



Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Кортюковно Е.Ю.

**Перспективное  
 пятидневное меню для обеспечения двухразовым питанием в детских оздоровительных лагерей  
 с дневным пребыванием возрастной группы 7-11 лет**

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г. 275с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принс, 2017. - 544с.  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебродинформ, Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21. \* Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания\*\*.

№ рец. по сбор	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/ккал			Энергет. ценность ккал
				Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	
1	2						

**Неделя 1 / День 1**

**Завтрак**

18.2/2017м	Каша молочная жидкая рисовая с сахаром и маслом	20,10	220	8,47	8,69	31,57	238,37
П.У	Печенье топленое молоко	10,00	40	5,2	6	12,3	124
70.1/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,16	0,40	19,32	96,52
54-2м/2022ч	Чай с сахаром	10,00	200	0,2	0	10,38	42,32
	<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>17,03</b>	<b>15,09</b>	<b>73,57</b>	<b>501,21</b>

Норма завтрака по СанПиН 200г. 25% ± 5%	300	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
---	-----	------------	------------	----------	-----------

70/71/2017м	Овощи по сезону в нарезке (огурец)	20,00	60	0,48	0,06	1,02	6
54-7с/2022ч	Суп картофельный с макаронными изделиями	18,00	200	5,1	5,78	18,5	146,42
29.1/2017м	Плов из птицы	60,00	150	13,9	16,88	21,2	292,32
54-1км/2022ч	Компот из сухофруктов	10,00	200	0,5	0	19,8	81
70.1/2010 м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,16	0,4	19,32	93,52
70.2/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
	<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>700</b>	<b>25,94</b>	<b>23,67</b>	<b>104,54</b>	<b>734,21</b>
Норма обеда по СанПиН 200г. 30% ± 5%	700	23,1-26,05	23,726-35	100,5-117,25	705-822,5		



Согласовано: *(Signature)*  
 Директор *(Signature)*  
 СОШ

Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
*(Signature)*  
 /Кортоножко Е.Ю.

5-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. по сбор	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность
				Б	Ж	У	
1	2		7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет

Неделя 1/ день 2

Завтрак

54-167/2022г	Каша "Дружба" молочная с из смеси рисовой и	20,10	220	10,6	12,29	23,51	243,21
П.Т	Приник	10,00	40	2,44	5,73	28,44	145,33
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,16	0,40	19,32	96,52
54-274/2022г	Чай Каркаде с сахаром	10,00	200	0,16	0,08	7,18	30,08
	Итого		500	16,36	18,50	78,45	515,14
	Норма завтрака по СанПиН 20% 25% 15%		500	15,4-16,25	15,8-19,75	67,83,75	470-597,5

52/2017м	Свекла отварная с растительным маслом	20,00	60	0,88	3,6	4,96	55,68
54-3с/2022г	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	18,00	200	2,84	5,28	7,22	88,16
77-1/2022	Котлета рыбная из п/ф высокой степени	40,00	100/20	12,3	8,9	6,9	156,9
54-3сс/2022г	готовности с соусом	20,00	150	3,7	4,8	36,5	203,5
171/2017м	Каша рисовая рассыпчатая с маслом	10,00	200	0,1	0	21,07	84,7
360/2017м	Кисель из повидла	4,00	40	2,31	0,72	16,02	79,80
701/2010 м	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
702/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	161,10	760	24,93	23,85	117,37	783,69
	Итого		700	23,4-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705,822,5
	Норма обед по СанПиН 30% 35% 15%		700	23,4-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705,822,5



*И.И. Бондарь*  
 Руководитель  
 Отдела

Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 Александр Жортоножко Е.Ю.

для обеспечения двукратным питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г			Энергет. ценность ккал
				Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	

Неделя 1 / День 3

Завтрак

182/2017м	Назад, молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и ванилью	20,10	220	9,07	5,78	40,22	244,13
П.П.	Печенье толченное молоко	10,00	40	5,2	6	12,3	124
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,16	0,40	19,32	96,52
54-3гн/2022н	Чай с лимоном и сахаром	10,00	200	0,3	0	10,58	43,52
	<b>Итого</b>		<b>500,0</b>	<b>17,7</b>	<b>12,2</b>	<b>82,4</b>	<b>508,2</b>

Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% ± 5%	15,4-19,25	13,8-19,75	67-83,75	470-587,5
---	------------	------------	----------	-----------

70/71/2017м	Овощи по сезону в нарезке (помидор)	20,00	60	0,67	0,06	2,1	12,8
101/2017м	Суп картофельный с крупой (пшено)	17,00	200	4,6	4,9	10,1	102,63
77/6/2022	Котлеты мясокрупные из п/ф высокой степени готовности	46,00	100	9,93	12,66	5,76	176,70
54-21г/2022н	Горошница	15,00	150	6,93	6,33	28,6	199,09
342/2017м	Компот из свежих фруктов	10,00	200	0,1	0	21,07	84,7
701/2010 м	Хлеб пшеничный	4,00	40	2,31	0,72	16,02	79,80
702/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
	<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>760</b>	<b>27,31</b>	<b>25,19</b>	<b>108,4</b>	<b>770,7</b>
	Норма обеда по СанПиН 30% - 35% ± 5%	23,1-36,95	700	23,2-26,95	100,5-117,25	775-872,5	





Согласовано: *(Подпись)*  
 Директор: *(Подпись)*  
 «Ильменский»  
 «Ильменский»

Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
*(Подпись)*  
 «Бизнес Консалтинг»  
 «Бизнес Консалтинг»

5-ти дневное меню для обеспечения двукратным питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рец. го сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/g			Энергет. ценность ккал 7-11 лет
				Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	

Неделя 1/ день 5

Завтрак							
182/2022м	Каша молочная жидкая пшеничная с маслом и	20,10	200	7,80	10,80	37,10	272,80
209/2017м	Яйцо вареное вкрутую	18,00	40	5,08	4,60	0,28	63,00
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	60	4,74	0,6	28,98	140,28
54-2лн/2022н	Чай с сахаром	10,00	200	0,2	0	10,38	42,32
	<b>Итого</b>		<b>500,0</b>	<b>17,8</b>	<b>16,0</b>	<b>76,7</b>	<b>518,4</b>

Норма завтрака по СанПиН: 20% - 25% ± 5% 15,4-19,25 15,8-19,75 67-83,75 470-597,5

131/2017м	Консервы закусочные (зеленый горошек)	20,00	60	1,7	0,1	3,5	22,1
53-3с/2022н	Рассольник ленинградский (перловка)	18,00	200	1,92	5,14	6,24	78,9
77-2/2022	Котлета куриная из п/ф высокой степени готовности с соусом	37,00	100/20	11,28	12,55	6,70	184,87
331/2017м	Макаронны отварные с маслом	15,00	150	5,4	4,9	32,8	196,8
263/2017м	Кисель из повидла	10,00	200	0,1	0	21,07	84,7
701/2010 м	Хлеб пшеничный	4,00	40	2,31	0,72	16,02	79,80
702/2010м	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
	<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>760</b>	<b>25,51</b>	<b>23,96</b>	<b>111,03</b>	<b>762,1</b>

Норма обеда по СанПиН: 30% - 35% ± 5% 23,1-26,95 23,7-26,95 100,5-117,25 705-872,5



ЗАВТРАК	Итого за весь период	2 540,00	85,73	77,47	389,18	2 563,38
	Среднее значение за период	508	17,146	15,494	77,836	512,676
	Норма завтрака по СанПиН 20% - 25% ± 5%	500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5
ОБЕД	Итого за весь период	3680	125,93	119,64	542	3749,22
	Среднее значение за период	736	25,186	23,928	108,4	749,844
	Норма обеда по СанПиН 30% - 35% ± 5%	700	23,1-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705-822,5

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2017. - 544с.  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Сурихин И.М., Тугельян В.А.  
 САНПИН 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".  
 Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе



Директор: *А.И. Борогучев*  
 Утверждено: \_\_\_\_\_  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг" / Жортоңоюк Е.Ю.

**5-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием в детских оздоровительных лагерей с дневным пребыванием возрастной группы 12-18 лет**

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе Федерального бюджетного учреждения науки "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора" 2022г.- 275с  
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.  
 Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурилин И.М., Тугельян В.А. САНПИИ 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

№ рецеп. по сбор.	Наименование: блюдо	Цена руб	Пищевые вещества/g/			Энергет. ценность ккал
			Б	Ж	У	
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
<b>Неделя 1/ день 1</b>						

182/2017м	Каша молочная жидкая рисовая с сахаром и маслом	20,10	250	9,63	9,88	35,88	270,88
П.Т	Печенье толеное молоко	10,00	40	5,2	6	12,3	124
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	60	4,74	0,60	28,98	144,78
54-2гн/2022н	Чай с сахаром	10,00	200	0,2	0	10,38	42,32
	<b>Итого</b>		<b>550</b>	<b>19,77</b>	<b>16,48</b>	<b>87,54</b>	<b>581,98</b>

Порция завтрака по СанПиИ	20% - 25% ± 5%	550	18,22,5	18,23	76,695,75	544,680
---------------------------	----------------	-----	---------	-------	-----------	---------

**Обед**

70/71/2017м	Овощи по сезону в нарезке (огурец)	20,00	100	0,8	0,1	1,7	10
54-7с/2022н	Суп картофельный с макаронными изделиями	18,00	250	6,45	7,22	23,12	183,02
291/2017м	Плов из птицы	60,00	200	18,54	22,5	28,66	391,3
54-1мн/2022н	Компот из сухофруктов	10,00	200	0,5	0	19,8	81
701/2010 м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,16	0,4	19,32	93,52
702/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
	<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>840</b>	<b>32,25</b>	<b>30,77</b>	<b>117,3</b>	<b>873,79</b>
Порция обеда по СанПиИ	30% - 35% ± 5%	840	37,31,5	27,32,2	114,3-131,05	818-952	



Согласовано:  
директор: *О.А. Киселева*  
Утверждено  
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
*Дортобыжко Е.Ю.*

Судовое меню для обеспечения двукратным питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
				Б	Ж	У	
1	2						

Неделя 1/ День 2

54-167/2022н	Каша "Дружба" молочная с из смеси рисовой и	20,10	250	12,04	13,97	26,71	276,37
П.Т	Пряник	10,00	40	2,40	5,73	28,44	145,33
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	60	4,74	0,60	28,98	144,78
54-45гн/2022н	Чай Каркаде с сахаром	10,00	200	0,16	0,08	7,18	30,08
	Итого		550	19,34	20,38	91,31	596,56
	Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680

Обед							
№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал
				Б	Ж	У	
52/2017м	Свекла отварная с растительным маслом	20,00	100	1,48	6,01	8,26	92,8
54-1с/2022н	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	18,00	250	3,51	6,27	8,97	107,16
77-1/2022	Котлета рыбная из п/ф высокой степени готовности с соусом	40,00	100/20	12,3	8,9	6,9	156,9
54-3с/2022н	171/2017м Каша рисовая рассыпчатая с маслом	20,00	180	4,43	5,86	43,8	244,2
360/2017м	Кисель из повидла	10,00	200	0,1	0	21,07	84,7
701/2010 м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,08	0,96	21,36	106,40
702/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
	Итого	161,10	850	27,7	28,55	135,06	907,11
	Норма обеда по СанПиН 30%-35% ± 5%		800	27-31,5	27-32,2	114,9-134,05	816-952





Согласовано:  
Директор: *Д. М. Иманжолдиев*

Утверждено:  
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
Куртожанжол Е. Ю.

13-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет.

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества г/г			Энергет. ценность ккал
			12-18 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	

Неделя 1 / день 3

182/2017м	Каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	20,10	250	10,31	6,57	44,25	277,37
П.Т	Печенье топленое молоко	10,00	40	5,2	6	12,3	124
701/2010м	Хлеб пшеничный	4,00	60	4,74	0,60	28,98	144,78
54-3гн/2022г	Чай с лимонном и сахаром	10,00	200	0,3	0	10,58	43,52
	<b>Итого</b>		<b>550,0</b>	<b>20,6</b>	<b>13,2</b>	<b>96,1</b>	<b>589,7</b>
	Норма завтрака по СанПиН 20% ± 5%		550	18,22,5	18,23	76,6-96,75	544-680

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда	Пищевые вещества г/г			Энергет. ценность ккал
				Б	Ж	У	

Обед

70/71/2017м	Овощи по сезону в нарезке (помидор)	20,00	100	1,12	0,1	3,5	20
101/2017м	Суп картофельный с крупой (пшено)	17,00	250	5,7	6,1	12,7	132,7
77-6/2022	Котлеты мясокрупные из п/ф высокой степени готовности	46,00	100	9,93	12,66	5,76	176,70
54-21г/2022г	Горшница	15,00	180	8,32	7,59	34,32	238,87
342/2017м	Компот из свежих фруктов	10,00	200	0,16	0,16	27,88	114,6
701/2010 м	Хлеб пшеничный	4,00	40	3,16	0,4	19,32	93,52
702/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	60	3,36	0,66	29,64	137,94
	<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>860</b>	<b>31,78</b>	<b>27,7</b>	<b>133,1</b>	<b>914,3</b>
	Норма обеда по СанПиН 30% ± 5%		800	27,31,5	27,93,2	114,9-134,06	816-993



Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 «Бизнес Консалтинг» /Кортоненко Е.Ю.

5-ти дневное меню для обеспечения дружественным питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ реч. по сбор.	1	Наименование блюда	Цена руб.	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г			Энергет. ценность ккал 12-18 лет
					Е 12-18 лет	Ж 12-18 лет	У 12-18 лет	

Неделя 1/ день 4

183/2017м		сахаром	20,10	250	11,31	14,7	39,12	329,52
338/2017м		Фрукт свежий (яблоко)	16,00	100	0,40	0,40	9,80	44,40
701/2010м		Хлеб пшеничный	4,00	50	3,95	0,5	24,15	116,9
382/2017м		Какао с молоком	15,00	200	4,18	3,54	17,58	118,9
		<b>Итого</b>		<b>600</b>	<b>19,84</b>	<b>18,64</b>	<b>90,65</b>	<b>609,72</b>
		Норма завтрака по СанПиН 20% 25% ± 5%		950	18-22,5	18,23	76,6-95,75	544-680

Обед

47/2017м		Калупа квашеная с растительным маслом	20,00	100	1,7	5	8,46	85,7
54-17с/2022н		Суп овощной со сметаной	17,00	250	2,02	3,81	18,67	117,09
289/2017м		Рагу с птицей	50,00	250	17,93	19,24	24,52	342,96
54-1хн/2022н		Компот из сухофруктов	10,00	200	0,5	0	19,8	81
701/2010м		Хлеб пшеничный	4,00	40	3,15	0,4	19,32	93,52
702/2010 м		Хлеб ржано-пшеничный	5,00	50	2,8	0,55	24,7	114,95
		<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>800</b>	<b>28,11</b>	<b>29</b>	<b>115,47</b>	<b>835,22</b>
		Норма обеда по СанПиН 30% 35% ± 5%		800	27-31,5	27-32,2	113,9-134,05	816-952



Утверждено  
 Директор ООО "Бизнес Консалтинг"  
 /Корто-Южико Е.Ю.

5-ти дневное меню для обеспечения двухразовым питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда 12-18 лет	Пищевые вещества/г			Энергет. ценность ккал	
				Б 12-18 лет	Ж 12-18 лет	У 12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет
1	2							
<b>Неделя 1/ День 5</b>								
187/2022М	Каша молочная жидкая пшеничная с маслом и	20,10	250	9,75	13,50	46,37	345,98	
209/2017М	Ябло вареное в крутую	18,00	40	5,08	4,60	0,28	63,00	
701/2010М	Хлеб пшеничный	4,00	60	4,74	0,6	28,98	140,28	
54-2г/2022Н	Чай с сахаром	10,00	200	0,2	0	10,38	42,32	
	<b>Итого</b>		<b>550,0</b>	<b>19,8</b>	<b>18,7</b>	<b>86,0</b>	<b>591,6</b>	
Норма завтрака по СанПиН: 20%-25% ± 5%								
			590	19,22,5	18,23	75,6-95,75	544-680	
<b>Обед</b>								
131/2017М	Консервы закусочные (зеленый горошек)	20,00	100	2,83	0,16	5,8	36,83	
53-3с/2022ч	Рассольник ленинградский (перловка)	18,00	250	2,4	6,24	8,22	98,64	
77-2/2022	Котлета куриная из п/ф высокой степени готовности с соусом	37,00	100/20	11,28	12,55	6,70	184,87	
331/2017М	Макаронны отварные с маслом	15,00	180	6,48	5,88	39,35	236,16	
360/2017М	Кисель из повидла	10,00	200	0,1	0	21,07	84,7	
701/2010 М	Хлеб пшеничный	4,00	50	3,95	0,5	24,15	116,9	
703/2010М	Хлеб ржано-пшеничный	5,00	60	3,36	0,56	29,64	137,94	
	<b>Итого</b>	<b>161,10</b>	<b>860</b>	<b>30,40</b>	<b>25,99</b>	<b>134,93</b>	<b>896,0</b>	
Норма обеда по СанПиН: 30%-35% ± 5%								
			860	27-31,5	27-32,2	114,9-134,05	816-932	



ЗАВТРАК	Итого за весь период	2 800,00	99,27	87,37	451,62	2 969,51
	Среднее значение за период	560	19,854	17,474	90,324	593,902
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ±5%	550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680
ОБЕД	Итого за весь период	4210	150,24	142,01	635,842	4426,48
	Среднее значение за период	842	30,048	28,402	127,1684	885,296
	Норма обеда по СанПин 30%- 35% ±5%	800	27-31,5	27-32,2	114,9-134,05	816-952

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.  
 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скуржин И.М., Тутельян В.А.  
 СанПин 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".  
 Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. На основе