

ООО "ОПТИМА"

Утверждаю Капелкина Т.П.




Руководитель МКОУ "Школы № 1" (И.И. Билочуков)



Примерное 10-ти дневное меню  
в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет на базе муниципальных  
образовательных учреждений  
в период каникул при 2-х разовом питании



Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА" Утверждаю: 

Согласовано: 

1 День

Сборник рецептов	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ ТК №181	250	7,1	3,9	42,2	232,4
2004	337	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТУЮ №337	1	5,5	5,0	0,3	68,6
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
Итого за прием пищи:				16,4	9,2	77,6	459,1
<b>Обед</b>							
	2	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,5	0,1	8,5	40,7
2011	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТК №47	250	1,9	4,1	9,5	82,6
2004	65	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ ТК №65	100	0,5	2,1	2,4	30,1
2004	330	БОБОВЫЕ ОТВАРНЫЕ (ГОРОХ) №330	180	14,4	6,9	32,0	250,5
2004	639	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №639	200	0,4	0,0	20,4	84,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
Итого за прием пищи:				27,1	14,1	126,6	744,7
Всего за день:				43,5	23,3	204,2	1 203,8

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образований сельских учреждений



ООО "ОПТИМА" *Optima*  
Утверждаю: \_\_\_\_\_

Согласовано: \_\_\_\_\_

Сборник рецептур	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
				9,3	7,1	41,8	267,1
2004	302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ С МАСЛОМ ТК №101	250	0,6	0,6	14,3	68,4
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	200	1,7	1,3	17,3	86,7
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ №378	40	3,0	0,2	19,5	91,9
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		14,6	9,2	92,9	514,1
<b>Итого за прием пищи:</b>							
		<b>Обед</b>	100	1,0	0,2	2,9	22,0
2017	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	250	2,4	4,2	15,3	109,1
2011	103	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТК №103	200	0,4	3,9	1,7	43,0
2004	488	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТК №488	200	0,1	0,0	10,8	43,3
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ		12,3	9,2	84,5	473,9
<b>Итого за прием пищи:</b>			26,9	18,4	177,4	988,0	
<b>Всего за день:</b>							

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА"

Утверждаю: \_\_\_\_\_

Согласовано: \_\_\_\_\_

3 день

Сборник рецептов	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2004	302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ ТК №302	250	8,4	4,1	47,1	259,2
2004	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/30	3,1	0,2	38,4	164,7
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,1	0,0	10,8	43,3
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,8</b>	<b>4,5</b>	<b>110,9</b>	<b>536,1</b>
<b>Обед</b>							
2017	71	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ №71	100	1,0	0,2	2,9	22,0
2004	149	СУП С КРУПОЙ (рисовая) ТК №44	250	1,7	4,1	16,4	109,1
		307К/363К	100/30	12,7	12,8	15,5	227,3
2004	518	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ с соусом томатным ТТК №307К/363К	180	6,7	5,3	40,7	236,2
2004	631	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (РОЖКИ) №518	200	0,2	0,2	14,5	60,8
		6	60	4,5	0,4	29,2	137,8
		7	60	3,9	0,5	24,6	118,7
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>30,7</b>	<b>23,5</b>	<b>143,8</b>	<b>911,9</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,5</b>	<b>28,0</b>	<b>254,7</b>	<b>1 448,0</b>



Примерное 10-ти дневное меню в лагерьх с Дисоним пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА"  
Утверждаю: *[Подпись]*




Согласовано:

4 день

Сборник рецептур	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	208	ПАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ ТК №208	250	17,0	6,5	48,5	321,1
2011	596	СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) ТК № 596	30	2,3	4,9	13,6	108,4
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
				23,1	11,8	97,4	567,6
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Обед</b>							
	2	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,5	0,1	8,5	40,7
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТК №47	250	1,9	4,1	9,5	82,6
	492	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №492	180	3,0	4,3	31,5	177,1
2004	639	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №639	200	0,4	0,0	20,4	84,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
				15,2	9,4	123,7	641,2
				38,3	21,2	221,1	1 228,8
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Всего за день:</b>							

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 17-18 лет на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА" (ИНН 50-01-0000000000)  
Утверждаю: 

Согласовано: 

5 День

Сборник рецептов	№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ ТТК №181	250	7,1	3,9	42,2	232,4
2004	337	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТУЮ №337	1	5,5	5,0	0,3	68,6
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>18,0</b>	<b>10,5</b>	<b>84,1</b>	<b>502,5</b>
<b>Обед</b>							
2017	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,0	0,2	2,9	22,0
2011	119	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ТК №119 (ГОРОХ)	250	7,3	4,5	18,7	143,8
	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №289	180	14,8	12,8	23,4	270,9
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>31,6</b>	<b>18,4</b>	<b>109,6</b>	<b>736,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>49,6</b>	<b>28,9</b>	<b>193,7</b>	<b>1 239,0</b>

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА"

Утверждаю: *М.А.Сидорова*



Согласовано:

6 День

Сборник рецептур	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2004	302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОБСЯНАЯ С МАСЛОМ ТК №101	250	9,3	7,1	41,8	267,1
2004	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/30	3,1	0,2	38,4	164,7
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,1	0,0	10,6	43,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9
				14,7	7,5	105,6	544,0
<b>Обед</b>							
2017	71	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ №71	100	1,0	0,2	2,9	22,0
2011	103	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТК №103	250	2,4	4,2	15,3	109,1
2011	247	РЫБА ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ № 247	100	11,0	6,9	3,1	110,0
2004	513	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ №513	180	4,8	5,1	47,3	254,5
2004	631	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ТК № 631	200	0,2	0,2	14,5	60,8
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
				27,8	17,5	136,9	812,9
				42,5	25,0	242,5	1 356,9

Итого за прием пищи:

Всего за день:

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений



Согласовано:

Сборник рецептов	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
	174	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТТК №174	250	6,2	4,2	47,8	253,6
2004	337	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТУЮ №337	1	5,5	5,0	0,3	58,6
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
				15,5	9,5	83,2	480,3
<b>Обед</b>							
<b>Итого за прием пищи:</b>							
	2	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,5	0,1	8,5	40,7
2004	149	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТК №45	250	2,5	4,2	18,4	121,6
2004	488	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТК №488	200	0,4	3,9	1,7	43,0
2004	639	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №639	200	0,4	0,0	20,4	84,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
				13,2	9,1	102,8	546,1
				28,7	18,6	186,0	1 026,4
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Всего за день:</b>							

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА"

Утверждаю:



Согласовано:



8 день

Сборник рецептур	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	208	ПАШЕВНИК С ТВОРОГОМ ТК №208	250	17,0	6,6	48,5	321,1
2011	596	СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) ТК № 596	30	2,3	4,9	13,8	108,4
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
				24,7	13,1	103,9	631,0
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Обед</b>							
2017	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,0	0,2	2,9	22,0
2004	149	СУП С КРУПОЙ (рисовая) ТК №44	250	1,7	4,1	16,4	109,1
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТК №294	100	0,0	4,4	0,0	39,0
2004	302	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №302	200	5,4	5,4	33,4	202,6
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
				16,6	15,0	117,3	672,5
				41,3	28,1	221,2	1 303,5
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Всего за день:</b>							

Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

ООО "ОПТИМА"  
Утверждаю: 

Согласовано:    
Секретарь

9 день

Сборник рецептов	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ ТТК №181	250	7,1	3,9	42,2	232,4
			40/30	3,1	0,2	38,4	164,7
	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	200	0,1	0,0	10,8	43,3
2004	392	ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	30	2,2	0,2	14,6	68,9
2011	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		12,5	4,3	106,0	509,3
<b>Обед</b>							
<b>Итого за прием пищи:</b>							
	71	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ №71	100	1,0	0,2	2,9	22,0
	119	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ТК №119 (ГОРОХ)	250	7,3	4,5	16,7	143,8
	492	ПЮФ ИЗ ПТИЦЫ ТК №492	200	3,0	4,3	31,5	177,1
2004	631	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ТК №631	60	0,2	0,2	14,5	60,8
2004	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ		3,9	0,5	24,6	118,7
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Всего за день:</b>							
				19,9	10,1	121,4	660,2
				32,4	14,4	227,4	1 169,5





Примерное 10-ти дневное меню в лагерях с дневным пребыванием детей возрастной группы 12-18 лет  
на базе муниципальных образовательных учреждений

Согласовано:



**10 День**

Сборник рецептов	№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
		<b>Завтрак</b>					
		Прием пищи, наименование блюда					
		КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ С МАСЛОМ ТК №101	250	9,3	7,1	41,8	267,1
2004	302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ С МАСЛОМ ТК №101	250	9,3	7,1	41,8	267,1
		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4
		ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
2011	392	ЧАЙ С САХАРОМ №392	200	0,1	0,0	10,8	43,3
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9
		<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>13,0</b>	<b>7,9</b>	<b>86,4</b>	<b>470,7</b>
		<b>Обед</b>					
		СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,5	0,1	8,5	40,7
	2	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,5	0,1	8,5	40,7
		ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТК №47	250	1,9	4,1	9,5	82,6
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТК №47	250	1,9	4,1	9,5	82,6
		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ С БЕЛОКОННОЙ КАПУСТОЙ ТК №455	180	9,0	9,4	13,6	175,3
2004	455	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ С БЕЛОКОННОЙ КАПУСТОЙ ТК №455	180	9,0	9,4	13,6	175,3
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (РОЖЖИ) №516	200	6,7	5,3	40,7	236,2
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (РОЖЖИ) №516	200	6,7	5,3	40,7	236,2
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №539	60	0,4	0,0	20,4	84,3
2004	539	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №539	60	0,4	0,0	20,4	84,3
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
		ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
	7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
		<b>Итого за прием пищи:</b>		<b>27,9</b>	<b>19,8</b>	<b>146,5</b>	<b>875,6</b>
		<b>Всего за день:</b>		<b>40,9</b>	<b>27,7</b>	<b>232,9</b>	<b>1 346,3</b>

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

	б	ж	уг	ккал
Итого			2 161,10	12 310,20
Итого за период	388,60	233,36		
Среднее значение за период	38,86	23,34	216,11	1 231,02

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 543с.

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

Сборник рецептов и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИЦД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. -

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений. Сборник. - М.: ДеЛи плюс, 2008. - 276с. Суржихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи

Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: ДеЛи плюс, 2008. - 276с. Суржихин И.М., Тутельян В.А.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи

Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.