

Согласовано
Директор МАОУ Усешниковская СОШ



Утверждаю
Директор ООО
"Комбинат школьного питания"



И.А. Вагура
"30" августа 2024г

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ
МЕНЮ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ
ДЕТЕЙ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ
12 лет и старше
с 01 сентября 2024года

г. Туринск



Неделя первая

День первый

Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда возрастная категория	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
ЕСТН 229	Каша "Дружба" с маслом сливочным	270	7	8	35	238
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	40	3	1	17	83
Итого:		550	18	20	77	557
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
133	Суп картофельный с рыбой	260	7	4	17	132
451	Котлета из говядины	100	10	19	3	229
СТН 59/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	180	10	8	45	296
634	Компот из клубники	200	1	0	27	113
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		780	30	33	110	853
Итого с 7 до 11 лет			49	53	201	1477

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1-2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя первая

День второй

Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
СТН 18/5	Творожная запеканка "Неженка" со сгущенным молоком	290	13	20	46	412
СТН 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
	Итого:	510	16	21	75	556
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
	Итого:	150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
ЕСТН 5	Салат из б/к капусты и огурцов	100	3	3	6	62
114	Борщ с картофелем и сметаной	255	5	8	11	133
ВРО 64	Колбаски "витаминные" из филе куриного с маслом сливочным	110	16	16	32	333
534	Рагу овощное	180	5	11	18	188
634	Компот из вишни	200	1	0	27	113
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	885	32	38	111	912
Итого с 7 до 11 лет			48	60	201	1535

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя первая

День третий

Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
з	Сыр	10	6	8	5	116
340	Омлет натуральный с маслом сливочным	230	6	5	6	89
693	Какао с молоком "Витوشка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Итого:		460	19	19	53	459
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
СТН 18/1	Салат из помидор с зеленым укропом маслом растительным	100	1	5	2	57
СТН 21/2	Суп - лапша с курой	265	3	6	16	132
ЕСТН 299	Рыба тушеная в томате с овощами	100	14	10	9	179
СРБКИ 624	Рис пикантный	180	4	6	44	250
СРБКИ 850	Напиток малиновый	200	0	0	25	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		885	25	28	112	804
Итого с 7 до 11 лет			45	48	180	1330

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя первая
 День четвертый
 Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
311	Каша жидкая рисовая с маслом сливочным	260	11	14	50	372
СТН 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
	Итого:	520	19	21	75	562
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
	Итого:	150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
СТН 22/1	Салат из огурцов с зеленым укропом маслом растительным	100	1	5	2	58
171	Суп-пюре из картофеля с гренками	270	5	6	29	193
СРБКИ 616	Шницель рубленый куриный с овощами	100	11	12	13	203
СТН 59/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	180	10	8	40	275
СРБКИ 841	Напиток из цитрусовых	200	0	0	8	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	890	30	32	110	847
Итого с 7 до 11 лет			49	53	199	1475

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи
 *** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя первая

День пятый

Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
1	Бутерброд с маслом сливочным	23,5	2	3	9	70
311	Каша жидкая пшеница с маслом сливочным	260	11	11	37	290
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
	Итого:	503,5	17	21	80	574
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
	Итого:	150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
СРЕКИ 68	Салат "Морковь по-корейски"	100	3	1	8	47
139	Суп картофельный с горохом и гречкой	265	4	6	21	149
451	Котлета из говядины	100	10	12	33	279
259	Картофель, запеченный со сметаной и сыром	180	9	11	13	190
СТН 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
	Итого:	885	28	30	114	838
	Итого с 7 до 11 лет		46	51	208	1479

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя вторая

День седьмой

Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
302	Кашая вязкая гречневая с маслом сливочным	260	7	5	31	198
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Итого:		520	19	16	74	516
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
132	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	260	3	4	23	145
ЕСТН326	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	19	6	258
535	Капуста тушенная	150	4	5	8	93
СРЕКИ 850	Напиток малиновый	200	0	0	25	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		750	25	30	78	681
Итого с 7 до 11 лет			45	46	167	1263

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи
 *** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя вторая
 День восьмой
 Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 286	Сырники из творога	275	23	24	55	527
685	Чай с сахаром	200	0	0	14	57
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Итого:		495	25	24	78	626
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
СРБКИ 104	Салат из свежих помидоров и огурцов с зеленым укропом	100	1	8	5	90
139	Суп картофельный с горохом и гречками	260	4	6	21	151
505	Куриные шарики "Чемпион"	100	16	13	1	185
534	Рагу овощное	150	4	9	15	157
635	Компот из вишни и клубники	200	1	0	27	113
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		850	28	36	86	779
Итого с 7 до 11 лет			53	60	178	1471

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя вторая

День девятый

Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
СРБКИ 352	Каша манная с маслом сливочным	260	9	11	31	257
691	Кофейный напиток	200	4	6	25	173
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Итого:		520	20	22	65	535
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
СТН 18/1	Салат из помидоров с зеленым укропом маслом растительным	100	1	5	2	57
ЕСТН 104	Щи из свежей капусты с картофелем, и сметаной	260	1	5	32	173
ЕСТН 350	Тефтели из говядины - "Ежики"	100	8	11	45	310
508	Каша гречневая рассыпчатая	180	18	11	9	204
СРБКИ 841	Напиток из цитрусовых	200	0	0	8	36
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		880	31	32	113	862
Итого с 7 до 11 лет			51	54	193	1464

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя вторая
 День десятый
 Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
СРБКИ 399	Макароны запеченные с сыром	210	7	16	20	247
ЕСТН 267	Яйцо вареное	40	5	5	0	63
СТН 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Итого:		470	15	22	49	454
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
ЕСТН 350	Салат из свежих огурцов с зеленым укропом маслом растительным	100	1	5	2	58
110	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	255	10	7	14	161
СРБКИ 588	Курица по-тайски	250	16	17	46	400
СТН 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		845	29	30	101	791
Итого с 7 до 11 лет			44	53	164	1312

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1-2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Неделя вторая
 День одиннадцатый
 Возрастная группа: 7-11 лет, с 12 лет и старше

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 7 до 11 лет						
302	Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	260	12	11	40	309
693	Какао с молоком "Витошка"	200	6	6	34	213
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Итого:		480	19	18	82	563
Дополнительный прием пищи *						
Пром.	Фрукт (яблоко или апельсин)	150	1	1	15	67
Итого:		150	1	1	15	67
Обед 7-11 лет						
СТН 21/2	Суп - лапша с курой	265	3	6	16	132
ВРО 43	Суфле "Рыбка"	200	20	15	30	334
517	Дополнительный гарнир: смесь мексиканская припущенная	100	2	6	12	112
700	Напиток клюквенный	200	0	0	21	86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0	8	41
Пром.	Хлеб ржаной	20	1	0	8	41
Итого:		805	28	28	96	747
Итого с 7 до 11 лет			47	46	193	1376

* - дополнительный прием пищи выдается детям через 1- 2 урока после основного приема пищи

*** - Блюда готовятся без добавления сахара

Ведомость контроля за рационом питания (анализ калорийности завтрак + обед) с 7 до 11 лет

2022

Категория населения	Вед. изм.	рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 40-60% от суточного рациона	Дни										Всего	Средняя за 10 дней	Выполнение в % дневной нормы	
			1	2	3	4	5	7	8	9	10	11				
Всего		90	49	48	45	49	46	45	53	53	44	47	47	47,77	48	53%
Мальчи		92	53	50	48	53	51	46	60	54	53	46	52	52,57	53	57%
Девочки		383	201	201	180	199	208	167	178	193	164	193	185	188,50	189	49%
Итого	Квал	2720	1477	1535	1330	1475	1479	1263	1471	1484	1312	1375	1419	145,823	142,8	52%

Ведомость контроля за рационом питания (анализ калорийности завтрак) с 7 до 11 лет

2022

Категория населения	Вед. изм.	рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 20-25% от суточного рациона	Дни										Всего	Средняя за 10 дней	Выполнение в % дневной нормы	
			1	2	3	4	5	7	8	9	10	11				
Всего		90	19	16	19	19	18	20	25	20	15	19	19	19,20	19	21%
Мальчи		92	20	22	20	21	21	16	25	22	23	18	20	20,89	21	23%
Девочки		383	91	90	68	90	95	89	92	80	64	97	85,5	85,51	86	22%
Итого	Квал	2720	624	623	526	529	641	582	692	602	521	630	606,8	606,85	607	22%

Ведомость контроля за рационом питания (анализ калорийности обед) с 7 до 11 лет

2022

Категория населения	Вед. изм.	рекомендуемое к-во пищ. в-в на 1 ребенка 30-35% от суточного рациона	Дни										Всего	Средняя за 10 дней	Выполнение в % дневной нормы	
			1	2	3	4	5	7	8	9	10	11				
Всего		90	30	32	25	30	28	25	28	31	29	28	28,6	28,57	29	32%
Мальчи		92	33	38	28	32	30	30	36	32	30	28	31,7	31,68	32	34%
Девочки		383	110	111	112	110	114	78	86	113	101	96	103,0	102,99	103	27%
Итого	Квал	2720	853	912	804	847	838	681	779	862	791	747	811,4	811,38	811	30%

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных				
Всего	30	18,4-18,25	23,1-26,9	38,5-46,15
Мальчи	92	15,8-19,75	23,7-27,65	39,5-47,4
Девочки	383	67-83,75	100,5-117,25	167,5-201
Итого	2720	470-587,5	705-822,5	1175-1410
		завтрак 20-25%	обед 30-35%	всего 50-60%

**Ведомость контроля за рационом питания
по расходу продуктов питания**

Предприятие: ООО "Комбинат школьного питания"

на сентябрь 2022 - август 2023

№ п/п	наименование	Ед. измерения	ДВУХРАЗОВОЕ ПИТАНИЕ												ИТОГО	СРЕДНИЙ ЗАДЕРЖ (в г)	Отклонение от нормы (г) в %
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день			
120	среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей с 12 лет (в netto г. на 1 ребенка в сутки)	грамм	80,0	40,0	60,0	70,0	60,0	80,0	80,0	80,0	80,0	40,0	80,0	80,0	830,00	69,2	-42
200	Хлеб ржаной	грамм	151,80	80,00	146,00	80,00	139,70	118,00	103,50	169,70	103,60	96,90	80,00	160,90	1 390,00	115,8	-42
20	Хлеб пшеничный	грамм	0,00	20,00	0,00	50,20	3,60	18,00	4,00	11,00	2,00	24,00	3,00	3,60	144,40	12,0	-40
50	Хлеб пшеничный	грамм	70,00	0,00	26,40	38,60	60,00	0,00	36,00	30,00	0,00	0,00	60,00	50,00	359,90	30,0	-40
20	Хлеб бородинский	грамм	55,00	0,00	0,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	55,00	0,00	150,00	12,5	-38
187	Макаронные изделия	грамм	34,00	181,00	77,00	164,00	0,00	352,00	64,00	181,12	164,00	26,00	17,00	96,00	1 346,12	112,2	-40
320	Паста фарфоровая	грамм	130,00	180,00	190,00	200,00	330,00	100,00	150,00	160,00	170,00	100,00	200,00	350,00	2 250,00	187,3	-41
185	Сыры твердые, зрелые	грамм	219,60	160,00	60,00	0,00	80,00	60,00	160,00	60,00	60,00	150,00	272,70	0,00	1 262,30	106,2	-42
20	Сыры (только) мягкие	грамм	30,00	10,00	0,00	20,00	15,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	20,00	30,00	145,00	12,1	-40
200	Сыры (только) сушен. в т. ч. шиповник	грамм	200	0,00	0,00	200	200	0	200	0	200	200	0	200	1 400,00	116,7	-42
78	Сладости, напитки витаминизированные, в т. ч. йогурты	грамм	85,1	0,00	0,00	68,00	92,00	82,00	92,00	0,00	40,20	0,0	0,00	85,10	544,40	45,4	-42
40	Молоко цельное	грамм	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	160,00	0,00	160,00	12,5	-49
53	Сдобы (печенье - бублики, вафли, пряники)	грамм	0,00	110,00	0,00	0,00	44,00	0,00	0,00	110,00	120,00	0,00	0,00	0,00	384,00	32,0	-40
77	Пшеница (мука) - броилеры потрошенные - 1 кат	грамм	0,00	0,00	180,00	55,00	0,00	180,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	55,00	470,00	39,2	-49
350	Рыба - филе	грамм	250,00	90,00	250,00	232,00	250,00	60,00	225,00	200,00	180,00	80,00	260,00	180,00	2 217,00	184,8	-47
60	Молоко	грамм	0,0	135,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	160,00	0,00	145,40	0,00	0,00	430,40	35,9	-40
15	Сыр	грамм	0,0	0,00	10,00	15,00	11,00	0,00	10,00	8,00	26,60	0,0	0,00	26,60	107,20	8,9	-40
10	Сметана	грамм	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	10,00	26,00	6,60	0,00	10,00	10,00	0,00	71,60	6,0	-40
35	Молоко сливочное	грамм	26,0	26,00	39,00	30,00	32,80	10,00	16,00	6,00	2,90	11,0	26,00	27,00	251,40	21,0	-40
18	Молоко растительное	грамм	13,6	6,0	16,6	10,3	8,6	10,6	9,6	13,6	13,3	2,6	10,6	12,1	124,92	10,4	-42
40	Рис	грамм	0,0	20,00	120,00	2,40	6,28	34,00	0,00	10,64	72,00	19,2	0,00	0,00	284,62	23,7	-41
35	Сыр	грамм	15,0	20,00	16,00	18,00	20,00	30,00	2,00	36,00	30,00	25,0	25,80	16,00	251,60	21,0	-40
15	Макаронные изделия	грамм													0,00	0,0	-100
2	Чай	грамм	0,0	2,40	0,00	0,00	2,40	2,40	0,00	2,40	0,00	2,4	0,0	2,40	14,40	1,2	-40
1,2	Молоко	грамм	0,0	0,00	6,70	0,00	0,00	6,70	0,00	0,00	0,00	0,0	6,70	0,00	20,10	1,7	-40
2	Сладкий напиток	грамм	4,8	0,00	0,00	4,80	0,00	0,00	0,00	0,00	4,80	0,0	0,00	0,00	14,40	1,2	-40
0,3	Сыр	грамм	0,0	0,00	0,00	2,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,16	0,2	-40
0,3	Сыр	грамм	0,0	0,00	0,00	14,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	14,40	0,00	28,80	2,4	-40
4	Сыр	грамм	0,0	0,00	0,00	14,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	14,40	0,00	28,80	2,4	-40
5	Сыр	грамм	4,0	3,0	4,0	2,00	3,00	3,00	3,00	3,00	2,00	3,0	3,0	3,00	36,00	3,0	-40
2	Сыр	грамм	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,20	1,2	1,2	1,2	14,40	1,20	-40

При составлении примерного двухнедельного меню завтраков и обедов использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления / Автор – составитель: Д.В. Градешников, Ю.В. Чулунова – Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области УрГЭУ Екатеринбург 2015 г. (СТН)
3. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений/ Составители профессор Перевалов А.Я., профессор Талешкина Н.В. - Издание 4-е, дополненное и исправленное г. Пермь 2021г (ЕСТН)
4. Официальное справочно - информационное методическое издание Министерства общего и профессионального образования Свердловской области. Вестник регионального образования / Под редакцией Н.И. Казакова, Е.Л. Первозкина, Л.И. Ситник, Е.Г. Темко - Министерство общего и профессионального образования Свердловской области, 2006г, ГОУ "Центр " Учебная книга", 2006год (ВРО)
5. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ / Издание 2-е, исправленное и дополненное / Под редакцией Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна (СРБКИ-22)/Москва 2022г
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"
7. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. Екатеринбург 2021.
8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛин принт, 2002 – 236 с.
9. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ . РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20