	16,26	63,58	506,40	16,76		
Полдник						•			
	Ленивые вареники с маслом	90	7,80	7,39	13,34	175,90	0,20	331	46
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Ряженка	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за Пол	лдник	290	13,52	13,29	22,34	283,24	1,63		
Итого за ден	Ib	1305	40,34	37,93	135,18	1082,95	29,93		

Сезон: холодный 5 день - пятница Возрастная категория: 1-3 года

						•			
Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Пиц	цевые вещест	ъа (г)	Энерге- тическая	Витамин С	188 121 1 391, 392 701 537	№ технологичес
трисм пищи	Tidvimonobarine estieda	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	Birramini	рецептуры	кой карты
Завтрак		-	-	•		-	•	-	
	Омлет натуральный	100	7,02	11,40	2,30	138,50	0,31	188	44
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	169,57
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Зав	зтрак	355	9,53	18,61	31,99	298,70	2,86		
Завтрак второй				1		•	ı		
•	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Зав	этрак второй	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед						•	•		
	Икра свекольная	40	1,00	2,84	4,20	46,00	3,04	55	21
	Суп картофельный с крупой (перловая)	150	1,00	3,05	10,23	72,20	0,50	86	48
	Рыба, тушенная с овощами	80	4,10	3,70	3,60	95,88	2,70	261	50
	Картофель отварной	110	1,70	2,90	14,00	102,20	15,30	136	130
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	ед	570	10,90	12,81	70,85	469,48	21,94		
Полдник				•	•	-	•	=	
'	Печенье (пряники, вафли)	30	0,30	1,00	20,80	124,70	0,00	703	140 (190 или 191)
	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за Пол	лдник	210	5,52	5,50	28,00	214,70	1,30		

|--|

6 день - понедельник

Сезон: холодный

Возрастная категория: 1-3 года

6 день - по	онедельник				Воз	растная категория:	1-3 года		
Приом пиши	Неименерение блюде	Выход	Пиш	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	Витомии С	Nº	Nº
Прием пищи	1 Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Битамин С	№ рецептуры 306 331 121 1 391, 392 701 368 17 68 403, 452 306 403 701 704	технологиче кой карты
Завтрак				•			Кая (ккал) Витамин С № рецептуры 3 0,00 306 5 0,70 331 0 2,50 121 0 0,01 1 0 0,03 391, 392 0 0,00 701 65 3,24 0 9,50 368 0 9,50 7 7,6 17 0 0,50 68 60 3,83 403, 452 50 0,01 306 0 0,40 403 0 0,00 701 0 0,00 704 20 12,34		
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Каша гречневая вязкая	100	2,60	3,44	16,30	91,15	0,70	331	53
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Чай с сахаром	150	0,05	0,01	9,50	28,00	0,03	391, 392	4, 162
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за За	втрак	355	8,52	14,14	44,32	290,65	3,24		
Завтрак вто	ррой					•			
1	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за За	втрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед				•	•		•		
•	Салат из квашенной капусты с луком	40	0,53	1,99	2,2	29,7	7,6	17	148
	Суп картофельный с бобовыми	150	1,00	3,05	10,23	72,20	0,50	68	54
	Печень по-строгановски	50	5,80	6,01	1,94	125,60	3,83	403, 452	42, 129
	Макаронные изделия отварные	110	3,40	0,41	17,40	107,50	0,01	306	153
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	јед	540	13,83	11,78	70,59	488,20	12,34		
Полдник									
•	Шанежка наливная с яйцом	60	1,50	2,20	28,50	101,00	0,00	459	34
	Сок фруктовый	175	0,90	0,20	17,70	80,50	3,50	407	7

Итого за Полдник	235	2,40	2,40	46,20	181,50	3,50	
Итого за день	1225	25,15	28,72	170,42	1005,05	28,58	

7 день - вторник

Возрастная категория: 1-3 года

/ день - ві	Орпик				Dosp	растная категория:	1-3 года		
D=		Выход	Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	D	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	технологиче кой карты
Завтрак				•	•	,	•		
	Суп молочный с крупой (геркулес)	160	2,72	3,40	12,40	82,60	1,00	101	37
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Кофейный напиток с молоком	150	2,04	2,03	11,93	61,40	1,00	391	19
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Заг	втрак	350	8,26	9,01	39,95	258,01	2,07		
Завтрак вто	ррой								
	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Заг	втрак второй	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед				•	•	•	•		
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	193
	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,62	1,71	11,30	66,80	5,00	70	56
	Котлета рыбная любительская	50	3,30	1,80	3,10	83,00	0,50	272	23
	Каша пшеничная вязкая	120	2,52	3,36	22,82	122,40	0,83	331	1
	Кисель из плодов сушенных	150	0,23	0,00	23,33	102,00	0,02	397	35
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	ед	550	10,77	7,22	76,19	456,00	12,35		
Полдник				•		•			
	Запеканка из творога	70	8,30	8,84	11,23	95,00	0,30	251	58
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Ряженка	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за По	ого за Полдник 270		14,02	14,74	20,23	202,34	1,73		

Итого за день	1270	33,35	31,07	151,57	1000,35	17,10	

8 день - среда

Возрастная категория: 1-3 года

8 день - ср	реда				D03h	астная категория:	1-3 года		
-		Выход	Пиш	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	D	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	технологиче кой карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (пшено)	160	3,62	3,90	12,40	86,95	1,00	101	59
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Какао с молоком	150	2,35	2,40	18,80	71,50	1,00	388	29
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Заг	втрак	350	9,47	9,88	46,82	272,46	2,07		
Завтрак вто	ррой				,				
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Заг	втрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
•	Икра морковная	40	1,00	2,84	4,20	46,00	3,20	54	166
	Суп картофельный с крупой (гречневая)	150	1,62	3,90	12,40	38,90	1,00	80	61
	Бифштекс	60	7,32	6,62	1,30	144,92	0,00	376	127
	Соус томатный	10	0,12	0,40	0,70	6,60	0,21	462	43
	Картофель отварной	110	1,70	2,90	14,00	102,20	15,30	136	130
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Об	ед	570	15,58	17,10	76,34	515,32	20,11		
Полдник									
•	Булочка Российская	60	1,30	3,00	37,80	161,00	0,00	457	62
	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2
Итого за По	лдник	240	6,52	7,50	46,44	256,40	2,34		

Итого за день	1255	31 97	34 88	178,91	1088,88	36,80	
итого за день	1200	31,37	34,88	170,31	1000,00	30,00	

Возрастная катогория: 1 3 года

9 день - четверг				Возрастная категория: 1-3 года							
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин С	Nº	№ технологичес		
присм пищи			Б	Ж	У	ценность (ккал)	DVI TAIVIVIE C	рецептуры	кой карты		
Завтрак											
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107		
	Суп молочный с крупой (манка)	150	2,75	3,34	12,80	84,35	1,00	101	28		
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99		
	Кофейный напиток с молоком	150	2,40	2,03	11,93	61,40	1,00	306	19		
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10		
Итого за Завтрак 30		365	10,38	12,94	40,55	286,05	2,01				
Завтрак вто	ррой				•		•				
	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164		
Итого за Завтрак второй 100		100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00				
Обед		_		•	•		•				
-	Салат из свеклы. Горошек консервированный	40	0,70	2,00	2,30	29,13	2,90	22, 205	205, 206		
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	150	1,10	3,00	6,40	57,00	6,20	65	40		
	Плов из птицы	150	9,9	10,1	26,91	338,2	0,92	411	63		
	Компот из свежих плодов и ягод	150	0,40	0,20	17,33	72,00	3,23	398	12		
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71		
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11		
Итого за Об	ед	540	15,62	15,74	72,80	595,53	13,25				
Полдник		•		•		•	•	•			
1	Запеканка из творога с морковью	70	4,80	7,20	7,20	90,10	1,10	252	25		
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30		
	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27		

Итого за Полдник	270	10,52	13,10	16,20	197,44	2,53	
Итого за день	1275	36,82	41,88	144,75	1163,02	16,02	

10 день - п	ятница		Возрастная категория: 1-3 года							
Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин С	Nº	№ технологичес	
		блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	Битамин С	рецептуры	кой карты	
Завтрак										
•	Омлет натуральный	100	7,02	11,40	2,30	138,50	0,31	188	44	
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168	
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99	
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	167,57	
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10	
Итого за Зав	втрак	355	9,53	18,61	31,99	298,70	2,86			
Завтрак вто	рой			•	•		=	-		
•	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170	
Итого за Зав	этрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50			
Обед							•			
•	Икра свекольная	40	1,00	2,84	4,2	46	3,04	55	21	
	Суп из овощей	150	1,03	2,04	9,20	59,30	9,42	66	65	
	Зразы рыбные рубленные	50	3,80	1,80	3,10	82,45	0,50	350	212	
	Картофельное пюре	110	2,31	3,52	15,00	101,20	3,74	339	22	
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24	
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71	
Итого за Обед		550	11,96	10,64	75,24	465,65	17,10			
Полдник				•	•		•	•		
'	Печенье (пряники, вафли)	30	0,30	1,00	20,80	124,70	0,00	703	140 (190 или 191)	
	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2	

Итого за Полдник	210	5,52	5,50	29,44	220,10	2,34	
Итого за день	1210	27,41	35,15	145,98	1029,15	31,80	
Среднее значение за период	1241	31,56	35,29	152,26	1056,31	33,5	

Для составления основного меню использовались материалы из:

- 1) Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под редакцией А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.
- 2) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под общей редакцией М.П.Могильный, В.А.Тутельян, Москва, 2015 г.
- 3)Сборник технологических нормативов, рециптур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных организаций и детских оздоровительных учреждений, под редакцией А.Я.Перевалова, Е.В.Кашина, Л.С.Коровка, ООО "Уральский региональный центр питания", 2013 г.
- 4) "Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов" Тутельян В.А.,2015 г.