

СОГЛАСОВАНО:

Директор
КОУ "Сургутская школа-детский сад для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья"

А.Г.Плотников
2024г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "РАДУГА ВКУСА"



А.А.Шидула

2024г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В КОУ "СУРГУТСКАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД

ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ

ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ"

ДЛЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ 7-11 ЛЕТ

2024г.

КОУ "СУРГУТСКАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД"

Утверждаю

Директор
ООО "Радуга Вкуса"
Шикун А. А./



МЕНЮ
1 неделя понедельник

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	5,6	6,5	28,9	196
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50				
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
2008		МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,8	0,2	7,5	33
Итого				14	16,8	80,6	513
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	1	3	5,5	54
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	98
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,4	4	34,8	197
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	6,7	6	11,8	188
2011	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,9	0,1	17,6	72
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				21,5	17,8	119,5	783
Всего				35,5	34,6	200,1	1296

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 

Утверждаю



Директор
ООО "Радуга Вкуса"
/Шикула А. А./

МЕНЮ
1 неделя вторник

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	7,9	8,7	34,3	249
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	60	10	9,2	17,2	182
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
2011	419	ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ	60	4,6	6,9	38,7	234
Итого				30	34,9	134,2	948
Обед							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	4,1	4,8	59
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПШЕНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	200	2,4	2,3	16,3	96
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,5	21,4	147
2011	279	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	100	15,1	18,8	13,6	213
200826	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	180	0,1	0,1	22,4	93
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				27,2	31,4	115,1	782
Всего				57,2	66,3	249,3	1730

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

[Handwritten signatures]

Утверждаю



Директор
ООО "Радуга Вкуса"
Шикун А. А./

МЕНЮ

1 неделя среда

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	200	6,5	6,3	54,8	305
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН ПИТАТЕЛЬНЫЙ (пшенично-ржаной, обогащенный витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	19,6	128
	336	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,5	11,4	55
Итого				18,2	20,6	115	711
Обед							
2012	14	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ	60	0,7	3,7	2,5	47
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,3	3,3	9,4	76
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	150	7	5,2	31,7	202
2011	328	ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ	100	13,1	9,2	5,3	159
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	25,9	119
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				29,3	22,3	111,4	777
Всего				47,5	42,9	226,4	1488

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 

Утверждаю



Директор
ООО "Радуга Вкуса"
/Шикула А. А./

МЕНЮ
1 неделя четверг

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,5	6,5	16,8	144
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	0,1	0,1		1
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
2011	410.1	СЫРНАЯ ПАЛОЧКА	60	7,9	6,4	35,9	233
Итого				20	23,1	96,7	661
Обед							
2011	30	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, РЕДИСА И ОГУРЦОВ	60	0,9	3,6	2,1	44
2016	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	2,4	4,8	8,2	87
2022	54	БУЛГУР ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	150	7,2	5	33,6	235
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	15	17,5	2,7	223
2011	375	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	180	0,2	0,1	23,8	97
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				31,3	31,6	107	865
Всего				51,3	54,7	203,7	1526

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

[Handwritten signatures]

Утверждаю



Директор

ООО "Радуга Вкуса"

Д.Шикла А. А./

МЕНЮ

1 неделя пятница

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	184	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	200	8,1	7,4	40,8	264
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,6	12,4	71
2011	ПП	ЙОГУРТ 2,5%	110				1
Итого				17,2	19,1	82,4	559
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,8	6,1	4	74
2017	38	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛЯМИ С КУРИЦЕЙ	200	6,8	6,8	15,8	150
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,5	6	14,7	129
2012	204	КОТЛЕТЫ АППЕТИТНЫЕ	100	12,1	18,9	11,6	232
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			13,1	52
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				28,8	38,4	95,8	811
Всего				46	57,5	178,2	1370

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

[Handwritten signatures in blue ink over horizontal lines]

Утверждаю



Директор
ООО "Радуга Вкуса"
/Шикла А. А./

МЕНЮ
2 неделя понедельник

7-11 лет

Сбор-ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность,
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	7,9	8,7	34,3	249
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	60	10	9,2	17,2	182
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
2008		МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,8	0,2	7,5	33
Итого				26,2	28,2	103	747
Обед							
2011	70	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ(ТОМАТЫ)	60	0,7		1,4	8
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	2,4	3,4	8,2	73
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,5	21,4	147
2011	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,3	9,3	5	173
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	180	0,5	0,2	25,6	108
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				25,7	19	98,2	683
Всего				51,9	47,2	201,2	1430

Технолог

[Handwritten signature]

Мед работник

[Handwritten signature]

Повар-бригадир

[Handwritten signature]

Утверждаю



Директор
ООО "Радуга Вкуса"
Шикун А. А./


МЕНЮ
2 неделя вторник

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	5,6	6,5	28,9	196
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	0,1	0,1		1
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3. B6+ ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7%	100			0,1	1
Итого				13,3	16,7	73,2	482
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1,2	3,6	4,2	54
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	1,8	2,2	13,9	83
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ С МАСЛОМ	150	4,4	3,9	31,5	179
2011	328	ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ	100	13,1	9,2	5,3	159
2011	393	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	180	0,3	0,1	19,4	81
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				26,4	19,6	110,9	730
Всего				39,7	36,3	184,1	1212

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 

Утверждаю

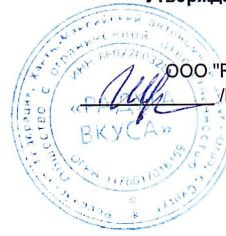
Директор

ООО "Радуга Вкуса"

/Шикула А. А./

МЕНЮ
2 неделя среда

7-11 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	200	6,5	6,3	54,8	305
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
1996	695	ВАТРУШКА С ВИШНЕЙ	65	4,7	2,5	30,7	165
Итого				18,8	18,9	129,7	754
Обед							
2011	43	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ	60	1,8	4,4	1,8	55
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	2,8	3,8	18,5	119
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	2,8	8,1	19,7	164
2012	306	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	100	17,9	4,8	8,1	148
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			13,1	52
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				30,9	21,7	97,8	712
Всего				49,7	40,6	227,5	1466

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

(Handwritten signatures in blue ink over the labels)

Утверждаю



Директор
ООО "Радуга Вкуса"
/Шикула А. А./

МЕНЮ
2 неделя четверг

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,5	6,5	16,8	144
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	60	10	9,2	17,2	182
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
2008		ГРУШИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,4	12,4	56
Итого				22,5	26,2	90,4	665
Обед							
2011	70	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ(ОГУРЦЫ)	60	0,5	0,1	1	8
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	1,5	4	5,6	65
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	18,7	29,6	40,2	503
2011	346	КОМПОТ ИЗ МАНДАРИНОВ	180	0,4	0,1	20,8	84
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				26,7	34,4	104,2	834
Всего				49,2	60,6	194,6	1499

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 



МЕНЮ
2 неделя пятница

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	184	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	200	8,1	7,4	40,8	264
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	19,6	128
2011	418	СЛОЙКА С СЫРОМ	70	3,8	14,1	22,6	233
Итого				23,1	35,3	112,2	848
Обед							
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2017	38	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛЯМИ С КУРИЦЕЙ	200	6,8	6,8	15,8	150
2011	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2,9	5,5	23,8	156
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	6,7	6	11,8	188
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,1	0,1	16,7	69
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
Итого				23,2	24,3	109,3	808
Всего				46,3	59,6	221,5	1656

Технолог _____

Мед работник _____

Повар-бригадир _____

Основание:

1) СанПин 2.3/2.4.3590-20 постановление от 27.10.2020 №32 срок действия с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.

Утверждённые руководителем ФСН в сфере защиты потребителем и благополучия человека Г.Г. Онищенко

2) Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: Делиплюс 2017 – 544с

3) Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: Делиплюс 2016 –640с

4) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - М.: "ИКТЦ"ЛАДА", К.: Издат.Арий 2006; 680с

5) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ" М 2004

6) Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания . И.М. Скурихин, В.А.Тутельян, Делипринт М.

7)МР 2.4.0179-20

8) ТУ 10.86.10-001-12536993-2019 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

9) ТУ 10.86.10-002-12536993-2019 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

10) ТУ 10.86.10-003-12536993-2019 Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания охлажденные и замороженные. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

11)ТУ 10.86.10-007-12536993-2020 Полуфабрикаты в тесте с овощными и фруктовыми фаршами замороженные для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

12) ТУ 10.86.10-008-12536993-2020 Полуфабрикаты в тесте с фаршами из мяса и мяса птицы замороженные для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

13) ТУ10.86.10-010-12536993-2020 Полуфабрикаты мучных кулинарных изделий замороженные. Блинчики для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

14) Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

15) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Под редакцией члена - корреспондента Российской академии наук В.Р. Кучмы. Москва 2016

Меню составил: Технолог Мамулян Г.И.

