



Утверждено
 Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
 /Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ рсч. по сбор.	Наименование блока	Цена руб		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность ккал		гамини (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2										

Вариант 1
 Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г.-544с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Дели Принт, 2008.-27с.

Скурuttiн И.М., Тутельян В.А

182/2017м	каша молочная жидкая из хлопьев овсяных с сахаром и маслом	200	250	7,10	8,88	11,66	14,57	40,25	50,24	295,45	369,32	1,17	1,46
399/2017м	блинчики с повидлом	70	70	3,15	3,15	1,68	1,68	21,95	21,95	115,62	115,62	0,03	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
376/2017м	чай с сахаром	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	600	660	13,03	15,58	14,48	17,63	103,02	118,35	597,87	698,34	11,5	11,79

Норма завтрака по СанПиН 2.0/6-2.5% ± 5%

500 550 15,4-19,25 18-22,5 15,8-19,75 18-23 67-83,75 76,6-95,75 470-587,5 544-680

2 завтрак

401/2011М	Кефир	150	150	4,20	4,20	3,75	3,75	5,85	5,85	75,00	75,00	0	0
	Итого	94	94	4,20	4,20	3,75	3,75	5,85	5,85	75,00	75,00	0,00	0,00



Утверждено
 №Директор: [подпись] /Кортоножко Е. Ю.



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блока		Пищевые вещества/г/				Энергет. ценность		тамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2				Б	Ж	У					

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544стр; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Де-Лю Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

Завтрак

В.А

70/71/2017м	овощи свежие (помидор свежий, соленый)	14	60	100	0,66	1,1	0,12	8,91	8,91	2,16	2,8	13,2	22	8,75	17,5
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	30	100	100	13,51	13,51	8,91	8,91	8,91	9,74	9,74	198,00	198,00	0,00	0,00
203/2017м	макароны отварные с маслом	15	150	150	5,73	5,73	6,07	6,07	6,07	31,98	31,98	205,50	205,50	0,00	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
378/2017м	чай с молоком	12	200	200	1,52	1,52	1,35	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	1,33	1,33
	Итого		540	590	23,73	24,94	17,17	17,49	17,49	75,80	81,78	577,50	612,90	10,08	18,83
	Норма завтрака по СанПин 20%-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
	итого	94			0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00



Согласовано
директор



«Бизнес Консалтинг» Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
№1
Коргоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность		тамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544ст; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А

Завтрак

183/2017м	каша жидкая молочная из гречневой крупы	30	200	250	8,25	11,00	8,55	11,40	33,11	44,40	244,50	326,00	0,42	0,48
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
14/2017м	масло порциями	12	10	10	0,8	0,8	7,25	7,25	0,13	0,13	66	66	0,04	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	5	50	50	3,85	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	12	200	200	4,08	4,08	3,54	3,54	17,58	17,58	118,6	118,6	0,3	0,3
	Итого		560,0	610,0	17,4	20,1	20,9	23,8	87,3	98,6	609,1	690,6	7,9	7,9
	Норма завтрака по СанПин 20%-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.Т	Сок	10	150	150	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	0	0
П.Т	Пряник нежный	5	40	40	2,4	2,4	2,0	2,0	30,8	30,8	152,0	152,0	0	0
	Итого сумма за день	94			3,35	3,35	2,00	2,00	48,09	48,09	224,96	224,96	0,00	0,00



10-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блока		Пищевые вещества/g				Энергет. ценность ккал		таминны (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 4

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г. 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предпринимательского общественного питания при общеобразовательных школах.

Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурругин И.М., Тутельман В.А.

Завтрак

70/71/2017м	овощи по сезону (огурец свежий; соленый)	15	60	100	0.48	0.8	0.06	0.1	1.14	1.9	7.2	12	2.45	4.9
234/331/2017м	котлета рыбная с соусом	35	100/20	100/20	10.32	10.32	8.40	8.40	14.41	14.41	174.00	174.00	0.34	0.34
305/2017м	рис припущенный	16	150	180	3.60	10.80	9.00	12.00	35.70	47.60	199.95	266.60	0.00	0.00
701/2010м	хлеб пшеничный	3	30	40	2.31	3.08	0.72	0.96	16.02	21.36	79.80	106.40	0.00	0.00
376/2017м	чай с сахаром	10	200	200	0.07	0.07	0.02	0.02	15	15	60	60	0.3	0.3
	Итого		560	640	16,78	25,07	18,2	21,48	82,27	100,27	520,95	619	3,09	5,54
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.Т	Сок 0.2	10	150	150	0.95	0.95	0.00	0.00	17.29	17.29	72.96	72.96		
П.Т	Печенье топленое молоко	5	30	30	4.4	4.4	17.0	17.0	15.6	15.6	117.0	117.0		
	итого	94	5.30	5.30	5.30	5.30	16.95	16.95	32.89	32.89	189.96	189.96	0.00	0.00



10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рсц. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность		ТМНН (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Завтрак

Вариант 5
Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г. 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельман

182/2017м	каша молочная жидкая ячневая, с маслом и сахаром	30	250	200	250	6,64	8,30	3,39	4,24	44,70	55,88	295,45	369,32	1,17	1,17
209/2017м	яйцо вареное	12	40	40	40	5,08	5,08	4,60	4,60	0,28	0,28	63,00	63,00	0,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
701/2010м	хлеб пшеничный	5	50	50	50	3,85	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	12	200	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого		590,0	640,0	640,0	16,1	17,8	9,6	10,5	96,7	107,9	600,5	674,3	11,5	11,5
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.Т	Сок 0,2	10	150	150	150	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	0	0
П.Т	Вафли сладкие грезы	5	30	30	30	4,8	4,8	19,9	19,9	22,1	22,1	149,8	149,8	0	0
	Итого	94	5,75	5,75	19,90	19,90	39,39	39,39	222,76	222,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Итого сумма за день



Согласовано
директор

01.09.2008



Утверждено
«Бизнес Консалтинг»
/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность ккал		жирны (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2												

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г. 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Завтрак

Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скуртуга И.М., Тутельман

В.А

101/2004л	икра кабачковая консервированная	15	60	80	0,976	1,301	0,96	1,28	8,21	62,4	83,2	0	0
295/332/2017М	Биточки, котлеты куриные с соусом сметанным с луком	35	100	100	10,18	10,18	11,33	11,33	7,07	147,85	147,85	1,5	1,5
203/2017м	макароны отварные с маслом	15	150,0	150,0	5,73	5,73	6,07	6,07	31,98	205,50	205,50	0,00	0,00
376/2017м	чай с сахаром	10	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	60	60	0,3	0,3
701/2010м	хлеб пшеничный	4	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
	Итого		540	570	19,266	20,361	19,1	19,66	83,62	555,55	602,95	1,8	1,8
	Норма завтрака по СанПин 20%± 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.Т	Сок 0,2	10	150	150	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	72,96	72,96	0	0
П.Т	Пряник нежный	5	40	40	2,4	2,4	2,0	2,0	30,8	152,0	152,0	0	0
	Итого	94	3,35	3,35	3,35	2,00	2,00	48,09	224,96	224,96	0,00	0,00	



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блока	Цена руб	вес блока		Пищевые вещества/г				Энергет. ценность ккал		тамина (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2											

Вариант 7

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тутельман

Завтрак

В.А

181/2017м	каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	27	200	250	5,55	6,93	9,74	12,82	38,50	48,13	264,55	330,68	1,17	1,46
399/2017м	блинчики с повидлом	17	70	70	3,15	3,15	1,68	1,68	21,95	21,95	115,62	115,62	0,03	0,03
701/2010м	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
377/2017м	чай с сахаром и лимоном	12	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого		600	660	11,54	13,69	12,56	15,88	101,47	116,44	568,97	661,7	11,5	11,79
	Норма завтрака по СанПин 20% - 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

П.Т	Сок 0,2	10	150	150	0,95	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96		
П.Т	Печенье топленое молоко	5	30	30	4,4	4,4	17,0	17,0	15,6	15,6	117,0	117,0		
	итого	94			5,30	5,30	16,95	16,95	32,89	32,89	189,96	189,96	0,00	0,00



Составлено:
директор

[Signature]
01.09.2017



«Бизнес Консалтинг» Утверждено
Директор ООО Бизнес Консалтинг
№1 01/09/2017
/Кортоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рсц. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		тамины (мг)			
		7-11 лет		12-18 лет		7-11 лет		12-18 лет		7-11 лет		12-18 лет		7-11 лет		12-18 лет	
		Б	У	Ж	С	ккал	с										

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурutti И.М., Тутельман

Завтрак

Б.А

282/332/2017м	котлеты из печени с соусом сметанным с луком	34	100	100	10,25	11,32	11,32	5,93	5,93	190,25	190,25	190,25	7,64	7,64
310/2017м	картофель отварной	15	150	180	3,6	0,6	0,72	23,7	28,44	112,2	134,64	134,64	21,75	21,75
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	15	60	100	0,84	3,6	6,01	4,96	8,26	55,68	92,8	92,8	3,99	6,65
701/2017м	хлеб пшеничный	3	30	40	2,31	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	106,40	0,00	0,00
378/2017м	чай с молоком	12	200	200	1,52	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	81	1,33	1,33
	Итого		540	620	17,916	17,59	20,36	66,51	79,89	518,93	605,09	605,09	34,71	37,37
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680			

2 завтрак

П.Т	Сок 0,2	10	150	150	0,95	0,00	0,00	17,29	17,29	72,96	72,96	72,96	0	0
П.Т	Вафли сладкие грезы	5	30	30	4,8	19,9	19,9	22,1	22,1	149,8	149,8	149,8	0	0
	Итого	94			5,75	19,90	19,90	39,39	39,39	222,76	222,76	222,76	0,00	0,00

Итого сумма за день



Согласовано:
директор
И.И.И.И.



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г/				Энергет. ценность		тамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2											

Вариан 9

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Завтрак

Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.; Делта Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман

В.А

120/2017м	суп молочный с макаронными изделиями	30	250	300	5,47	6,56	4,75	5,69	17,95	23,25	150,00	180,00	0,11	0,11
338/2017м	фрукт свежий (яблоко)	20	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
14/2017м	масло порциями	13	10	10	0,8	0,8	7,25	7,25	0,13	0,13	66	66	0,04	0,04
701/2010м	хлеб пшеничный	5	50	50	3,85	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00
382/2017м	какао с молоком	16	200	200	4,08	4,08	3,54	3,54	17,58	17,58	118,6	118,6	0,3	0,3
	Итого		610,0	660,0	14,6	15,7	17,1	18,1	72,2	77,5	514,6	544,6	7,9	7,9
	Норма завтрака по СанПин. 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		

2 завтрак

401/2011М	Кефир	10	150	150	4,20	4,20	3,75	3,75	5,85	5,85	75,00	75,00	0	0
	Итого	94			4,20	4,20	3,75	3,75	5,85	5,85	75,00	75,00	0,00	0,00

Итого сумма за день



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/g				Энергет. ценность		таминны (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2				Б	Ж	У	ккал	с			

Вариант 10

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов

и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности

российских продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельян

В.А

101/2004л	овощи консервированные (зеленый горошек)	14	60	80	1,35	1,80	0,24	7,92	10,56	38,52	51,36	0,63	0,84
291/2017м	яйца из птицы	50	200	230	16,89	19,42	9,86	34,09	29,20	302,66	348,06	4,50	5,17
349/2017м	компот из сухофруктов	10	200	200	0,66	0,66	0,09	32,03	32,03	132,8	132,8	0,3	0,3
701/107м	хлеб пшеничный	5	50	50	3,85	3,85	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00
	Итого		510	560	22,75	25,73	11,33	100,74	98,49	606,98	665,22	5,43	6,31
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680	

П.Т	Сок 0,2	Печенье топленое молоко	итого	2 завтрак		16,95	16,95	32,89	189,96	0,00
				150	30					
			94	5,30	5,30	16,95	16,95	32,89	189,96	0,00

	Итого сумма за день												
	Всего за 10 дней		5 240,00	5 750,00	162,57	186,59	144,52	807,62	902,89	5 274,90	5 948,72	97,82	113,14
	Средний суточный рацион		524	575	16,26	18,66	14,45	80,76	90,29	527,49	594,87	9,78	11,31

Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%

500 550 15,4-19,25 18-22,5 15,8-19,75 18-23 67-83,75 76,6-95,75 470-587,5 544-680

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

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2010. - 544с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурутин И.М., Тутельян В.А.

САНПИН 1.2. 3685-21 " Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".