УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «Общепит»

_____ М.М.Кручинина
«___» _____2026_г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГОУ. ЯО «Гаврилов-Ямская школа/интернат

_____Е.И.Басова
«__» _____2026__г.

Примерное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 7-11 лет (составлено в соответствии СанПин 2.3/2.4. 4282-26 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»).

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1 день						**Завтрак**								
324, 1997г.	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	**63**	0,03	0	100	0,2	22	77	5	1,0
262, 1996г ттк18	Каша «Дружба» молочная жидкая с маслом сливочным	210	6,8	10,6	33,8	**258**	0,12	1,4	49,9	0,13	140	142,5	33,9	1,0
3, 1997г	Сыр порционно	15	3,8	4,1	0	**51**	0,01	0,3	95	0,2	450	270	25	0,3
762, 1997	Кофейный напиток	200	2,0	1,3	29,3	**132**	0,06	2,0	30	0	183	137	21	0,3
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	35	2,5	1,0	18,0	**93**	0,02	0	0	0,3	4,6	17,4	6,6	0,2
Итого за прием пищи:		500	20,2	21,6	81,4	**597**	0,24	3,7	274,9	0,83	799,6	643,9	91,5	2,8

Обед														
110,1996г	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,1	4,3	10,3	**104**	0,05	10,7	10,0	2,4	58,5	60,7	27	1
422, 463,1996г	Тефтели мясные с соусом красным основным, с кашей гречневой рассыпчатой	270	16,6	18,9	47,0	**421**	0,26	3,3	0,09	4,2	28,3	307,6	153,8	6,0
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	19,8	**92**	0,8	0	0	0,4	9,2	42,4	10	1,2
ттк37	Напиток с витаминами «Витошка»	200	0	0	19,0	**80**	0,3	20,0	0,12	2,3	15,2	3,0	20	0,9
Итого за прием пищи:		760	21,3	23,6	96,1	**697**	1,41	34,0	10,21	9,3	111,2	413,7	210,8	9,1
Всего за день:		**1260**	**41,5**	**45,2**	**177,5**	**1294**	**1,65**	**37,7**	**285,11**	**10,13**	**910,8**	**1057,6**	**302,3**	**11,9**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
2 день						**Завтрак**								
ттк71 465,1996	Котлета рубленая из птицы с рисом отварным	280	20,8	11,9	66,9	**443**	0,46	16	0,14	4,0	88,4	257,5	68,6	2,6
627,628,629 1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	20	1,4	0,6	10,3	**53**	0,02	0	0	0,3	4,6	17,4	6,6	0,2
Итого за прием пищи:		500	22,4	12,6	92,2	**556**	0,48	18	0,14	4,4	102,6	291,3	82,0	4,1
						Обед								
161.1996г	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,4	5,4	21,5	**155**	0,06	0,6	22	0,2	115	100	15,2	0,3
394,1994г	Жаркое по-домашнему	200	8,5	16,3	18,9	**286**	0,10	5,8	0	2,7	26	176,6	36,4	3,3
627,628,629 1994г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,4	**40**	0,40	0	0	0,2	4,6	21,2	5	0,6
Итого за прием пищи:		670	15,4	21,9	63,8	**541**	0,56	11,8	22,0	3,1	150,6	305,8	60,6	5,2
Всего за день:		**1170**	**37,8**	**34,4**	**156,0**	**1097**	**1,04**	**29,8**	**22,14**	**7,5**	**253,2**	**397,1**	**1462,6**	**9,3**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
3 день						**Завтрак**								
ттк 7, 472,1996г	«Ёжики» мясные с картофельным пюре	340	10,9	11,8	28,7	**346**	0,24	26,7	13,1	1,9	85,1	243,5	56,7	3,2
ттк38	Киселёк с витаминами «Витошка»	200	0	0	24,0	**95**	10,3	20,1	0,13	2,35	15,2	3,0	5,0	2,3
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	20	1,4	0,6	10,3	**53**	0,02	0	**0**	0,3	4,6	17,4	6,6	0,2
Итого за прием пищи:		560	12,3	12,4	63,0	**494**	0,56	46,8	13,23	4,55	104,9	263,9	68,3	5,7
						ОБЕД								
148 1996г	Суп с макаронными изделиями и курой	210	4,5	3,0	16,8	**108**	0	0,8	0,2	1,3	26,4	38,5	11,7	0,7
ттк15,465,1996г	Гуляш из филе куриного с рисом отварным	230	15,3	10,9	43,9	**325**	0,37	0,5	0,2	5,4	35,6	242,1	49,1	2,4
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	12,6	**60**	0,8	0	0	0,4	9,2	42,4	10	1,2
Итого за прием пищи:		**670**	22,0	14,3	88,3	**553**	1,17	1,3	0,4	7,1	76,2	331	74,8	5,3
Всего за день:		**1230**	**34,3**	**26,7**	**151,3**	**1047**	**1,73**	**48,1**	**13,63**	**11,65**	**181,1**	**594,9**	**143,1**	**11,0**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
4 день						**Завтрак**								
416, 469.1996г	Биточек из свинины с макаронными изделиями	280	13,1	15,1	53,1	**424**	0,59	1,0	0	1,8	26,9	166,2	47,1	3,4
627, 1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	2	0	0	8	10	5,0	1
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	20	1,4	0,6	10,3	**53**	0,02	0	0	0,3	4,6	17,4	6,6	0,2
Итого за прием пищи:		500	16,7	15,7	78,4	**537**	0,61	3,0	0	2,1	39,5	193,6	58,7	4,6
						Обед								
138, 1996г	Суп картофельный с бобовыми (горохом лущеным)	250	5,5	2,5	25,5	**126**	0,23	5,8	0	2,4	42,7	88,1	35,6	2,1
401, 463,1996г	Гуляш из свинины с кашей гречневой рассыпчатой	250	12,8	15,2	36,5	**346**	0,44	0,7	0	2,8	33,8	347,6	180,9	7,3
627,1994г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,4	**40**	0,34	0	0	0,2	4,6	21,2	5,0	0,6
Итого за прием пищи:		720	19,8	17,9	85,4	**572**	1,01	6,5	0	5,4	86,1	464,9	225,5	11
Всего за день:		**1220**	**36,5**	**33,6**	**163,8**	**1109**	**1,62**	**9,5**	**0**	**7,5**	**125,6**	**658,5**	**284,2**	**15,6**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
5 ДЕНЬ						**Завтрак:**								
1996г таб 4 стр149	Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	205	5,9	7,0	44,0	**252**	0,05	1,1	53	0,1	119	126	27	0,4
3, 1997г	Сыр порционно	15	3,8	4,1	0	**51**	0,01	0,3	95	0,2	450	270	25	0,3
762, 1997	Кофейный напиток	200	2,0	1,3	29,3	**132**	0,06	2,0	30	0	183	137	21	0,3
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	20	1,4	0,6	10,3	**53**	0,02	0	0	0,3	5	17	7	0,2
1996г	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	**47**	0	13	0	0,8	21	14,3	10,4	2,9
Итого за прием пищи:		540	13,5	13,4	93,4	**535**	0,14	16,4	130,3	1,4	778	564,3	90,4	4,1
						Обед								
ттк25	Суп картофельный с яйцом	250	3,5	3,9	16,2	**130**	0,2	6,9	0,3	1,5	33,7	86,2	24	1,4
210,2003г ттк69	Рагу с птицей	200	28,9	25,1	10,7	**350**	0,09	11,7	21	2	28,6	138,1	36	1,8
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	12,6	**60**	0,5	0	0	0,3	6,9	31,8	7,5	0,7
Итого за прием пищи		680	34,6	29,3	54,5	**600**	0,79	18,6	21,3	3,8	74,2	264,1	71,5	4,9
Всего за день:		**1220**	**48,1**	**42,8**	**147,9**	**1135**	**0,93**	**35,0**	**151,6**	**5,2**	**852,2**	**828,4**	**161,9**	**9**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
6 день						**Завтрак**								
262, 1996г ттк38	Каша «Дружба» молочная жидкая с маслом сливочным	205	6,7	7,0	33,7	**225**	0,12	1,4	49,9	0,13	140	142,5	33,9	1,0
3, 1997г	Сыр порционно	15	3,8	4,1	0	**51**	0,01	0,3	95	0,2	450	270	25	0,3
762, 1997	Кофейный напиток	200	2,0	1,3	29,3	**132**	0,06	2,0	30	0	183	137	21	0,3
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	30	2,2	0,9	15,4	**80**	0,02	0	0	0,3	5	17,4	6,6	0,2
1996г	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	**47**	0	13	0	0,8	21	14,3	10,4	2,9
Итого за прием пищи:		550	15,1	13,7	88,2	**535**	0,21	16,7	174,9	1,43	798,6	581,2	96,9	4,7
						Обед								
110,1996г	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	2,1	4,3	10,3	**104**	0,05	10,7	10	2,4	58,5	60,7	27	1
445,465, 1996г ттк 71	Котлета рубленая из филе куриного с рисом отварным	230	16,9	9,7	55,2	**363**	0,11	12,8	0,1	3,18	70,9	209,1	55,9	2,1
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,4	**40**	0,34	0	0	0,2	4,6	21,2	5	0,6
Итого за прием пищи:		700	20,5	14,3	88,9	**567**	0,5	23,5	10,1	5,78	139	299	91,9	4,7
Всего за день:		**1250**	**35,6**	**28,0**	**177,1**	**1102**	**0,71**	**40,2**	**185**	**7,21**	**937,6**	**880,2**	**188,8**	**9,4**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
7день						**Завтрак**								
422,469,1996г	Тефтели мясные с соусом красным основным ,с макаронными изделиями отварными	330	16,8	20,9	53,6	**466**	0,56	3,3	0,09	4,6	18,4	140,9	39,1	2,5
3, 1997г	Сыр порционно	15	3,8	4,1	0	**51**	0,01	0,3	95	0,2	450	270	25	0,3
627, 1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	2	0	0	8	10	5,0	1
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	20	1,4	0,6	10,3	**53**	0,02	0	0	0,3	4,6	17,4	6,6	0,2
Итого за прием пищи:		565	22,2	25,6	78,9	**630**	0,59	5,6	95,09	5,1	481	438,3	75,7	4
						Обед								
138, 1996г	Суп картофельный с бобовыми (горохом лущеным)	250	5,5	2,5	25,5	**126**	0,23	5,8	0	2,4	42,7	88,1	35,6	2,1
401, 463,1996г	Гуляш из свинины с кашей гречневой рассыпчатой	250	12,8	15,2	36,5	**346**	0,44	0,7	0	2,8	33,8	347,6	180,9	7,3
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,4	**40**	0,34	0	0	0,2	4,6	21,2	5,0	0,6
Итого за прием пищи:		720	19,8	17,9	85,4	**572**	1,01	6,5	0	5,4	86,1	464,9	225,5	11
Всего за день:		**1285**	**42,0**	**43,5**	**164,3**	**1202**	**1,6**	**12,1**	**95,09**	**10,5**	**567,1**	**903,2**	**301,2**	**15**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
8 день						**Завтрак**								
324,472 1996г	Котлета рыбная с картофельным пюре	280	16,4	11,9	33,1	**338**	0,26	22,2	0,01	0,9	97,7	252,7	43,0	2,0
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	20	1,4	0,6	10,3	**53**	0,03	0	0	0,4	5,8	21,8	8,3	0,3
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4,0	1
ГОСТ 24901-2014	Кондитерское изделие без крема	12	1,4	3,1	11,2	**78**	0	0	0	0	2,1	9	1,7	0,1
Итого за прием пищи:		512	19,4	15,5	69,6	**529**	0,29	24,2	0,06	1,4	114,9	299,9	59,8	3,7
						Обед								
120,1996г	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной	250	2,3	4,3	14,3	**90**	0,06	15,8	10	2,4	58,1	55,1	23	0,8
403,1996г	Плов	180	8,4	10,4	38,5	**295**	0,07	1,5	0	3,3	18,9	240,1	47,2	3,2
585,1996г	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	28,0	**114**	0,06	16	0	0,1	13,8	5,9	7,1	0,3
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,4	**40**	0,34	0	0	0,2	4,6	21,2	5	0,6
Итого за прием пищи:		650	12,2	15,1	89,2	**539**	0,53	33,3	10,0	6	95,4	322,3	82,3	4,9
Всего за день:		**1162**	**31,6**	**30,6**	**158,8**	**1068**	**0,82**	**57,5**	**10,06**	**7,4**	**210,3**	**622,2**	**142,1**	**8,6**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
9 день						**Завтрак**								
324, 1997г.	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	**63**	0,03	0	100	0,2	22	77	5	1,0
стр149, таб4 1996г	Каша пшённая молочная вязкая с маслом сливочным	210	8,8	11,8	44,3	**308**	0,18	1,2	71	0,3	135	202	54	1,4
3, 1997г	Сыр порционно	20	5,0	5,4	0	**68**	0,01	0,3	95	0,2	450	270	25	0,3
762, 1997	Кофейный напиток	200	2,0	1,3	29,3	**132**	0,06	2,0	30	0	183	137	21	0,3
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	30	2,2	0,9	15,4	**80**	0,02	0	0	0,3	5	17	7	0,2
Итого за прием пищи:		500	23,1	24,0	89,3	**651**	0,30	3,5	296	1,0	795	703	112	3,2
						Обед								
129, 1996г	Рассольник ленинградский	250	1,8	2,5	20,3	**103**	0,25	6,3	0	1,3	30	73	24	0,9
ттк 68,469,1996г	Бефстроганов из птицы с макаронными изделиями отварными	260	17,9	16,7	41,5	**359**	0,7	9,1	11	3,2	33	149	41	3
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,4	**40**	0,34	0	0	0,2	5	21	5	0,6
Итого за прием пищи:		730	21,2	19,4	85,2	**562**	1,29	15,4	11	4,7	73	251	74	5,5
Всего за день:		**1230**	**44,3**	**43,4**	**174,5**	**1213**	**1,59**	**18,9**	**307**	**5,7**	**868**	**954**	**186**	**8,7**

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энерге-Тическая Ценность (ккал.)	Витамин(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
10 день						**Завтрак**								
394,1996г	Жаркое по-домашнему	250	10,8	20,4	23,6	**362**	0,10	5,8	0	2,7	26	176,6	36,4	3,3
588, 1996г	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	**124**	0	0,7	0	0,5	33	23,4	17,5	0,7
ТУ 10 71 11-00248363077-2016	Батон йодированный	40	2,9	1,2	20,6	**106**	0,02	0	0	0,3	5	17,4	6,6	0,2
ГОСТ 24901-2014	Кондитерское изделие без крема	12	1,4	3,1	11,2	**78**	0	0	0	0	2,1	9	1,7	0,1
Итого за прием пищи:		**502**	15,7	24,7	86,8	**670**	0,19	6,64	0,02	3,5	131	290,2	70,4	4,8
						Обед								
131,1996г	Суп картофельный с рыбными консервами	250	6,6	7,2	19,0	**163**	0,11	11,5	0	2,6	34	109	35,3	1,3
387,553 1996г	Печень по строгоновски с рисом отварным	220	13,1	12,6	46,6	**342**	0,22	28,9	5,5	3,3	30,6	301,2	40,3	5,3
627,1996г	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	**60**	0	0	0	0	5	8	4,0	1
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	9,9	**46**	0,34	0	0	0,2	5	21	5	0,6
Итого за прием пищи:		**690**	21,2	20,1	90,5	**611**	0,67	40,4	5,5	6,1	74,6	439,2	84,6	8,2
Всего за день:		**1192**	**36,9**	**44,8**	**177,3**	**1281**	**0,86**	**47,04**	**5,52**	**9,6**	**205,6**	**729,4**	**155**	**13,0**

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

ИТОГО	ПИЩЕВЫЕ ВАЩЕСТВА			Энерге тическая ценность, ккал	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1,мг	C, мг	A, мг	E,мг	Ca, мг	Mg,мг	P,мг	Fe,мг
Итого за весь период	388,6	373,0	1648,5	11548	12,55	335,8	1075,15	82,39	5111,5	3327	7625,5	111,5
Среднее значение за период	39,0	37,3	164,9	1155	1,26	33,58	107,5	8,24	511,15	332,7	762,55	11,15
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	13%	30%	57%									

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ ЗА ЗАВТРАК

ИТОГО	ПИЩЕВЫЕ ВАЩЕСТВА			Энерге тическая ценность, ккал	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1,мг	C, мг	A, мг	E,мг	Ca, мг	Mg,мг	P,мг	Fe,мг
Итого за весь период	180,6	179,2	821,2	5734	3,61	144,54	984,64	25,71	4145,1	805,7	42569,6	41,7
Среднее значение за период	18,1	17,9	82,1	573,4	0,36	14,5	98,46	2,57	414,51	80,6	427	4,2
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	13%	29%	58%									

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ ЗА ОБЕД

ИТОГО	ПИЩЕВЫЕ ВАЩЕСТВА			Энерге тическая ценность, ккал	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B1,мг	C, мг	A, мг	E,мг	Ca, мг	Mg,мг	P,мг	Fe,мг
Итого за весь период	208,0	193,8	827,3	5814	8,94	191,3	90,51	56,68	966,4	2521,3	3355,9	69,8
Среднее значение за период	20,8	19,4	82,7	581,4	0,89	19,1	9,05	5,67	96,64	252,1	335,6	7,0
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	14%	30%	56%									

Нормативная документация:

1. СанПин 2.3/2.4.3590-20
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» 2004г. Под ред. В.Т, Лапшиной
3. Справочник. Рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений города Москвы. Выпуск 4. 2003г. под ред. Варфаламеевой В.Л.

4. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под. Ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Де Ли плюс, 2015г.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Хлебпродинформ» Москва 1997г. под ред. Н.А. Лупея