

СОГЛАСОВАНО:

Директор
МКОУ «Катасоновская средняя школа
городского округа город Михайловка
Волгоградской области»

(Котломина Н.Н.)

М.П. «01» сентября 2023г



УТВЕРЖДАЮ:

ИП Олейникова

(Олейникова О.В.)

М.П.
«01» сентября 2023г



Примерное 2-х недельное меню
для организации горячего питания 1-4 классов и
льготной категории обучающихся
муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«Катасоновская средняя школа
городского округа город Михайловка
Волгоградской области»

Фактический адрес: 403323

Волгоградская область
Михайловский район,
х. Катасонов,
пер. Школьный, 13.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: понедельник</i>								
Завтрак	Каша вязкая молочная рисовая	150/5	4,23	7,64	37,29	235,3	174	2015
	Сыр (порциями)	10	2,2	2,9	0,0	35,3	15	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338	2015
	Итого за приём пищи: (завтрак)	570	10,1	11,36	86,49	493		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,8	88	2015
	Котлета, рубленая с белокочанный капустой	90	11,7	13,7	12,0	216,9	455	2004
	Соус томатный	30	0,41	1,4	2,0	24,5	366	2016
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	171/302	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	810	29,0	28,84	139,5	925		
	<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>							
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи:	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: вторник</i>								
Завтрак	Котлета, рубленая из птицы (филе)	90	16	8,07	14	196	322	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,52	4,32	26,76	168,5	203	2015
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (второй завтрак):	500	25,2	13,48	88,75	580,7		
Обед	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	70	2015
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,6	102	2015
	Рагу из птицы (филе п/ф)	240	18,5	16,5	20,7	245	289	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	795	28,8	21,44	90,71	620,7		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: среда</i>								
Завтрак	Овощи по сезону капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Плов из птицы	175	16,4	13,95	29,27	308	291	2015
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	507	21,3	17,22	73,91	536,29		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,48	0,06	1,02	6	70	2015
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	14	94,6	103	2015
	Фрикадельки из птицы (филе)	90	14,0	15,9	8,78	181	325	2016
	Капуста тушёная	150	3,06	5,52	11,8	115,5	139	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	780	25,6	24,44	106,0	714		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи:	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: четверг</i>								
Завтрак	Филе грудки куриные в панировке ПФ	90	10,2	8,82	10,17	160,5	ТТК№8	
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Бобовые отварные (горох)	150	12,9	6,53	33,4	242	198	2015
	Сок фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,8	389	2017
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	520	28,1	15,6	88,14	602,17		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Суп картофельный с крупой (рис)	200	1,6	2,17	9,7	68,6	101	2015
	Котлеты рыбные любительские	90	11,2	13,05	11,7	162	234	2015
	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,8	312	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	795	22,2	23,64	101,4	663,7		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: пятница</i>								
Завтрак	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, <i>помидор соленый</i> , свекла отварная)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	70	2015
	Фрикадельки из птицы	90	13,55	10,43	8,78	183	325д	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366д	2016
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,80	171/302	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	585	26,2	18	86,61	613,9		
Обед	Овощи по сезону (<i>капуста квашеная</i> , огурец соленый, <i>помидор соленый</i> , свекла отварная)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Борщ из белокочанной капусты с картофелем	200	1,45	3,93	10,19	82	82	2015
	Тефтели с рисом	90	8,32	6,02	10,06	128	329	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366	2016
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,5	309/203	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	810	22,5	20,42	125	768,8		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: понедельник</i>								
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшеницы и риса	150/5	4,56	8,4	25,11	195	175	2015
	Блинчики п/ф со сгущённым молоком	80/40	6,4	5,46	33,8	164,2	ТТК №3	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	530	14,1	14,08	93,41	511,1		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,03	3	5,1	51,4	47	2015
	Суп с макаронными изделиями	200	1,9	4,06	10,4	93,6	111	2015
	Птица, тушенная овощами	200	17,8	14,7	17,2	264	319д	2016
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	740	27,6	24,35	104,2	725,9		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: вторник</i>								
Завтрак	Тефтели с рисом	90	12,5	11,07	15,09	192	329д	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366д	2016
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,32	26,76	168,5	203	2015
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	500	21,8	17,04	90,75	585,5		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,48	0,06	1,02	6	70	2015
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,8	88	2015
	Котлеты рубленые из птицы (филе п/ф)	90	14,5	13,02	14,97	233	322д	2016
	Рагу из овощей	150	2,66	16,49	12,9	213	143	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	795	24,9	34,23	89,71	767,7		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: среда</i>								
Завтрак	Птица, тушённая в соусе	120	12,1	11,44	4,78	176	318/366	2015
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,8	171/302	2015
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	542	24,6	17,8	82,99	596,67		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец солёный, помидор солёный, свекла отварная)	60	1,03	3	5,1	51,4	47	2015
	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,72	11,47	134	95	2016
	Кнели куриные (филе)	90	16,0	15,5	5,68	220	329	2016
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366	2016
	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,8	312	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	810	33,2	32,0	116,6	882		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: четверг</i>								
Обед	Котлеты рыбные	90	7,82	6,93	11,21	135	234	2015
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,4	22	366	2016
	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	304	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	30	2,8	0,3	14,48	70	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	515	14,7	13,86	79,57	496		
	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,1	0,2	3,8	22	70	2015
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83	82	2015
	Биточки рубленые	90	13,9	12,5	8,9	202,5	323	2015
	Соус томатный	30	0,35	1,26	2,41	22	366д	2016
	Пюре из бобовых (горох) с маслом сливочным	150	12,9	6,53	33,4	242	199	2015
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015	
Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6		
Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6		
Итого за приём пищи (обед):	815	35	25,05	111,7	815,4			
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 7 до 11 лет Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: пятница</i>								
Завтрак	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, <i>помидор соленый,</i> свекла отварная)	60	1,1	0,2	3,8	22	70	2015
	Филе грудки куриные в панировке ПФ	90	10,2	8,82	10,17	160,5	ТТК№8	
	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,5	309/203	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	45	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи:	545	21,2	13,88	96,77	598,87		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, <i>свекла</i> <i>отварная</i>)	60	1,02	3	5,07	51,42	47	2015
	Суп картофельный с крупой (пшено)	200	1,6	2,17	9,7	68,6	101	2015
	Плов из птицы	230	21,8	18,34	38,46	405	291	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	770	30,3	25,2	114,7	841,9		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	30	2,8	0,3	11,7	55,14	ТТК6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	245	2,87	0,32	26,7	115,14		

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности

Дети с 7 до 11 лет (завтрак)					
День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	570	10,1	11,36	86,49	493
2	500	25,2	13,48	88,75	580,7
3	507	21,3	17,22	73,91	536,29
4	520	28,1	15,6	88,14	602,17
5	585	26,2	18	86,61	613,9
6	530	14,1	14,08	93,41	511,1
7	500	21,8	17,04	90,75	585,5
8	542	24,6	17,8	82,99	596,67
9	515	14,7	13,86	79,57	496
10	545	21,2	13,88	96,77	598,87
Итого за весь период	5314	207,3	152,32	867,39	5 614,2
Среднее значение за период	531,4	20,73	15,23	86,74	561,42
В норме 20-25% от суточной	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75-83,75	470-587,5
Итого за весь период		517,36	398,42	1994,11	13609,95
Среднее значение за период		51,74	39,84	199,41	1361

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности

Дети с 7 до 11 лет (обед)					
День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	810	29,0	28,84	139,5	925
2	795	28,8	21,44	90,71	620,7
3	780	25,6	24,44	106,0	714
4	795	22,2	23,64	101,4	663,7
5	810	22,5	20,42	125	768,8
6	740	27,6	24,35	104,2	725,9
7	795	24,9	34,23	89,71	767,7
8	810	33,2	32,0	116,6	882
9	815	35	25,05	111,7	815,4
10	770	30,3	25,2	114,7	841,9
Итого за весь период	7620	279,10	259,61	1099,52	7 725,1
Среднее значение за период	762	27,91	25,96	109,95	772,5
В норме 30-35% от суточной	700	23,0-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25	705,0-882,5

Средняя сбалансированность за 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности (Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день)				
Дети с 7 до 11 лет				
	Б	Ж	У	Эц.
Итого за весь период	28,7	3,2	267	1151,4
Среднее значение за период	2,87	0,32	26,7	115,14

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
Сборник технических нормативов
/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях
Сборник технических нормативов.
/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с./

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания:
Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: понедельник</i>								
Завтрак	Каша вязкая молочная рисовая	200/5	6	10,85	42,95	294	174	2015
	Сыр (порциями)	10	2,2	2,9	0,0	35,3	15	2011
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб	50	3,75	0,3	24,3	114	ТТК№6	
	Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338	2015
	Итого за приём пищи (завтрак):	630	12,62	14,67	96,95	573,8		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,71	5	8,46	85,7	47	2015
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,95	7,9	89,75	88	2015
	Котлета, рубленая с белокочанный капустой	100	12,9	15,2	13,1	240,7	455	2004
	Соус томатный	40	0,46	1,68	3,2	29	366	2016
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,3	7,31	46,37	292,5	171/302	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	950	33,03	34,83	150,5	1054,5		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи:	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецепту ры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: вторник</i>								
Завтрак	Котлета рубленая из птицы (филе)	100	17,8	9,0	16	218	322	2016
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4,0	36,6	366	2016
	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,62	5,42	31,73	202,1	203	2015
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	570	28,66	16,81	103,2	681,6		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,1	0,2	3,8	22	70	2015
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,5	102	2015
	Рагу из птицы (филе п/ф)	280	20,5	18,03	24,2	286	289	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,3	24,3	114	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	50	3	0,5	24	112	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	945	33,9	24,6	121,9	795,5		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: среда</i>								
Завтрак	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,71	5	8,46	85,7	47	2015
	Плов из птицы	200	18,9	16,5	33	299	291	2015
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	572	24,5	21,77	81,03	561,57		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,7	10	70	2015
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17	118,3	103	2015
	Фрикадельки из птицы (филе п/ф)	100	15,5	17,4	9,75	202	325	2016
	Капуста тушёная	180	3,67	6,62	14,2	138,6	139	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,3	24,3	114	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеваный	50	3	0,5	24	112	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	930	30,1	27,85	122,0	827,9		
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день							
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи:	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: четверг</i>								
Завтрак	Филе грудки куриные в панировке ПФ	100	11,3	9,8	11,3	178,4	ТТК№8	
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4,01	37,25	366	2016
	Бобовые отварные (горох)	180	15,6	7,83	40,7	291,4	198	2015
	Сок фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,8	389	2017
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	580	32,3	19,98	100,6	706,72		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,43	6,08	8,36	93	34	2016
	Суп картофельный с крупой (рис)	250	2	2,71	12,1	85,8	101	2015
	Котлеты рыбные любительские	100	12,5	14,5	13,0	180	234	2015
	Картофельное пюре	180	3,67	5,76	24,53	164,7	312	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	925	24,9	29,67	112,0	767,0		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность, (ккал)	№ рецепту ры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: первая День: пятница</i>								
Завтрак	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,0	0,2	3,8	22	70	2015
	Фрикадельки из птицы	100	15,05	11,58	9,75	203	325д	2016
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4	36,6	366д	2015
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,31	7,31	46,37	292,5	171/302	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	695	30,76	21,46	103,3	728,97		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,71	5	8,46	85,7	47	2015
	Борщ из белокачанной капусты с картофелем	250	1,8	4,92	10,98	103,8	82	82
	Тефтели с рисом	100	13,8	12,03	16,8	213	329	2016
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4,0	36,6	366	2016
	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,1	309/203	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	960	30,37	32,42	133,0	868		
Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день								
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: понедельник</i>								
Завтрак	Каша вязкая молочная из риса и пшена	200/5	5,67	10,42	40,5	279,55	175	2015
	Блинчики п/ф со сгущённым молоком	80/40	6,4	5,46	33,8	164,2	ТТК №3	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	590	15,9	16,15	113,7	618,62		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,71	5	8,46	85,7	47	2015
	Суп с макаронными изделиями	250	2,4	5,08	13,0	117	111	2015
	Птица, тушенная с овощами	250	22,2	17,23	21,5	330	319д	2016
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	880	32,2	28,87	114,3	849,6		
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день							
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.

Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: вторник</i>								
Завтрак	Тефтели с рисом	100	13,8	12,03	16,8	213	329д	2016
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4	36,6	366д	2016
	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,1	203	2015
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
	Итого за приём пищи (завтрак):	570	24,7	19,84	101,0	676,6		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, <i>огурец солёный</i> , помидор солёный, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,7	10	70	2015
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,95	7,9	89,75	88	2015
	Котлеты рубленые из птицы (филе п/ф)	100	16,1	14,5	16,6	261	322д	2016
	Рагу из овощей	180	3,19	19,78	17,2	255,6	143	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	925	27,8	39,95	97	858,7		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: среда</i>								
Завтрак	Птица, тушённая в соусе	120	12,1	11,44	4,78	176	318/366	2015
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,3	7,31	46,37	292,5	171/302	2015
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	2015
	Итого за приём пищи (завтрак):	572	26,3	19,02	90,72	645,37		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,71	5	8,46	85,7	47	2015
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	8,41	14,33	167	95	2016
	Кнели куриные (филе п/ф)	100	17,8	17,22	6,3	245	329	2016
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4,0	36,6	366	2016
	Картофельное пюре	180	3,67	5,76	24,53	164,7	312	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеванный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	910	39,2	39,18	129,1	1012		
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день							
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность, (ккал)	№ рецептур ы	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: четверг</i>								
Завтрак	Котлеты рыбные	100	8,68	7,33	12,46	150	234	2015
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4	36,6	366д	2016
	Рис отварной	180	4,38	6,45	44,02	251,6	304	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376	2011
	Хлеб пшеничный	50	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи:	595	17,5	16,13	99,65	612,37		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,1	0,2	3,8	22	70	2015
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,92	10,93	103,8	82	2015
	Биточки рубленые	100	15,4	13,9	9,9	225	323	2015
	Соус томатный	50	0,58	2,1	4	36,6	366д	2016
	Пюре из бобовых (горох) с маслом сливочным	180	15,6	7,83	40,7	291,4	199	2015
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	975	42,8	30,57	123,8	862		
	Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день							
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД.
 Возрастной категории: дети с 12 и старше Сезон: осенне-зимний

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, (ккал)	№ рецепту ры	Сборник рецептур
			Б	Ж	У			
<i>Неделя: вторая День: пятница</i>								
Завтрак	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,43	6,08	8,36	93	34	2016
	Филе грудки куриные в панировке ПФ	100	11,3	9,8	11,3	178,4	ТТК№8	
	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,1	203	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	55	3,75	0,25	24,37	114,87	ТТК №6	
	Итого за приём пищи:	635	23,76	21,64	107,8	721,37		
Обед	Овощи по сезону (капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,43	6,08	8,36	93	34	2016
	Суп картофельный с крупой (пшено)	250	2	2,71	12,1	85,8	101	2015
	Плов из птицы	280	26,5	22,33	46,83	493	291	2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	349	2015
	Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
	Хлеб пеклеваный	40	2,2	0,4	20	92	ТТК № 6	
	Итого за приём пищи (обед):	910	35,8	31,8	118,8	978		
<i>Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день</i>								
	Батон	50	3,95	0,5	19,5	91,9	ТТК№6	
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	2015
	Итого за приём пищи	265	4,02	0,52	34,5	151,9		

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности					
дети с 12 лет и старше (завтрак)					
День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	630	12,62	14,67	96,95	573,8
2	570	28,66	16,81	103,2	681,6
3	572	24,5	21,77	81,03	561,57
4	580	32,3	19,98	100,6	706,72
5	695	30,76	21,46	103,3	728,97
6	590	15,9	16,15	113,7	618,62
7	570	24,7	19,84	101,0	676,6
8	572	26,3	19,02	90,72	645,37
9	595	17,5	16,13	99,65	612,37
10	635	23,76	21,64	107,8	721,37
Итого за весь период	6 009	237,0	187,17	997,95	6 526,99
Среднее значение за период	600,9	23,7	18,72	99,8	6 526
В норме 20-25% от суточной	550	18-22,5	18,4-23	76,6-95,75	544-680

Средняя сбалансированность 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности					
дети с 12 лет и старше (обед)					
День	Вес	Б	Ж	У	Эц.
1	950	33,03	34,83	150,5	1054,5
2	945	33,9	24,6	121,9	795,5
3	930	30,1	27,85	122,0	827,9
4	925	24,9	29,67	112,0	767,0
5	960	30,37	32,42	133,0	868
6	880	32,2	28,87	114,3	849,6
7	925	27,8	39,95	97	858,7
8	910	39,2	39,18	129,1	1012
9	975	42,8	30,57	123,8	862
10	910	35,8	31,8	118,8	978
Итого за весь период	9310	330,1	319,74	1 222,4	8 873,2
Среднее значение за период	931	33,01	319,74	122,24	887,32
В норме 30-35% от суточной	800	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05	816-952

Средняя сбалансированность за 10 дней, по химическому составу, энергетической ценности (Дополнительное бесплатное питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов из расчета 10 рублей в день)				
	Дети от 12 и старше			
	Б	Ж	У	Эц.
Итого за весь период	40,2	5,2	345	1519
Среднее значение за период	4,02	0,52	34,5	151,9

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях
Сборник технических нормативов
/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях
Сборник технических нормативов.
/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015. - 640с./

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания:
Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.