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

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

Основное меню с 3 до 7 лет (с 10,5-часовым пребыванием) МБДОУ ДСКВ № 30 г. Ейска МО Ейский район

Основное меню

Рацион: ДОО _Сад 10,5 ч Сезон: холодный

1 день - по	недельник				Bos	врастная категория:	3-7 лет		
		_	Пиц	цевые вещест	гва (г)	Энерге-			Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	технологической карты
Завтрак		•			•	•			
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Каша пшеничная вязкая	120	2,52	3,36	25,82	122,40	0,83	331	1
	Икра кабачковая (готовый продукт)	50	0,80	3,90	4,37	43,00	3,50	121	68
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	99	234
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	169
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
Итого за Зав	трак	425	9,34	14,97	62,33	361,2	4,38		
Завтрак второй									
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00	368	154
Итого за Зав	трак второй	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10		
Обед									
	Салат из квашенной капусты с луком	50	0,55	2,70	2,35	35,12	9,50	17	72
	Рассольник ленинградский	180	1,5	3,8	11,7	87,3	5,53	64	73
	Жаркое по-домашнему	220	13,5	14,17	11,6	365,28	1,34	374	74
	Компот из свежих плодов и ягод	180	0,50	0,20	20,80	86,40	3,90	398	76
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5
Итого за Обе	- - 24	690	20,3	21,4	69,6	690,6	20,27		
Полдник									
	Пирожок сдобный с яблоком	70	2,92	3,94	24,90	141,70	0,12	561,623	77,78
	Молоко кипяченное	200	5,74	5,00	9,50	104,94	2,34	534	155
Итого за Пол	лдник	270	8,7	8,9	34,4	246,6	2,46		
Итого за ден	lb	1485	38,7	45,7	176,2	1348,4	30,01		

2 день - вторник

Возрастная категория: 3-7 лет

Сезон: холодный

2 депь - вт	o printing	возрастная категория.							
Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге- тическая ценность	Витамин С	Nº	№ технологической
прием пищи	паименование олюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Битамин С	рецептуры	карты
Завтрак		·							
	Суп молочный с крупой (гречка)	200	3,60	4,12	17,52	116,03	1,30	101	79
	Бутерброд с сыром	36	3,20	4,20	12,80	107,00	0,07	3	80
	Молоко кипяченное	200	5,74	5,00	9,50	104,94	2,34	534	155
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за		446	13,3	13,4	44,7	351,47	3,71		
второй			•	•	•		•	•	
l	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00	368	154
Итого за Зав	трак второй	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00		
Обед		!	<u> </u>	<u> </u>	•		<u>!</u>	<u> </u>	
	Овощи натуральные соленые (огурцы или помидоры)	50	0,40	0,05	1,30	7,00	5,00	55	112 или 192
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	180	1,30	3,60	7,70	68,40	7,42	65	97
	Котлета рыбная любительская	80	5,28	3,10	5,10	132,80	0,80	272	83
	Пюре картофельное	130	2,73	4,16	19,70	122,60	4,42	339	84
	Компот из сухофруктов	180	0,36	0,00	24,30	93,00	0,50	403	85
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5
Итого за Обе	₽Д	680	14,29	11,43	81,27	540,30	18,14		
Полдник		•	•			•		•	
ı	Запеканка из творога с морковью	100	7,10	10,68	16,50	128,77	1,60	252	86
	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 Пол	- 1дник	300	12,82	16,58	25,50	236,11	3,03		
Итого за ден	Ь	1526	40,85	41,81	161,31	1177,88	37,71		

 Рацион: ДОО _ Сад 10,5 ч

 3 день - среда
 Возрастная категория: 3-7 дет

3 день - ср	еда		Возрастная категория: 3-7 лет								
	Hamana 5-12-	Выход	Пиц	цевые вещест	ъа (г)	Энерге-	Витамин С	Nº	№		
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Битамин С	рецептуры	технологической карты		
Завтрак											
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107		
	Суп молочный с крупой (манка)	200	4,16	5,20	16,52	120,00	1,30	101	87		
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	3	99		
	Какао с молоком	200	3,60	3,30	25,00	95,30	1,30	388	88		
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71		
Итого за Заг	зтрак	475	13,71	16,19	62,26	379,1	2,61				
Завтрак вто	рой	•	-	•	•			•			
	Печенье (пряники,вафли)	60	0,52	2,52	41,25	296,50	0,00	703	106		
	Сок фруктовый	100	1,10	0,10	12,60	56,00	2,00	407	36		
Итого за Заг	втрак второй	160	1,62	2,62	53,85	352,50	2,00				
Обед					-						
	Салат из свеклы. Горошек зеленый консервированный	50	0,95	2,53	2,74	40,50	2,90	22, 205	278		
	Суп картофельный с крупой ячневой	200	1,30	4,10	13,64	96,20	0,60	70	89		
	Суфле из печени	80	10,47	10,30	12,50	212,16	12,90	407	90		
	Капуста тушенная	150	2,75	4,45	10,87	121,90	25,50	354	91		
	Кисель из плодов сушенных	180	0,27	0,00	28,00	113,40	1,00	397	92		
	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	710	19,26	21,82	87,61	683,36	42,90				
Полдник		<u>.</u>									
•	Шанежка наливная с яйцом	80	2,10	3,15	39,12	125,30	0,00	459	93		
	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2		
Итого за По	лдник	260	7,32	7,65	47,76	220,70	2,34				
Итого за де	Нь	1605	41,91	48,28	251,48	1635,66	49,87				

 Рацион: ДОО _ Сад 10,5 ч
 Сезон: холодный

 4 день - четверг
 Возрастная категория: 3-7 лет

4 день - че	тверг	Возрастная категория: 3-7 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге- тическая ценность	Витамин С	Nº	№ технологической
триси пищи	Паимонование отпода	блюда	Б	Ж	У	(ккал)	Birramiiir O	рецептуры	карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (геркулес)	180	3,06	3,82	16,35	93,50	1,20	101	95
	Бутерброд с сыром	36	3,20	4,20	12,80	107,00	0,07	3	80
	Чай с молоком	180	1,40	1,20	14,31	62,34	1,20	385	96, 60
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
Итого за Зав	втрак В трак	416	9,18	9,42	53,30	309,84	2,47		
Завтрак вто	рой								
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00	368	154
Итого за		100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00		
Обед		-							
	Овощи натуральные соленые (огурцы или помидоры)	50	0,40	0,05	1,30	7,00	5,00	55	112 или 192
	Щи из свежей капусты	180	1,20	3,50	4,50	54,50	13,23	82	82
	Суфле из отварной говядины	80	13,50	11,20	12,52	239,70	0,08	392, 333	98, 38
	Соус томатный	30	0,40	1,20	2,10	17,80	0,63	462	99
	Макаронные изделия отварные	130	3,90	0,48	22,52	125,20	0,01	306	100
	Компот из свежих плодов и ягод	180	0,50	0,20	20,80	86,40	3,90	398	76
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5
Итого за Об	ед	710	24,12	17,15	86,91	647,10	22,85		
Полдник									
	Ленивые вареники с маслом	140	11,53	13,49	26,88	227,60	0,30	331	101
	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 Полдник	340	17,25	19,39	35,88	334,94	1,73	
Итого за день	1566	50,95	46,36	185,89	1341,88	39,59	

5 день - пятница

Сезон: холодный **Возрастная категория**: 3-7 лет

		Выход	Пиш	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	D.,	Nº	№ технологической
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	− тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	карты
Завтрак									
	Омлет натуральный	120	10,46	17,11	2,80	208,10	0,40	188	151
	Икра кабачковая (готовый продукт)	50	0,80	3,90	4,37	43,00	3,50	121	68
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	3	99
	Чай с сахаром	200	0,08	0,00	15,00	45,00	0,00	391, 392	70, 111
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
Итого за		415	13,86	25,20	42,68	416,60	3,91		
второй		•		•	•				
	Сок овощной (готовый продукт)	120	0,31	0,11	15,20	102,00	1,00	537	164
Итого за		120	0,31	0,11	15,20	102,00	1,00		
Обед		•		•			•		
	Икра свекольная	50	1,00	2,84	8,2	49	3,04	55	214
	Суп картофельный с крупой (перловая)	180	1,20	3,70	12,30	76,60	0,54	86	103
	Рыба, тушенная с овощами	90	5,40	5,10	5,50	110,20	3,34	261	104
	Картофель отварной	130	2,00	3,40	16,51	120,70	18,10	136	105
	Компот из сухофруктов	180	0,36	0,00	24,30	93,00	0,50	403	85
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5
Итого за Обе	ЭД	690	14,18	15,56	89,98	566,00	25,52		
Полдник		•		•					
	Печенье (пряники, вафли)	50	0,50	2,50	41,20	251,70	0,00	703	106
	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	100,00	1,40	406	69
Итого за Пол	лдник	250	6,30	7,50	49,20	351,70	1,40		

Итого за день	4.475	24.05	40.27	407.00	4400.00	31 57	
more on Home	1475	34,65	48,37	197,06	1436,30	31,37	

Сезон: холодный

6 день - по	недельник		Возрастная категория: 3-7 лет							
Приста пиши	Наименование блюда	Выход	Пиш	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	Витамин С	Nº	Nº	
Прием пищи	паименование олюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Битамин С	рецептуры	технологической карты	
Завтрак										
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107	
	Каша гречневая вязкая	120	3,12	4,12	19,60	133,80	0,82	331	108	
	Икра кабачковая (готовый продукт)	50	0,80	3,90	4,37	43,00	3,50	121	68	
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	3	99	
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	169, 57	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71	
Итого за Зав	трак	425	9,94	15,73	56,11	372,60	4,37			
Завтрак вто	рой				_	-				
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00	368	154	
Итого за Зав	трак второй	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00			
Обед	<u> </u>		0.55	0.70	0.05	25.40	0.50	1 47		
	Салат из квашенной капусты с луком	50	0,55	2,70	2,35	35,12	9,50	17	72	
	Суп картофельный с бобовыми	180	1,20	3,70	15,30	106,60	0,54	68	109	
	Печень по-строгановски	80	10,10	10,50	6,10	183,44	6,12	403, 452	110, 159	
	Макаронные изделия отварные	130	3,90	0,48	22,52	125,22	0,01	306	100	
	Компот из сухофруктов	180	0,36	0,00	24,30	93,00	0,50	403	85	
	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 Обе	<u></u>	670	19,63	17,82	90,43	642,58	16,67			
Полдник		.								

	Шанежка наливная с яйцом	80	2,10	3,15	39,12	125,30	0,00	459	93
	Сок фруктовый	180	0,92	0,21	18,20	83,10	3,60	407	36
Итого за По	олдник	260	3,02	3,36	57,32	208,40	3,60		
Итого за де	нь	1455	32,99	37,31	213,66	1273,58	35,08		

 Рацион: ДОО _ Сад 10,5ч
 Сезон: холодный

7 день - вторник Возрастная категория: 3-7 лет

Поисом пинии	Hausanapanya 571070	Выход	Пиц	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	Витомии С	Nº	№
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (геркулес)	180	3,06	3,82	16,35	93,50	1,20	101	95
	Бутерброд с сыром	36	3,20	4,20	12,80	107,00	0,07	3	80
	Кофейный напиток с молоком	180	2,90	2,43	14,31	78,10	1,20	391	81
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	94,50	0,00	701	71
Итого за Зав	этрак Трак	416	10,68	10,65	53,30	373,10	2,47		
Завтрак втој	рой								
	Сок овощной (готовый продукт)	120	0,31	0,11	15,20	102,00	1,00	537	164
Итого за Зав	втрак второй	120	0,31	0,11	15,20	102,00	1,00		
Обед						-			
	Овощи натуральные соленые (огурцы или помидоры)	50	0,40	0,05	1,30	7,00	5,00	55	112 или 192
	Суп картофельный с макаронными изделиями	180	1,71	2,98	15,53	107,15	0,54	70	113
	Котлета рыбная любительская	80	5,28	3,10	5,10	132,80	0,80	272	83
	Каша пшеничная вязкая	130	2,73	3,64	27,80	131,90	0,90	331	67
	Кисель из плодов сушенных	180	0,27	0,00	28,00	113,40	1,00	397	92
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5
Итого за Обе	ЭД	680	14,61	10,29	100,90	608,75	8,24		
Полдник		•	•	•					
	Запеканка из творога с морковью	100	11,15	12,63	21,33	135,70	0,42	251	86
	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 Полдник	300	16,87	18,53	30,33	243,04	1,85	
Итого за день	1516	42,470	39,580	199,730	1326,890	13,53	

Сезон: холодный Возрастная категория: 3-7 лет 8 день - среда

в день - ср	еда	возрастная категория: 3-7 лет									
П		Выход	Пиш	цевые вещест	ва (г)	Энерге-	D	Nº	№ технологической		
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	— тическая ценность (ккал)	Витамин С	рецептуры	карты		
Завтрак											
	Суп молочный с крупой (пшено)	200	4,82	5,20	16,52	141,80	1,30	101	115		
	Бутерброд с сыром	36	3,20	4,20	12,80	107,00	0,07	3	80		
	Какао с молоком	200	3,60	3,30	25,00	95,30	1,30	388	88		
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10		
Итого за Зав	зтрак	446	12,42	12,78	59,24	367,60	2,67				
Завтрак вто	рой										
•	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00	368	154		
Итого за Зав	зтрак второй	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00				
Обед				,							
•	Икра морковная	50	1,20	3,60	5,20	57,50	4,00	54	149		
	Суп картофельный с крупой (гречневая)	180	1,94	4,68	14,87	46,70	0,54	80	116		
	Бифштекс	70	8,54	7,82	2,50	185,30	0,00	376	117		
	Соус томатный	30	0,40	1,20	2,10	17,80	0,63	462	99		
	Картофель отварной	130	2,00	3,40	16,51	120,70	18,10	136	105		
	Компот из сухофруктов	180	0,36	0,00	24,30	93,00	0,50	403	85		
	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 Обе	ед	690	17,96	21,14	85,34	620,20	27,17				
Полдник											
	Булочка Российская	70	1,52	3,70	47,10	180,10	0,00	457	118		
	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2		

Итого за Полдник	250	6,74	8,20	55,74	275,50	2,34	
Итого за день	1486	37,520	42,520	210,120	1313,30	44,97	

9 день - четверг

Сезон: холодный

9 день - че ⁻	тверг	Возрастная категория: 3-7 лет								
Прием пищи	и Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С	Nº	№ технологической	
приош пищи		выход олюда	Б	Ж	У	(ккал)	DITAMINA C	рецептуры	карты	
Завтрак										
•	Суп молочный с крупой (манка)	200	4,16	5,20	16,92	120,00	1,30	101	87	
	Яйцо отварное	30	3,43	3,50	0,23	43,30	0,00	306	107	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,90	2,43	14,31	78,10	1,20	391	81	
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10	
Итого за Зав	втрак	4 420	11,29	11,21	36,38	264,90	2,50			
Завтрак втој	рой									
	Сок фруктовый	100	1,10	0,10	12,60	56,00	2,00	407	36	
Итого за Зав	втрак второй	100	1,10	0,10	12,60	56,00	2,00			
Обед										
•	Салат из свеклы. Горошек зеленый консервированный	50	0,95	2,53	2,74	40,50	2,90	22, 205	278	
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	180	1,30	3,60	7,70	68,40	7,42	65	97	
	Плов из птицы	220	17,1	17,87	39,8	416,24	1,4	411	119	
	Компот из свежих плодов и ягод	180	0,50	0,20	20,80	86,40	3,90	398	76	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71	
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5	
Итого за Обе	9 Д	690	24,07	24,72	94,21	728,04	15,62			
Полдник								_		
=	Запеканка из творога с морковью	100	7,10	10,68	16,50	128,77	1,60	252	86	
	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	
	L									

Итого за Полдник	300	12,82	16,58	25,50	236,11	3,03	
Итого за день	1510	49,28	52,61	168,69	1285,05	18,82	

10 день - пятница

Сезон: холодный **Возрастная категория:** 3-7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Пиц	цевые вещест	ъа (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	№ технологической
		блюда	Б	Ж	У		Битамин С		карты
Завтрак									
	Омлет натуральный	120	10,46	17,11	2,80	208,10	0,40	188	151
	Икра кабачковая (готовый продукт)	50	0,80	3,90	4,37	43,00	3,50	121	68
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	3	99
	Чай с сахаром	200	0,08	0,00	15,00	45,00	0,00	391, 392	70, 111
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
Итого за Зав	трак	415	13,86	25,20	42,68	416,60	3,91		
Завтрак вто	рой								
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00	368	154
Итого за Зав	втрак второй	100	0,40	0,40	9,80	50,00	10,00		
Обед									
	Икра свекольная	50	1,00	2,84	8,2	49	3,04	55	214
	Суп из овощей	180	1,20	2,44	11,00	71,15	11,30	66	120
	Зразы рыбные рубленные	80	6,28	4,90	5,00	126,80	0,80	350	213
	Пюре картофельное	130	2,73	4,16	19,70	122,60	4,42	339	84
	Компот из сухофруктов	180	0,36	0,00	24,30	93,00	0,50	403	85
	Хлеб ржаной	40	2,70	0,32	13,33	69,50	0,00	704	5
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
Итого за Обе	эд	680	15,79	14,86	91,37	579,05	20,06		
Полдник									
	Печенье (пряники, вафли)	50	0,50	2,50	41,20	251,70	0,00	703	106 (180 или 189

	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2
Итого за		230	5,72	7,00	49,84	347,1	2,34		
Итого за ден	tb	1425	35,77	47,46	193,69	1392,75	38,29		
Среднее зна	Среднее значение за период		40,51	45,00	195,78	1353,17	37,30		

Для составления примерного цикличного 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.



















