



Согласовано:

Заведующий МДОУ д/с № 89

А.В.Переходнова/

подпись

расшифровка

« 07 » октября 2025г.



Утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

/Н.А.Мундашева/

расшифровка

« 07 » октября 2025г.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ  
в возрасте от 1 года до 3 лет с дневным пребыванием 12 часов (ясли)**

**1 день**

№ рецептуры	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	150/5	3,4	7,4	16,2	121
392/2011	Чай с сахаром	150/7	0,1	0,0	7,0	28
	Хлеб пшеничный	20	1,4	0,4	8,8	44
	Кондитерские изделия	20	0,8	7,2	12,6	101
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>352</b>	<b>5,7</b>	<b>15,0</b>	<b>44,6</b>	<b>294</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	150	4,3	4,2	9,8	81
282/2011	Шницель из говядины рубленный	50	7,4	5,6	7,5	115
400/2022	Макароны отварные с овощами (лук, морковь)	110	4,4	4,8	23,3	157
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	20	1,4	0,4	8,8	44
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>540</b>	<b>18,5</b>	<b>15,1</b>	<b>75,4</b>	<b>503</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
94/2011	Суп молочный с крупой	150	6,7	4,8	12,6	120
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	150	0,1	0,0	26,1	127
454/2011	Пирожки печеные сдобные с повидлом	60	4,5	4,8	34,8	187
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>11,3</b>	<b>9,6</b>	<b>73,5</b>	<b>434</b>
	<b>Всего:</b>		<b>36,2</b>	<b>39,7</b>	<b>205,7</b>	<b>1301</b>

## 2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	160/5	4,1	8,7	25,4	154
394/2011	Чай с молоком	150	2,7	3,3	11,3	77
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>9,3</b>	<b>12,7</b>	<b>52,1</b>	<b>308</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	150/5	1,4	4,1	8,1	85
256/2011	Котлеты рыбные любительские	50	7,9	5,6	5,0	104
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	110	2,2	3,5	15,0	101
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>16,3</b>	<b>16,3</b>	<b>71,9</b>	<b>500</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
428/2022	Запеканка из творога с яблоками с соусом молочным	100/50	14,6	13,0	21,2	260
351/2011	сладким					
ТТК 23А	Чай каркаде с сахаром	150	0,2	0,0	11,3	44
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3,9	5,1	26,9	153
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>357</b>	<b>18,7</b>	<b>18,1</b>	<b>59,4</b>	<b>457</b>
	<b>Всего:</b>		<b>45,0</b>	<b>47,1</b>	<b>195,6</b>	<b>1335</b>

\* При отсутствия протирочного механизма готовить картофель отварной

## 3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	160/5	4,5	6,9	19,8	134
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,3	1,4	19,5	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>9,3</b>	<b>9,0</b>	<b>54,7</b>	<b>304</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
76/2011	Рассольник ленинградский со сметаной прокипяченной	150/5	3,4	4,1	10,4	84
298/2011 735/2002	Голубцы ленивые с соусом томатным	50/50	7,1	6,9	10,2	127
314/2011	Каша гречневая вязкая	110	3,4	3,7	15,1	107
Т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>580</b>	<b>17,4</b>	<b>15,5</b>	<b>77,1</b>	<b>501</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
322/2002	Рагу из овощей	150	2,4	5,9	11,7	115
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	150	0,1	0,0	26,1	127
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	20	1,6	7,2	13,1	88
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,2</b>	<b>13,7</b>	<b>64,1</b>	<b>396</b>
	<b>Всего:</b>		<b>33,6</b>	<b>38,2</b>	<b>208,1</b>	<b>1271</b>

## 4 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	160/5	1,6	6,2	16,9	139
394/2011	Чай с молоком	150	2,7	3,3	11,3	77
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,8</b>	<b>10,2</b>	<b>43,6</b>	<b>293</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
85/2011	Суп картофельный с клецками	150	1,3	2,0	7,3	52
500/2004	Биточки рубленые из птицы	50	9,5	8,7	6,0	112
514/2004	Бобовые отварные	110	9,6	5,1	22,3	170
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>23,5</b>	<b>16,5</b>	<b>74,8</b>	<b>506</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
ТТК 2	Каша "Дружба" с маслом сливочным	150/5	7,0	6,3	25,6	198
393/2011	Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0,0	7,1	29
1006/2022	Булочка с повидлом обсыпная	50	3,7	7,6	27,2	192
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>10,8</b>	<b>13,9</b>	<b>59,9</b>	<b>419</b>
	<b>Всего:</b>		<b>41,8</b>	<b>40,6</b>	<b>190,5</b>	<b>1288</b>

## 5 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергети- ческая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	160/5	3,8	7,0	14,3	138
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,3	1,4	19,5	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,6</b>	<b>9,1</b>	<b>49,2</b>	<b>308</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,6	2,7	10,3	76
304/2011	Плов из птицы	160	15,1	12,8	26,8	271
г.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>19,8</b>	<b>16,2</b>	<b>76,3</b>	<b>519</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
422/2002	Икра свекольная	100	2,3	7,4	13,1	129
215/2011	Омлет натуральный	50	5,4	8,5	0,8	98
783/2022	Чай фруктовый	150	0,2	0,0	7,7	32
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>330</b>	<b>10,0</b>	<b>16,5</b>	<b>34,8</b>	<b>325</b>
	<b>Всего:</b>		<b>39,1</b>	<b>41,8</b>	<b>172,5</b>	<b>1222</b>

## 6 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	150/5	3,4	7,4	16,2	121
392/2011	Чай с сахаром	150/7	0,1	0,0	7,0	28
	Хлеб пшеничный	20	1,4	0,4	8,8	44
	Кондитерские изделия	20	0,8	7,2	12,6	101
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>352</b>	<b>5,7</b>	<b>15,0</b>	<b>44,6</b>	<b>294</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
287/2022	Щи "Нрвгородские" со сметаной прокипяченной	150/5	1,4	4,0	6,1	67
287/2011 735/2002	Тефтели мясные (2-й вариант) с соусом томатным	60/30	11,1	13,2	11,2	209
314/2011	Каша гречневая вязкая	110	3,4	3,7	15,1	107
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>19,0</b>	<b>21,6</b>	<b>71,6</b>	<b>555</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,3	6,7	14,1	109
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	150	0,1	0,0	26,1	127
993/2022	Булочка "Забава"	50	6,7	1,8	27,8	148
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>375</b>	<b>11,1</b>	<b>8,5</b>	<b>68,0</b>	<b>384</b>
	<b>Всего:</b>		<b>36,5</b>	<b>45,1</b>	<b>196,4</b>	<b>1303</b>

## 7 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	160/5	4,5	6,9	19,8	134
394/2011	Чай с молоком	150	2,7	3,3	11,3	77
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>9,7</b>	<b>10,9</b>	<b>46,5</b>	<b>288</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
ТТК 30	Суп «Снежок» с птицей отварной	150/5	5,4	6,4	12,0	144
255/2011	Биточки рыбные запеченные	50	6,7	4,8	6,0	81
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	110	2,2	3,5	15,0	101
г.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>	<b>17,4</b>	<b>15,4</b>	<b>72,2</b>	<b>498</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
189/2011	Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким	100/50	7,9	8,5	37,2	241
ТТК 23А	Чай каркаде с сахаром	150	0,2	0,0	11,3	44
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3,9	5,1	26,9	153
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>357</b>	<b>12,0</b>	<b>13,6</b>	<b>75,4</b>	<b>438</b>
	<b>Всего:</b>		<b>39,8</b>	<b>39,9</b>	<b>206,3</b>	<b>1294</b>

\* При отсутствия протирачного механизма готовить картофель отварной

## 8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	160/5	1,6	6,2	16,9	139
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,3	1,4	19,5	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,4</b>	<b>8,3</b>	<b>51,8</b>	<b>309</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	150	4,3	4,2	9,8	81
ТТК 1	Гуляш из филе птицы	30/30	9,9	5,7	5,6	106
317/2011	Макаронные изделия отварные	110	4,1	5,3	19,4	123
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>535</b>	<b>21,8</b>	<b>16,0</b>	<b>76,2</b>	<b>493</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
443/2011	Вареники из полуфабриката промышленного производства отварные с картофелем с маслом сливочным	150/5	9,8	5,4	31,1	231
393/2011	Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0,0	7,1	29
	Хлеб пшеничный	25	1,8	0,5	11,0	55
	Кондитерские изделия	20	0,8	7,2	12,6	110
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>12,5</b>	<b>13,1</b>	<b>61,8</b>	<b>425</b>
	<b>Всего:</b>		<b>41,4</b>	<b>37,4</b>	<b>202,0</b>	<b>1297</b>

9 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	160/5	3,9	7,0	14,3	138
394/2011	Чай с молоком	150	2,7	3,3	11,3	77
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>9,1</b>	<b>11,0</b>	<b>41,0</b>	<b>292</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
ТТК 1	Свекольник горячий со сметаной прокипяченной	150/5	1,1	5,8	7,8	75
500/2004	Биточки рубленные из птицы	50	9,5	8,7	6,0	112
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	110	2,2	3,5	15,0	101
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1,0	22,0	110
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>17,3</b>	<b>19,1</b>	<b>76,8</b>	<b>504</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
42/2002	Каша молочная гречневая жидкая с маслом сливочным	150/5	5,8	8,1	22,3	186
783/2022	Чай фруктовый	150	0,2	0,0	7,7	32
470/2011	Булочка дорожная	50	4,4	7,0	26,1	194
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>355</b>	<b>10,4</b>	<b>15,1</b>	<b>56,1</b>	<b>412</b>
	<b>Всего:</b>		<b>37,5</b>	<b>45,2</b>	<b>186,1</b>	<b>1278</b>

\* При отсутствия протирачного механизма готовить картофель отварной

## 10 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	160/5	4,1	8,7	25,4	154
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	2,3	1,4	19,5	93
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,9</b>	<b>10,8</b>	<b>60,3</b>	<b>324</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	0,7	0,0	12,2	70
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>						
86/2011	Суп-лапша домашняя	150	1,3	3,5	7,2	61
304/2011	Плов из птицы	160	15,1	12,8	26,8	271
т.24/1996	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	0,5	0,1	2,4	13
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,0	23,6	93
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>19,5</b>	<b>17,0</b>	<b>73,2</b>	<b>504</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
101/2004	Консервы овощные закусочные (порциями) (икра кабачковая)	100	1,4	5,4	9,0	129
215/2011	Омлет натуральный	50	4,4	8,5	0,8	98
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	150	0,1	0,0	26,1	127
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>330</b>	<b>8,0</b>	<b>14,5</b>	<b>49,1</b>	<b>420</b>
	<b>Всего:</b>		<b>37,1</b>	<b>42,3</b>	<b>194,8</b>	<b>1318</b>
	<b>Всего за 10 дней:</b>		<b>381,3</b>	<b>427,3</b>	<b>1 987,1</b>	<b>12816</b>
	<b>Средний итог в целом за период реализации:</b>		<b>38,1</b>	<b>42,7</b>	<b>198,7</b>	<b>1282</b>

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом и утвержденными руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах/ Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г.Онищенко и Научного Руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна, Москва 2022 - 698с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 620с