

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 6
Смирнова
Приказ № 25-ОД от 07.05.2024 г.
Д. В. МВ/МДЖ
ДЕТСКИЙ САД
"СЛАВЯНЕ"
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯКУТА
РЕСПУБЛИКИ КРАЙ
ОГРН 1159100000000
ОГРНИП 3150000000000000000

Примерное весеннее-летнее 10- дневное меню в МБДОУ № 6

Для детей дошкольного возраста от 3-х до 7-ми лет

10,5 часовой режимный функционирования



1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
1. Масло (порциями) 2. Каша молочная жидкая манная 3. Какао с молоком 4. Хлеб пшеничный	1. Салат из консервированной кукурузы 2. Омлет натуральный 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный	1. Масло порциями 2. Каша молочная жидкая пшеничная 3. Чай с сахаром и лимоном 4. Хлеб пшеничный	1. Бутерброд с маслом 2. Суп вермишелевый молочный 3. Какао с молоком 4. Фрукты свежие	1. Бутерброд с сыром 2. Каша молочная жидкая 3. Гречневая 4. Чай с молоком	1. Бутерброд с маслом 2. Каша молочная жидкая «Артек» 3. Какао на молоке	1. Салат из консервированной кукурузы 2. Омлет натуральный 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный	1. Бутерброд с сыром 2. Каша молочная жидкая кукурузная 3. Кофейный напиток	1. Бутерброд с сыром 2. Каша молочная жидкая 3. Кофейный напиток	1. Масло (порциями) 2. Каша молочная жидкая 3. Чай с сахаром и лимоном 4. Хлеб пшеничный
II завтрак									
Кисломолочный напиток	Кисломолочный напиток Вафли	Фрукты свежие	Кисломолочный напиток Печенье	Фрукты свежие	Кисломолочный напиток Вафли	Фрукты свежие	Кисломолочный напиток Печенье	Фрукты свежие	Кисломолочный напиток
Обед									
1. Салат из свеклы с соевым соусом 2. Пиццетто 3. Рыба, тушеная с овощами 4. Рис припущенный 5. Кисель 6. Хлеб ржаной пшеничный	1. Свежий помидор 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками 3. Запеканка из пшена 4. Картофельное пюре 5. Сок 6. Хлеб ржаной	1. Салат из свежих огурцов и помидор 2. Суп картофельный с клецками 3. Плов из птицы 4. Компот из свежих фруктов 5. Хлеб ржаной пшеничный	1. Огурец свежий 2. Суп картофельный с бобовыми (фасоль) 3. Фрикадельки мясные в соусе 4. Макароны отварные с маслом 5. Сок 6. Хлеб ржаной	1. Икра овощная (по сезону) 2. Борщ с капустой и картофелем 3. Бефстроганов из отварного мяса 4. Каша рассыпчатая (гречневая) 5. Компот из смеси сухофруктов 6. Хлеб ржаной пшеничный	1. Салат овощной 2. Рассольник Ленинградский 3. Биточки рыбные 4. Рис припущенный 5. Компот из свежих фруктов 6. Хлеб ржаной пшеничный	1. Салат из белокочанной капусты 2. Суп картофельный с макаронными изделиями 3. Птица, тушенная в соусе с овощами 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной пшеничный	1. Свежий помидор 2. Суп картофельный с бобовыми (гороховый) 3. Тефтели из говядины 4. Картофельное пюре 5. Сок 6. Хлеб ржаной	1. Свежий огурец 2. Суп картофельный с крупногребневой пшеницы 3. Бефстроганов из печени 4. Макароны отварные с маслом 5. Компот из смеси сухофруктов 6. Хлеб ржаной пшеничный	1. Салат из свежих помидоров с луком 2. Суп рыбный с крупой 3. Гуляш из отаженного мяса 4. Каша рассыпчатая (гречневая) 5. Компот из свежих фруктов 6. Хлеб ржаной пшеничный
Полдник									
1. Ябло отаженное 2. Икра овощная (по сезону) 3. Булочка школьная 4. Чай с сахаром и лимоном 5. Фрукты свежие	1. Сыр порциями 2. Каша молочная вязкая 3. Кофейный напиток на молоке 4. Хлеб с маслом 5. Фрукты св.	1. Вареники лепные 2. Кисломолочный напиток	1. Рыба, запеченная в омете 2. Салат из свежих огурцов 3. Хлеб пшеничный 4. Чай с сахаром	1. Пудинг из творога с рисом 2. Джем 3. Кисломолочный напиток	1. Макароны изделия отварные с соусом 2. Чай с сахаром 3. Фрукты свежие	1. Ватрушка с творогом 2. Кисломолочный напиток	1. Каша ячневая молочная (вязкая) 2. Кисель 3. Бутерброд с маслом 4. Фрукты свежие	1. Запеканка с творогом и морковью 2. Кисломолочный напиток	1. Булочка домашняя 2. Какао на молоке 3. Фрукты свежие

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ Рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
Завтрак	Масло (порциями)	10	0.08	8.24	0.08	74.8	0.00	№6
	Каша молочная жидкая манная	150	2.28	3.62	15.3	102.66	0.00	№151
	Какао с молоком	180	3.6	3.7	14.9	101.9	0.6	№397
	Хлеб пшеничный	30	3.8	0.3	25.1	118.4	0.00	№611
II Завтрак			9.76	15.86	55.38	397.76	0.6	
	Кисломолочный напиток	100	2.9	2.65	4.0	53.0	0.7	№401
			2.9	2.65	4.0	53.0	0.7	
		60	0.8	4.7	5.35	52.4	5.1	№36
Обед	Салат из свеклы с соленым огурцом							
	Щи зеленые	200	6.94	17.34	55.35	61.6	16.03	№68
	Рыба , тушеная с овощами	80	13.26	8.2	4.5	136.2	3.4	№247
	Рис припущенный	130	3.1	3.7	33.1	178.1	0.00	№316
	Кисель	180	0.00	0.00	18.0	60.0	0.00	№233
	Хлеб ржаной	37	5.6	0.7	35.1	166.00	0.00	№611
Полдник	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	15.1	71.00	0.00	№611
			32.00	34.84	111.15	725.3	24.53	
	Яйцо отварное	40	4.3	3.9	0.2	53	0.00	№213
	Икра овощная (по сезону)	60	9.06	27.02	59.24	696.0	4.2	№53
	Булочка школьная	40	3.35	1.28	22.38	114.66	0.00	№472
	Чай с сахаром и лимоном	180/107	0.2	0.00	11.3	47.1	1.3	№393
Итого за 1 день:	Фрукты свежие	150	2.25	0.75	12.0	142.5	15.0	№368
			19.16	32.95	105.12	1053.26	21.00	
			63.82	86.3	275.65	2229.32	46.65	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ Рецептуры
			Б	Ж	У			
День 2 Завтрак								
	Салат из консервированной кукурузы	60	1.1	2.4	6.4	46.8	5.7	№12
	Омлет натуральный	80/5	8.1	13.7	1.7	161.1	0.1	№215
	Чай с сахаром	200/10	0.2	0.00	14.0	28.00	0.0	№943
	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	15.1	71.00	0.0	№6/н
II Завтрак	Хлеб пшеничный		11.7	16.3	37.2	306.9	5.8	
	Кисломолочный напиток	100	2.9	2.5	3	39.75	0.7	№401
	Вафли	20	1.4	11.7	25.1	205.6	0.00	№6/н
Обед			4.3	14.2	28.1	245.35	0.7	
	Свежий помидор	60	0.60	0.15	2.25	14.4	15.0	№71
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/20	7.51	10.94	25.51	205.4	8.96	№83
	Запеканка из пчени	80/2	10.4	2.64	8.84	111.04	7.44	№294
	Картофельное пюре	150	3.06	4.8	20.45	137.25	18.17	№694
	Сок	180	0.9	0.00	18.18	76.0	3.6	№399
	Хлеб ржаной	37	3.3	0.5	20.1	95.0	0.00	№6/н
			25.77	19.03	95.33	639.09	53.17	
	Сыр порциями	10	2.2	2.9	0.00	35.3	0.0	№7
	Каша молочная вязкая геркулес	150	2.7	4.76	13.58	108.36	0.0	№185
Полдник	Кофейный напиток на молоке	180	2.8	2.8	15.4	93.3	0.5	№395
	Хлеб с маслом	30/5	2.4	7.5	25.1	118.4	0.00	№1
	Фрукты свежие	150	2.25	0.75	12.0	142.5	15.5	№368
Итого за 2 день:			12.35	18.71	66.08	497.86	16.0	
			54.12	68.24	226.71	1689.2	75.67	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 3 Завтрак								
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,18	15,06	71,04	0,00	№60н
	Масло (порциями)	10	0,08	7,24	0,13	86,0	0,00	№6
	Каша молочная жидкая пшеничная	150	3,91	3,83	24,06	146,39	0,00	№185
	Чай с сахаром и лимоном	180\10\7	0,2	0,00	11,3	47,1	1,3	№393
II Завтрак								
	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	8,00	95,00	15,0	№368
			1,5	0,5	8,00	95,00	15,00	
Обед								
	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,59	3,69	2,24	44,52	10,06	№15
	Суп картофельный с клецками	200	6,2	10,52	11,8	104,1	3,7	№85
	Плов из птицы	180	17,01	17,49	30,1	317,25	0,46	№304
	Компот из свежих фруктов	180	0,14	0,14	21,5	87,8	5,15	№372
	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,3	25,1	118,4	0,00	№60н-
	Хлеб ржаной	37	3,3	0,5	20,1	95,0	0,00	№60н-
			31,04	32,64	110,8	767,34	19,37	
					4			
Полдник	Вареники ленивые отварные	150	11,6	12,4	23,78	234,00	0,71	№230
	Кисломолочный напиток	150	4,3	3,75	6,00	79,5	1,05	№401
			15,9	16,15	29,78	313,5	1,76	
Итого за 3 день:			54,91	60,54	198,13	1526,37	37,43	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 4 Завтрак								
	Бутерброд с маслом	30\10	2,4	7,5	15,2	137,1	0,00	№1
	Суп вермишелевый молочный	150	3,16	3,34	22,55	152,86	0,00	№93
	Какао с молоком	180	3,6	3,7	14,9	101,9	0,6	№397
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44,0	10,0	№368
			9,56	14,94	62,45	435,86	10,6	
II Завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,9	2,5	3,0	39,75	0,7	№401
	Печенье	20	3,0	3,9	29,8	166,8	0,00	№611
			5,9	6,4	32,8	206,55	0,7	
Обед	Огурец свежий	60	0,5	0,00	1,5	8,4	6,00	№71
	Суп картофельный с бобовыми (фасолевый)	200	9,3	4,83	13,1	130,8	4,65	№81
	Фрикадельки мясные в соусе	60\20	13,2	16,7	15,8	283,8	0,83	№288
	Макароны отварные с маслом	150	5,6	4,2	36,0	204,3	0,00	№205
	Сок	180	0,9	0,2	17,7	80,3	5,4	№399
	Хлеб ржаной	37	3,3	0,5	20,1	95,0	0,00	№611
			32,8	26,4	104,2	802,6	16,88	
			12,9	5,2	2,5	108,7	0,1	№249
Полдник	Рыба, запеченная в омлете	53\27					5,7	№13
	Салат из свежих огурцов	60	0,46	3,65	1,43	40,38	0,00	№611
	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,3	25,1	118,4	0,00	№393
	Чай с сахаром	180	0,2	11,3	47,1	1,3	5,8	
			17,36	20,45	76,13	268,78		
Итого за 4 день:			65,62	68,19	275,58	1713,79	33,98	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ Рецептуры	
			Б	Ж	У				
День 5									
	Завтрак	Бутерброд с сыром	45	7.63	9.38	17.56	178.75	0.07	№3
		Каша молочная жидкая гречневая	150	3.16	3.34	22.55	152.86	0.00	№185
		Чай с молоком	180	2.6	2.8	14.0	87.0	0.5	№394
			13.39	15.52	54.11	418.61	0.57		
II Завтрак	Фрукты свежие	100	1.5	0.5	8.0	95.00	15.0	№368	
			1.5	0.5	8.0	95.00	15.0		
Обед	Икра овощная (по сезону)	60	9.06	27.02	29.24	696.0	55.23	№53	
	Борщ с капустой и картофелем	200	1.45	3.93	100.2	82.0	8.23	№170	
	Бефстроганов из отварного мяса	60/20	12.56	8.85	2.14	134.78	0.27	№278	
	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	7.46	5.61	35.84	230.45	0.00	№679	
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.4	0.00	26.9	111.0	0.2	№376	
	Хлеб ржаной	37	3.3	0.5	20.1	95.0	0.00	№6/н	
	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	15.1	71.00	0.00	№6/н	
			36.53	46.11	229.52	1420.23	63.93		
Полдник	Пудинг из творога с рисом	170	22.9	16.0	34.3	389.5	0.2	№236	
	Джем	20	2.7	4.28	30.06	170.17	0.1	№6/н	
	Кисломолочный напиток	150	4.3	3.75	6.0	79.5	1.05	№401	
			29.9	24.03	70.36	499.5	1.35		
Итого за 5 день:			81.32	86.16	361.99	2433.34	80.85		

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 6 Завтрак								
	Бутерброд с маслом	30\10	2.4	7.5	15.2	137.1	0.00	№1
	Каша молочная жидкая рисовая	150	1.55	3.62	16.06	130.62	0.00	№185
	Кофейный напиток	180	2.8	2.8	15.4	93.3	0.5	№395
			6.75	13.92	46.66	31.02	0.5	
II Завтрак	Кисломолочный напиток	100	2.9	2.5	3.0	39.75	0.7	№401
	Вафли	20	1.4	11.7	25.1	205.6	0.00	№611
			4.3	14.2	28.1	245.35	0.7	
Обед	Салат овощной	60	0.98	6.15	3.34	74.9	5.63	№15
	Рассольник «Ленинградский»	200	4.16	10.6	14.7	165.0	5.4	№76
	Биточки рыбные	70	12.09	3.26	6.79	127.0	0.24	№255
	Рис припущенный	130	3.1	3.7	33.1	178.1	0.00	№316
	Компот из свежих фруктов	180	0.14	0.14	21.5	87.8	1.5	№372
	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	15.1	71.0	0.00	№611
	Хлеб ржаной	37	3.3	0.5	20.1	95.0	0.00	№611
			26.07	24.55	111.63	704.75	12.77	
Полдник	Макаронные изделия отварные с сыром	160\164	8.6	8.0	32.4	237.2	0.00	№206
	Чай с сахаром	180\10	0.1	0.00	9.9	39.9	0.00	№392
	Фрукты свежие	100	1.5	0.00	8.0	95.0	15.00	№368
			10.2	8.0	50.3	372.1	15.0	
Итого за 6 день:			55.32	60.67	236.69	1353.22	28.97	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 7 Завтрак								
	Бутерброд с маслом	30/10	2.4	7.5	15.2	137.1	0.00	№1
	Каша молочная жидкая «Артек»	150	2.7	4.76	13.58	108.36	0.00	№185
	Какао на молоке	180	3.6	3.7	14.9	101.9	0.6	№397
			8.7	15.96	43.68	347.36	0.6	
II Завтрак	Фрукты свежие	100	0.4	0.4	9.8	44.0	10.00	№368
			0.4	0.4	9.8	44.0	10.00	
Обед	Салат из белокочанной капусты	60	0.85	3.05	5.19	51.54	20.97	№43
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2.69	8.84	13.71	83.3	6.6	№208
	Птица, тушённая в соусе с овощами	230	11.37	15.62	20.88	195.0	9.24	№302
	Компот из сухофруктов	200	0.4	0.00	26.9	111.0	0.2	№376
	Хлеб ржаной	37	7.1	0.8	45.2	213.4	0.00	№611
	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	15.1	71.0	0.00	№ 611
			24.71	28.51	126.9 8	725.74	37.01	
Полдник	Ватрушка с творогом	100	2.81	3.2	22.21	129.33	0.1	№492
	Кисломолочный продукт	200	5.8	5.3	8.0	106.0	1.4	№401
			8.61	8.5	30.21	235.33	1.5	
Итого за 7 день:			42.42	53.37	210.6 7	1370.43	49.11	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 8 Завтрак								
	Салат из консервированной кукурузы	60	1,1	2,4	6,4	46,8	5,7	№12
	Омлет натуральный	80/5	8,1	13,7	1,7	161,1	0,1	№215
	Чай с сахаром	200/10	0,2	14,0	28,00	0,00	0,00	№393
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,00	0,00	№6/н
II Завтрак			11,7	30,3	51,2	278,9	5,8	
	Кисломолочный напиток	100	2,9	2,5	3,0	39,75	0,7	№401
	Печенье	20	1,5	1,95	14,9	83,4	0,00	№6/н
Обед			4,4	4,45	17,9	123,15	0,7	
	Свежий помидор	60	0,60	0,15	2,25	14,4	15,0	№6/н
	Суп картофельный с бобовыми(гороховый)	200	5,49	5,27	16,32	134,00	5,81	№81
	Тефтели из говядины	70	11,8	12,7	8,90	197,7	0,7	№286
	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,45	137,25	18,17	№694
	Сок	180	0,9	0,2	17,7	80,0	1,4	№399
	Хлеб ржаной	37	3,3	0,5	20,10	95,0	0,00	№6/н
Полдник			25,15	23,62	85,75	658,35	41,08	
	Каша ячневая молочная (вязкая)	150	6,75	4,28	26,33	176,33	0,68	№185
	Кисель	180	0,00	0,00	18,0	60,0	0,00	№233
	Бутерброд с маслом	30/10	2,4	7,5	15,2	137,1	0,00	№1
	Фрукты свежие	100	1,5	0,00	8,0	95,00	10,0	№368
Итого за 8 день:			10,65	11,78	82,0	468,43	10,68	
			51,9	70,15	236,8	1528,83	58,26	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 9								
Завтрак	Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139,0	0,7	№3
	Каша молочная жидкая кукурузная	150	5,6	6,1	18,2	140,9	0,00	№185
	Кофейный напиток на молоке	180	2,8	2,8	15,4	93,3	0,57	№395
			13,13	15,78	48,16	373,2	1,27	
II Завтрак	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	8,0	95,00	10,00	№368
			1,5	0,5	8,0	95,00	10,00	
Обед	Свежий огурец	60	0,45	0,0	1,5	8,4	6,0	№66/н
	Суп картофельный с крупой гречневой	200	2,5	11,8	17,0	103,2	8,2	№80
	Бефстроганов из печени	66/42	15,67	9,82	7,35	174,52	8,14	№278
	Макаронны отварные с маслом	150/5	5,6	4,2	36,0	204,3	0,00	№205
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,00	24,76	94,2	1,08	№868
	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,3	25,1	118,4	0,00	№66/н
	Хлеб ржаной	37	3,3	0,5	20,1	95,0	0,00	№66/н
			31,72	26,62	131,81	798,02	23,42	
Полдник	Запеканка с творогом и морковью	150	16,4	15,5	35,8	356,9	1,0	№238
	Кисломолочный напиток	150	4,3	3,75	6,0	79,5	1,05	№401
			20,7	19,25	41,8	463,4	2,05	
Итого за 9 день:			67,05	62,15	227,79	1729,62	36,74	

дошкольный возраст 3 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые Вещества (г)			Энергетическая ценность (калл)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 10 Завтрак								
	Масло (порциями)	10	0,04	3,62	0,065	43	0,00	№6
	Каша молочная жидкая пшеничная	150	5,6	6,1	18,2	140,9	0,00	№185
	Чай с сахаром и лимоном	180\10\7	0,2	11,3	47,1	0,00	1,3	№393
	Хлеб пшеничный	30	3,8	0,3	25,1	118,4	0,00	№б/н
			9,64	21,32	90,46	302,3	1,3	
II Завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,9	2,5	3,0	39,75	0,7	№401
			2,9	2,5	3,0	39,75	0,7	
Обед	Салат из свежих помидоров с луком	60	0,68	3,71	2,83	47,46	12,25	№14
	Суп рыбный с крупой	200	4,5	9,66	9,14	119,0	11,2	№84
	Гуляш из отварного мяса	50\50	15,9	17,1	6,31	250,15	1,13	№277
	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	7,46	5,61	35,84	230,45	0,00	№679
	Компот из свежих фруктов	180	0,14	0,14	21,5	87,8	1,5	№372
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	74,0	0,00	№б/н
	Хлеб ржаной	37	3,3	0,5	20,1	95,0	0,00	№б/н
			34,28	36,92	110,82	792,68	29,67	
Полдник	Булочка домашняя	80	2,81	3,2	22,21	129,33	0,01	№474
	Какао на молоке	180	3,6	3,7	14,9	101,9	0,6	№397
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44,0	10,00	№368
			6,81	7,35	53,87	306,61	13,49	
Итого за 10 день:			50,54	60,36	270,4	1441,34	45,16	

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	С, мг
Итого за весь период:	587.02	676.16	2530.41	17015.46	491.47
Среднее значение за период	58.7	67.62	253.04	1701.55	49.15
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	215.76 12.8%	561.33 33.3%	908.57 53.9%		

Перечень используемой литературы : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольного возраста в образовательных учреждениях /Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М:ДеЛи принт. 2010г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольного возраста в образовательных учреждениях /Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М:ДеЛи принт. 2011г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.сост.: А. И. Здобнов, В.А.Циганенко, М.И.Пересичный,К.:А.С.К.,2005,с.86