

Приложение № 1

Основное 10-дневное меню для детей школьного возраста  
на 2024-25 учебный год МКОУ АГО "Заринская СОШ"

МКО "Заринская СОШ"

А.А.Трофимова

директор 2024 г.



Возрастная категория до 11 лет

тех карта по сборнику	№ тех. карты	наименование блюд	масса порции	пищевая ценность			энергетич ценность	Минер. вещества, мг					Витамины, мг			
				Б	Ж	У		Са	Mg	P	Fe	В <sub>1</sub>	С	А		
		<b>ЗАВТРАК всего</b>	<b>505</b>	<b>14,87</b>	<b>11,12</b>	<b>78,2</b>	<b>477,4</b>	<b>343</b>	<b>7,65</b>	<b>75</b>	<b>2,19</b>	<b>0,25</b>	<b>3,47</b>	<b>39</b>		
2№ 25/4	№8/4	Каша молочная ассорти (рис)	200	5,1	5,9	24,7	172						0,53			
14 № 377	№ 2/10	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	62	14,2	2,4	0	0,36	0	2,83	0		
2 № 1/13	№ 1/12	Хлеб пш. обогащ.	80	6,16	0,77	38,3	188,8	196,8				0,24		0		
4 №42	№ 4/13	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0	54,6	132	5,25	75	0,15	0,01	0,11	39		
		<b>ОБЕД всего</b>	<b>810</b>	<b>30,94</b>	<b>25,2</b>	<b>98,91</b>	<b>748,1</b>	<b>66,85</b>	<b>45,55</b>	<b>104,29</b>	<b>3</b>	<b>0,5</b>	<b>28,23</b>	<b>24,442</b>		
4 №170	№ 1/2	Борщ со сметаной	200	5,07	6,26	10,2	117,4	42,19	24,43	67,12	1,26	0,05	8,23	3,43		
4 № 688	№ 2/3	Рожки отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	4,86	21,12	37,17	1,11	0,06		21		
18 № 277	№ 13/8	Гуляш из отварного мяса	110	14,14	11,4	3,63	173,25									
16 №507	№ 22/10	Напиток витамин"Витошка"	200	0	0	19	90	0	0	0	0	0,3	20	0,012		
		Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8				0,63		0		
		Хлеб рж.	20	1,4	0,22	9,26	43,2									
		Йогурт	100	2,5	2,5	16	85									
		<b>2 день итого:</b>	<b>1480</b>	<b>61,54</b>	<b>41,58</b>	<b>204,57</b>	<b>1198,26</b>	<b>488,4</b>	<b>147,09</b>	<b>780,57</b>	<b>12,82</b>	<b>0,82</b>	<b>60,98</b>	<b>182,03</b>		
тех карта по сборнику	№ тех. карты	наименование блюд	масса порции	пищевая ценность			энергетич ценность	Минер. вещества, мг					Витамины, мг			
		<b>ЗАВТРАК всего</b>	<b>500</b>	<b>36,94</b>	<b>21,89</b>	<b>97,52</b>	<b>493,2</b>	<b>351,4</b>	<b>56,58</b>	<b>413,28</b>	<b>3,38</b>	<b>0,34</b>	<b>6,53</b>	<b>148</b>		
4 №467	№2/5	Пудинг из творога со стущ	220	30,58	21,12	44,22	246,4	143	50,08	409,16	1,36	0,1	0,53	148		
8 № 685	№ 1/10	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	11,6	6,5	4,12	0,34	0	6	0		
		Хлеб пш. обогащ.	80	6,16	0,77	38,3	188,8	196,8				0,24		0		
		<b>ОБЕД всего</b>	<b>980</b>	<b>24,6</b>	<b>19,69</b>	<b>107,05</b>	<b>705,06</b>	<b>137</b>	<b>90,51</b>	<b>367,29</b>	<b>9,44</b>	<b>0,48</b>	<b>54,45</b>	<b>34,03</b>		
4 №202	№ 8/2	Суп из овощей со см.	250	5,72	9,81	11,69	158,36	38,83	57,21	111,38	0,4	0,15	8,5	3,43		
4 № 694	№ 6/3	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,7	44,37	33,3	103,91	1,21	0,16	21,8	30,6		
2 №6/7	№7/7	Рыба запеч в м/соусе	100	10,5	2,6	4,8	84						0,15			
		Сок	200	0	0	22,4	90	14				2,8	0,02	4		
4 № 847	№ 13/10	Яблоко	200	1	1	20	94	20	0	152	4,4	0,06	20	0		
		Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8				0,63		0		
		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2							0		

тех карта по сборнику	№ тех. карты	3 день <i>итого:</i> наименование блюда	1325	49,68	52,35	190,09	1432,16	401,68	93,91	368,79	7,17	0,96	43,33	70,57
			Б	Ж	У	Са	Мг	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А		
		<b>ЗАВТРАК</b> <i>всего</i>	<b>500</b>	<b>14,32</b>	<b>16,22</b>	<b>100,21</b>	<b>613,42</b>	<b>287,8</b>	<b>22,6</b>	<b>133,1</b>	<b>2,43</b>	<b>0,31</b>	<b>0,84</b>	<b>20,01</b>
3 № 168	№1/4	Каша манная	210	4,52	4,07	35,46	197	10,7	7,9	38,6	0,47	0,04	0	20
7 № 397	№ 5/10	Какао с молоком	210	3,54	4,13	26,3	161,62	80,3	14,7	94,5	0,28	0,03	0,84	0,01
2 № 1/13	№ 1/12	Хлеб пш. обогатц. с маслом	80	6,26	8,02	38,45	254,8	196,8			1,68	0,24		0
		<b>ОБЕД</b> <i>всего</i>	<b>825</b>	<b>35,36</b>	<b>36,13</b>	<b>89,88</b>	<b>818,74</b>	<b>113,88</b>	<b>71,31</b>	<b>235,69</b>	<b>4,74</b>	<b>0,65</b>	<b>42,49</b>	<b>50,56</b>
14 №96	№ 7/2	Рассольник "Ленинградский"	250	9,98	11,23	11,81	193,74	38,98	27,51	59,49	1,69	0,16	13,72	3,43
4 № 321	№ 8/3	Рагу овощное с мясом	225	19,17	21,88	14,44	331	55,1	43,8	176,2	2,42	0,1	8,67	47
16 № 506	№ 21/10	Кисель "Витойшка" с витамином	200	0	0	24	95					0,3	20,1	0,13
		Хлеб пш. обогатц.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8			0,63	0,09		0
		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2							
		Йогурт	100	2,5	2,5	16	85							
		<b>4 день</b> <i>итого:</i>	<b>1355</b>	<b>55,38</b>	<b>63,4</b>	<b>168,79</b>	<b>1508,89</b>	<b>630,99</b>	<b>49,93</b>	<b>330,06</b>	<b>8,27</b>	<b>1</b>	<b>113,5</b>	<b>348,51</b>
тех карта по сборнику	№ тех. карты	наименование блюда	масса порции	пищевая ценность			Энергетич ценность	Минер. вещества, мг			Витамины, мг			
		<b>ЗАВТРАК</b> <i>всего</i>	<b>500</b>	<b>22,97</b>	<b>35,13</b>	<b>52,14</b>	<b>656,23</b>	<b>459,9</b>	<b>46,5</b>	<b>305,5</b>	<b>5,57</b>	<b>0,36</b>	<b>4,98</b>	<b>345,08</b>
4 № 438	№2/6	Омлет натуральный	150	14,27	22,16	2,65	267,93	114,2	19,5	260,5	2,94	0,1	0,25	345
17 № 49	№11/1	Салат из моркови с яблоком	80	0,72	4,16	5,76	99,2	23,2	20		0,88		4,08	
6 № 395	№ 4/10	Коп напиток с молоком	210	3,28	2,79	14,89	98	125,7	7	45	0,07	0,02	0,65	0,08
		Хлеб пш. обогатц. с маслом	60	4,7	6,02	28,84	191,1	196,8			1,68	0,24		0
		<b>ОБЕД</b> <i>всего</i>	<b>855</b>	<b>32,41</b>	<b>28,27</b>	<b>116,65</b>	<b>852,66</b>	<b>171,09</b>	<b>3,43</b>	<b>24,56</b>	<b>2,7</b>	<b>0,64</b>	<b>108,52</b>	<b>3,43</b>
13 № 66	№ 3/2	Сул лапша Домашн	200	5,88	5,79	10,54	118,06	16,79	3,43	24,56	0,67	0,03	0,48	3,43
13 № 187	№ 4/4	Каша "Дружба"	205	6,32	8,96	34,08	241,6	126,5			0,8	0,12	0,54	
1 №178	№1/9	Котлета из мяса птицы	100	14,8	12,4	9,1	209							
2 №20/10	№20/10	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	18,3	75						97,5	
	№16/10	Банан	100	1,5	0,5	21	95	8			0,6	0,4	10	0
		Хлеб пш. обогатц.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8			0,63	0,09		0
		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2							
		<b>5 день</b> <i>итого:</i>	<b>1255</b>	<b>39,52</b>	<b>39,2</b>	<b>191,07</b>	<b>1280,33</b>	<b>461,93</b>	<b>195,56</b>	<b>475,44</b>	<b>11,76</b>	<b>0,84</b>	<b>50,51</b>	<b>109</b>
тех карта по сборнику	№ тех. карты	наименование блюда	масса порции	пищевая ценность			Энергетич ценность	Минер. вещества, мг			Витамины, мг			
		<b>ЗАВТРАК</b> <i>всего</i>	<b>505</b>	<b>16,05</b>	<b>10,48</b>	<b>86,09</b>	<b>504,4</b>	<b>352,6</b>	<b>109,85</b>	<b>226,82</b>	<b>5,49</b>	<b>0,4</b>	<b>6,11</b>	<b>59</b>
3 №168	№ 1/4	Каша гречневая	210	6,21	5,28	32,79	203	12,2	98,1	147,7	3,32	0,15	0	20
8 № 685	№ 1/10	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	11,6	6,5	4,12	0,34	0	6	0
		Хлеб пш	80	6,16	0,77	38,3	188,8	196,8			1,68	0,24		0
4 №42	№ 4/13	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0	54,6	132	5,25	75	0,15	0,01	0,11	39

№ п/п	№ тех. карты	наименование блюда	масса порции	пищевая ценность			Энергетич. ценность	Минер. вещества, мг					Витамины, мг			
				Б	Ж	У		Са	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A		
3 № 87	№ 11/2	<b>ОБЕД</b> <i>всего</i> Суп с рыбными консервами	750	23,47	28,72	104,98	775,93	109,33	85,71	248,62	6,27	0,44	44,4	50		
3 № 336	№ 7/3	Капуста тушеная	200	6,89	6,72	11,47	133,8	36,24	37,88	141,22	1,01	0,08	7,29	12		
4 № 694	№ 6/3	Пюре картофельное	100	1,85	4,32	23,2	142,35	14,64	29,33	49,7	1,16	0,16	21	21		
15 № 446	№ 14/8	Тертель из говядины с рисом	100	2,04	3,2	13,6	91,5	24,65	18,5	57,7	0,67	0,09	12,11	17		
	№ 14/10	Сок	200	0	0	22,4	204,28									
		Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	90	14			2,8	0,02	4	0		
		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	70,8	19,8			0,63	0,09		0		
		<b>6 день</b> <i>итого:</i>	1235	49,96	31,85	186,39	1228,62	480,82	59,99	452,22	6,44	0,515	31,69	422,01		
тех карта по сборнику	№ тех. карты	наименование блюда	масса порции	пищевая ценность			Энергетич. ценность	Минер. вещества, мг					Витамины, мг			
				Б	Ж	У		Са	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A		
3/168	№ 1/4	<b>ЗАВТРАК</b> <i>всего</i> Каша рисовая	505	12,93	9,27	90,28	498,4	346,3	33,55	146,12	2,64	0,28	6,11	59		
8 № 685	№ 1/10	Чай с сахаром	210	3,09	4,07	36,98	197	5,9	21,8	67	0,47	0,03	0	20		
		Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	11,6	6,5	4,12	0,34	0	6	0		
4 № 42	№ 4/13	Хлеб пш	80	6,16	0,77	38,3	188,8	19,68			1,68	0,24		0		
		Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0	54,6	132	5,25	75	0,15	0,01	0,11	39		
		<b>ОБЕД</b> <i>всего</i>	730	37,03	22,58	96,11	730,22	134,52	26,44	306,1	3,8	0,235	25,58	363,01		
12 № 55	№ 10/2	Свекольник со сметаной	200	5,22	6,47	11,86	126,06	31,73	3,43	24,54	1,37	0,05	5,56	3,43		
6 № 298	№ 5/8	Голубцы ленивые с м/ соусом	180	14,06	11,29	21,76	244,96	76,59	23,01	277,96	1,62	0,085	18,88	359,58		
4 № 868	№ 6/10	Компот из сухофруктов	200	0,04	0	24,76	94,2	6,4	0	3,6	0,18	0,01	1,14	0		
		Сырок творожный	100	14	4,3	14,1	151									
		Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8			0,63	0,09		0		
		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2									
		<b>7 день</b> <i>итого:</i>	1430	65,72	73,25	251,89	1815,95	479,64	132,89	582,59	13,37	1,29	65,51	348,64		
тех карта по сборнику	№ тех. карты	наименование блюда	масса порции	пищевая ценность			Энергетич. ценность	Минер. вещества, мг					Витамины, мг			
				Б	Ж	У		Са	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A		
4 № 438	№ 2/6	<b>ЗАВТРАК</b> <i>всего</i> Омлет натур. с овощной дроб.	510	22,39	33,91	61,12	644,31	325,2	21,9	260,5	4,98	0,34	3,08	345		
14 № 377	№ 2/10	Чай с лимоном	220	16	25,87	7,47	327,51	114,2	19,5	260,5	2,94	0,1	0,25	345		
2 № 1/13	№ 1/12	Хлеб пш. обогащ. с маслом	210	0,13	0,02	15,2	62	14,2	2,4	0	0,36	0	2,83	0		
		Хлеб пш. обогащ. с маслом	80	6,26	8,02	38,45	254,8	19,68			1,68	0,24		0		
		<b>ОБЕД</b> <i>всего</i>	920	43,33	39,34	190,77	1171,64	154,44	110,99	322,09	8,39	0,95	62,43	3,642		
4 № 200	№ 6/2	Суп картофельный с курой	200	5,49	4,59	13,31	116,4	27,37	28,33	85,98	1,25	0,12	9,6	3,43		
6 № 115	№ 15/2	с тренками	20	2,48	0,32	15,21	73,64	7,25			0,63	0,05	0			
4 № 679	№ 1/3	Греча рассыпчатая	150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,5	208,5	3,95	0,18	0	0,2		
14 № 45	№ 1/1	Салат из белокочанной капусты	100	1,41	5,08	9,02	87,4	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0		
10 № 83	№ 1/7	Биточки рыбные в т/с	100	16,08	17,42	10,26	122,75	49,67			1,42	0,18	0,38	0		
16 № 507	№ 22/10	Напиток витамин "Витолшка"	200	0	0	19	90	0	0	0	0	0,3	20	0,012		
		Булочка	100	6,7	5,8	64,5	337									
		Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8			0,63	0,09		0		
		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2									

тех карта по сборнику	№ тех. карты	8 день	итого:	1350	пищевая ценность			Энергетич. ценность	Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
					Б	Ж	У		Са	Мг	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А	
			наименование блюд	масса порции	Б	Ж	У	Энергетич. ценность	Са	Мг	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А	
			<b>ЗАВТРАК</b> <b>всего</b>	<b>510</b>	<b>20,3</b>	<b>32,98</b>	<b>108,35</b>	<b>829,32</b>	<b>339,69</b>	<b>14,7</b>	<b>94,5</b>	<b>1,83</b>	<b>0,91</b>	<b>1,005</b>	<b>0,01</b>	
		13 № 204	Макаронные изд. с сыром	220	11,45	18,05	32,18	341,9	239,59			0,92	0,79	0,165		
		7 № 397	Какао с молоком	210	3,54	4,13	26,3	161,62	80,3	14,7	94,5	0,28	0,03	0,84	0,01	
			Кондитерское изделие	50	3	10,5	35,5	255				0,63	0,09		0	
			Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8							
			<b>ОБЕД</b> <b>всего</b>	<b>840</b>	<b>29,87</b>	<b>27,98</b>	<b>90,08</b>	<b>714,69</b>	<b>117,91</b>	<b>82,52</b>	<b>343,05</b>	<b>5,34</b>	<b>0,35</b>	<b>75,38</b>	<b>4,09</b>	
		4 № 187	Щи с курой со сметаной	250	5,37	7,22	8,49	120,15	50,02	25,68	72,17	1,11	0,07	18,46	3,43	
		9/№ 265	Плов с мясом	180	17	14	17	257,2	27	44,3	246,3	2,8	0,18	1,02	0,66	
		3 № 33	Салат из свежлы	60	0,86	3,65	5,02	56,34	21,09	12,54	24,58	0,8	0,01	5,7	0	
		2 № 7/10	Компот из с/ф и шиповника	200	0,43	0,09	19,94	82						50,2		
			Йогурт	100	2,5	2,5	16	85								
			Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8			0,63	0,09		0	
			Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2								
			<b>9 день</b> <b>итого:</b>	<b>1360</b>	<b>74,25</b>	<b>35,94</b>	<b>208,6</b>	<b>1211,73</b>	<b>446,73</b>	<b>143,05</b>	<b>788,36</b>	<b>10,3</b>	<b>1,7</b>	<b>59,76</b>	<b>171,56</b>	
тех карта по сборнику	№ тех. карты		наименование блюд	масса порции	пищевая ценность			Энергетич. ценность	Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
			<b>ЗАВТРАК</b> <b>всего</b>	<b>500</b>	<b>36,94</b>	<b>21,89</b>	<b>97,52</b>	<b>493,2</b>	<b>351,4</b>	<b>56,58</b>	<b>413,28</b>	<b>3,38</b>	<b>0,34</b>	<b>6,53</b>	<b>148</b>	
		4 № 467	Пудинг из творога со стущ	220	30,58	21,12	44,22	246,4	143	50,08	409,16	1,36	0,1	0,53	148	
		8 № 685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	11,6	6,5	4,12	0,34	0	6	0	
			Хлеб пш. обогащ.	80	6,16	0,77	38,3	188,8	196,8			1,68	0,24		0	
			<b>ОБЕД</b> <b>всего</b>	<b>860</b>	<b>37,31</b>	<b>14,05</b>	<b>111,08</b>	<b>718,53</b>	<b>95,33</b>	<b>86,47</b>	<b>375,08</b>	<b>6,92</b>	<b>1,36</b>	<b>53,23</b>	<b>23,56</b>	
		4 № 206	Суп картоф. с бобовыми	200	8,01	6,55	13,06	143,2	37,15	31,67	94,28	1,93	0,19	4,65	3,43	
		8 № 436	Жаркое по-домашнему	200	22,94	6,23	18,29	220,83	25,9	54,8	280,8	3,4	0,18	7,48	20	
		2 № 4/1	Овощи порционные	60	0,4	0	1,6	8						6		
		13 № 291	Кисель с витаминами "Витог"	200	0	0	23	90	0,48			0,06	0,3	20,1	0,13	
			Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8			0,63	0,09		0	
			Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2				0,9	0,6	15	0	
			Банан	150	2,25	0,75	31,5	142,5	12							
			№16/10													
			<b>10 день</b> <b>итого:</b>	<b>1300</b>	<b>44,67</b>	<b>45,66</b>	<b>180,04</b>	<b>1315,15</b>	<b>535,86</b>	<b>71,08</b>	<b>242,35</b>	<b>8,17</b>	<b>0,7</b>	<b>46,14</b>	<b>34,11</b>	
тех карта по сборнику	№ тех. карты		наименование блюд	масса порции	пищевая ценность			Энергетич. ценность	Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
			<b>ЗАВТРАК</b> <b>всего</b>	<b>500</b>	<b>15,88</b>	<b>18,41</b>	<b>89,34</b>	<b>591,3</b>	<b>426,4</b>	<b>7,35</b>	<b>47,25</b>	<b>2,13</b>	<b>0,31</b>	<b>1,12</b>	<b>0,08</b>	
		11 № 96	Каша пшениная	210	6,34	7,6	36	238,5	97,6			0,38	0,05	0,47		
		6 № 395	Коф напиток с молоком	210	3,28	2,79	14,89	98	132	7,35	47,25	0,07	0,02	0,65	0,08	
		2 № 1/13	Хлеб пш. обогащ. с маслом	80	6,26	8,02	38,45	254,8	196,8			1,68	0,24		0	

	ОБЕД	800	28,79	27,25	90,7	723,85	109,46	63,73	195,1	6,04	0,39	45,02	34,03
4 № 208	№9/2 Суп картоф. с м/изд	250	6,31	5,17	17,14	140,15	31,29	30,43	91,19	1,4	0,12	8,25	3,43
4 № 694	№ 6/3 Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	164,7	44,37	33,3	103,91	1,21	0,16	21,8	30,6
2 № 9/8	№ 12/8 Печень по-строгановски	120	15,1	15,8	3	215						10,97	
	№ 14/10 Сок	200	0	0	22,4	90	14				2,8	0,02	4
	Хлеб пш. обогащ.	30	2,31	0,3	14,37	70,8	19,8				0,63	0,09	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,22	9,26	43,2							0

- 1 Сборник технологических нормативов рецептов блюд кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений издатель: Пермская государственная академия Уральского регионального центра питания 2004 г.
- 2 Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления составители: Гращенков Д.В, Чулунова О.В. УРГЭУ 2015
- 3 Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/ Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М: ДеЛи принт, 2010
- 4 Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания авт.-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный -2005 г.
- 5 Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1983; ТТК
- 6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011 г.
- 7 Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях, разработано: Конь И.Я., Мосов А.в., Тобис В.И., Цапенко М.М. 2007 г.
- 8 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М: "Хлебпродинформ", 2004 г.
- 9 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под ред. Могильного М.П., 2007 г.
- 10 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996 г.
- 11 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений составители:Корова Л.С., Добросердова И.И., Мошнцова Л.П., Перевалов А.Я., Новоселов В.Г., БеловаВ.Н.,Наумова Л.А., 2001 г.

- 12 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001 г.
- 13 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.
- 14 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М: ДеЛи плюс, 2015г.
- 15 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений под об.Ред. Первалов А.Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.
- 16 Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских оздоровительных учреждений. Составители: Первалов А.Я., Тапешкина Н.В.; Пермь 2018 г.
- 17 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Первалова, Пермь, 5-е издание, 2013 г.
- 18 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях  
Под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2012 г.