



ПРИМЕРНОЕ
10-ти дневное циклическое меню
горячих школьных обедов
для организации питания детей с 7 до 12 лет
при МОКУ «Партизанская СОШ»

третьи блюда витаминизированы витамином С

Сезон: осень-зима 2024г.

Возрастная категория: с 7 до 12 лет

Сборники рецептов блюд:

**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Лутельяна. – М.: Дели принт, 2010

*Москва. 2011 г. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях *Москва, 2016 г.

**Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральского регионального центра питания, 2013 г.

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004

Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах –

Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

День 3

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества																			
			Белки	Жиры		Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F						
																				Обед					
т/к №07 № рецептуры 28	Салат овощной с яблоками	60	0,72	3,19	4,38	27,6	27,34	7,98	24,01	0,34	0,02	5,7	0	0	0,01	5,7	0	0	0	0	0	0	0	0	
№ рецептуры 206**	Суп картофельный с бобовыми	200	4,39	4,22	13,06	107,8	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
т/к № 486*	Рыба тушеная в томатном соусе с овощами	90	8,32	9,46	12,25	90	31,27	35,86	143,08	0,58	0,06	2,01	0,006	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
т/к № 679***	Гарнир: каша рассыпчатая (гречневая)	150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,5	208,5	3,95	0,18	0	0,02	0,015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
№ 349*	Компот из смеси сухофруктов	200	0,28	0,06	27,88	113,52	6,4	0	3,6	0,18	0,01	1,08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,0005	0,0009	0,0009	0,0009	0,0009	0,0005	0,0005
т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2	0,0084	0	0,2	0	0,2	0,2
№ 538*	Фрукт	100	0,6	0,6	14,7	70,31	24	13,5	0,032	3,3	0	22,5	22,09	21,6	5,28	243,66	0,0098	0	0	0,0098	0	0	0	0	0
	Итого обед:	866	26,77	24,01	108,94	764,74	152,65	153,16	449,007	12,43	0,576	53,34	69,616	21,67	5,82	269,76	0,0192	0,0009	0,205	0,0009	0,0009	0,0009	0,205	0,205	0,205

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могиловой и В.А.Тутельяна - М.: Делта принт, 2010

**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений Москва Дели плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах- М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лавшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересычный. - К.: А.С.К., 2005

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересычный. - К.: А.С.К., 2005

День 4

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	Витамины/Минеральные вещества																	
			Белки	Жиры	Углеводы	Ca		Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F						
																				1	2,51	4,91	16,76	11,14	25,18
т/к № 34 № рецептуры	Салат из свежесы зеленых горошком	60	1	2,51	4,91	46,26	16,76	11,14	25,18	0,79	0,003	5,88	0	0,01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 170*** № рецептуры	Борщ с капустой и картофелем	200	1,46	3,92	9,6	81,88	27,56	20,96	42,42	0,94	0,04	8,24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 29* № рецептуры	Печень тушеная в соусе	100	10,43	12,75	2,51	187	32,87	13,51	224,73	5,5	0,19	19,98	2,4	1,34	0,06	1,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
рецептура 688***	гарнир: макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	4,86	21,12	37,17	1,11	0,06	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
№ 160238***	Напиток витаминный	200	0,46	0,16	29,1	120	52	0	3,6	0,18	0,01	1,08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005						
(т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2						
т/к № 210110***	Фрукт	100	2,55	0	34,35	90,2	12	0,06	0,08	0	0	17,2	33,32	100,8	1,44	143,43	0,0084	0	0,254						
	Итого обед:	876	26,42	24,73	107,75	818,85	166,25	66,865	333,22	5	10,98	0,429	69,78	2	102,202	2,03	165,73	0,0094	0,0009	0,459					

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

*** Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Зюбнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. -К.: А.С.К., 2005

День 5

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества															
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F			
																				Обед		
т/к № 41 рецептур.49*	Салат витаминный	60	2,98	2,45	8,9	67,4	26,93	15,4	43,72	1,25	0,1	6,82	0,1	0,032	0,054	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 110332-рецептуры155, 110332-2	Суп картофельный с клецками на мясном бульоне	200	3,18	4,84	19,52	138,46	11,07	0	0,74	0,0367	3,44	0	0,0466	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т-т/к № рецептуры ***5/0	Азу	240	15,53	15,96	38,9	356,12	34,8	4,57	0,23	4,67	0,19	8,78	0,2	0,37	0	0	0	0	0	0	0	0
№ 874***	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,2	0	32,6	132	18	0	4,29	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,0005			
(т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2			
	Итого обед:	766	26,89	24,12	100,75	819,04	111	20,045	48,285	9,72	0,453	27,66	47,6	0,1306	4	20,4	0,0094	0,0009	0,0005			

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - М.: Хлебпродинформ, 2004

*** Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

День 6

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества														
			Белки	Жиры		Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F	
Обед																				
т/к № 88 № рецептуры 66*	Салат из моркови с изюмом	60	1,74	0,06	10,8	57,6	33,6	18,56	0	0,54	0	2,04	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 46 № рецептур 101*	Суп «Харчо» с мясом птицы	200	5,65	6,2	22,78	138	25,83	19,26	0	1,1	0	3,44	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 287* № рецептуры 287/354*	Тертые мясные соус сметанный	100	7,58	10,84	16,95	125,36	14,88	15,89	0	0,66	0	0,44	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 679***	гарнир: каша пшеничная	150	5,6	4,38	30,27	213,71	1,22	0,03	162	2,43	0,11	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0
№ 97** № рецептуры 282**	Напиток лимонный	200	0,15	0,563	24,43	96	6,88	0	0	0,16	0	6,4	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005	
т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2	
т/к № 338*	Фрукт	100	1,04	1,4	10,53	51,1	24	13,5	0,032	3,3	0	15	14,77	14,4	3,52	162,4 ₄	0,0065	0	0	
	Итого обед:	876	26,76	24,313	116,59	806,83	126,61	67,315	8	162,0	10,65	0,236	44,72	62,29	2	4,05	4	0,0159	0,0009	0,205

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах-М: Хлебродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебродинформ, 2004

****Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

День 7

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества														
			Белки	Жиры		Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F	
																				Обед
т/к №38 № рецептуры 46	Салат из капусты с яблоками	60	0,92	0,07	6,55	28,87	11,45	21,23	0,44	0,02	17,67	1,1	0,024	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 110307 рецепт.139, 110307***	Суп картофельный с горохом	200	4,3	4,5	15,64	120,52	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № № рецепт. 304*	Плов из птицы	240	12,04	14,22	48,24	341,6	21,36	45,73	0,8	0,06	17,73	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № № рецепт.959***	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2	14	90	0,456	0,04	1,3	0,01	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005	0,005	0,005
т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2	0,2	0,2
т/к № 338*	Фрукт	100	1,04	1,4	10,53	51,1	24	13,5	0,032	3,3	15	14,77	14,4	3,52	162,44	0,0065	0	0	0	0
	Итого обед:	866	26,82	24,78	107,28	812,35	266,7	88,625	226,78	9,076	0,426	73,75	63,38	14,476	4,05	182,84	0,0159	0,0009	0,205	0,205

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах-М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ГТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

*** Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Злобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

День 8

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества																		
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F						
																				Обед					
т/к № 100509 № рецептуры 37, 100509**	Салат из сборных овощей	60	0,68	3,71	2,83	69,78	33,6	18,56	0	0,54	0	10,95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 2.3 рецептуры 155, 110332-2	Суп картофельный с крупой на мясном бульоне	200	3,99	5,41	14,66	114,57	11,07	0	0,74	0,0367	4,11	0	0,0466	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № № рецептуры 486***	Рыба тушеная в томате с овощами	100	10,6	9,46	12,25	90	34,74	39,85	158,97	0,64	0,067	2,23	0,006	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № рецептура 694***	гарнир: пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,45	137,25	36,98	27,75	86,6	1,01	0,14	18,17	25,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
№ рецептуры 412 (1)	Компот из смеси сухофруктов	200	1,06	0,34	46,8	191,6	6,4	0	3,6	0,18	0,01	1,08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005						
(т/к № 879*** № 389*	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2						
	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	44	16	9	0,021	2,2	0	15	14,73	14,4	3,52	162,44	0,0065	0	0						
	Итого обед:	876	24,79	24,99	107,62	772,26	158,99	95,235	249,24	7,77	0,38	68,94	87,736	14,4986	4,05	182,84	0,0159	0,0009	0,205						

* - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептур блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептур блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах- М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

****Сборник рецептур блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

***** Сборник тех.нормативов, рецептур блюд и кулинар. изд. для школьных образ.учр., школ-интернатов, детских домов и детских образ. учр. - 2004г.

День 9

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества													
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F	
																				И
Обед																				
т/к № рецептур.34*	Салат свеклы с зеленым горошком	60	1	2,51	4,91	46,26	16,76	11,14	25,18	0,79	0,003	5,88	0	0,01	0	0	0	0	0	0
т/к № № рецепт.208***	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	6,79	19,88	83,14	19,68	21,6	53,32	0,87	0,09	6,6	0	2,15	2,27	13,71	83,8	19,68	21,6	
т/к № 591 № рец.591	Гуляш	100	10,84	11,6	8,65	179,1	8,72	18,52	0	0,82	0	0,24	0	0	0	0	0	0	0	0
№ рецепт.679***	Гарнир: каша рассыпчатая (сречневая)	150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,5	208,4	3,95	0,18	0	0,02	0,015	0	0	0	0	0	0
№ 874***	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,2	0	32,6	132	18	0	4,29	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005	
(т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2	
	Итого обед:	766	26,65	27,38	102,71	796,01	96,34	118,835	291,24	9,49	0,399	30,12	47,52	2,227	2,8	34,11	83,8094	19,681	21,805	

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах- М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004

****Сборник рецептов блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах - Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 2005

День 10

Сезон: осень-зима (сентябрь-декабрь 2024г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витаны			Минеральные вещества									
			Велки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F	
Обед																			
Т/к № 130209 № рецептуры 536	Салат овощной с яблоками	60	0,72	3,19	4,38	27,6	27,34	7,98	24,0	0,34	0,02	5,7	0	0	0,01	5,7	0	0	0
Т/к № 197*** рецепт. 197***	Рассольник петербургский	200	1,6	4,09	18,54	97,4	19,96	21,12	50,6	0,75	0,09	6,03	0	0	0	0	0	0	0
Т/к № 29* № рецептуры 261*	Печень тушенная в соусе	100	11,43	12,75	2,51	197	11,48	16,1	0	1	0	19,56	0	0	0	0	0	0	0
рецептура 694***	гарнир: торекартофельное	150	3,06	4,8	20,45	137,25	36,98	27,75	86,15	1,01	0,14	12,62	25,5	0	0	0	0	0	0
Т/к № 945*** № рецептуры 945***	Кофе на молоке	200	1,4	1,4	24,4	116	33	10,5	67,5	0,4	0,02	0,24	0,08	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,01	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005
(т/к № 879***	Хлеб ржаной	26	1,72	0,31	0,31	47,06	7	0,045	0,0	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2
Т/к № 210110	Фрукт	100	2	0	30,2	98,2	12	0,06	0,0	0	0	17,2	33,32	100,8	1,44	143,43	0,0084	0	0,254
	Итого обед:	816	25,21	27,1	101,31	798,51	160,96	83,585	228,8	5,96	0,396	78,75	106,4	100,852	1,98	169,53	0,0094	0,0009	0,459

* - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тугельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

**Сборник рецептур блюд во всех образовательных учреждениях Москва ДеЛи плюс 2011

***Сборник рецептур блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при фбшеобразоват. школах- М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК: Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004

**** Сборник рецептур блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах – Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005