

Утверждаю:  
Генеральный директор  
АО «КШП» Центральный»  
И.Н.Тарасова

Согласовано:  
Директор \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# **Примерное цикличное двадцатидневное меню для горячих завтраков, для питания детей в возрасте с 12 лет и старше**

Тюмень, 2022 г.









## Первая неделя

## Пятый день (5)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)					Витамины				
			г	всего	г	всего			Са	Мг	Р	Fe	А,мг	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	С,мг	
Завтрак																		
ТТК № 55	Салат Витаминный	100	1,40	4,70	11,45	90,63	19,01	9,96	186,25	0,65	0,00	241,60	3,52	0,02	18,80			
	или Салат Оливье(Зимний)	100	1,68	5,25	10,35	96,81	14,37	20,65	50,25	0,66	0,00	250,30	2,35	0,08	6,07			
ТТК № 57	или Салат Винегрет	100	1,37	6,45	100,07	115,70	19,71	17,25	39,96	0,68	0,00	212,16	4,53	0,05	4,16			
ТТК № 58	или Салат Греческий	100	3,07	9,56	2,82	119,57	75,85	11,45	51,65	0,53	10,20	88,73	4,72	0,02	17,36			
ТТК № 59	Рыба запеченная с маслом сливочным	100/5	10,12	8,27	8,26	167,52	10,53	2,63	7,32	0,17	0,00	0,00	2,60	0,01	0,00			
ТТК № 60	или Рыба, запеченная с сыром	100	15,92	11,83	4,13	169,58	94,20	28,38	181,50	0,67	50,75	71,17	4,66	0,18	0,16			
ТТК № 61	или Шницель рыбный с маслом сливочным/или Рыбные палочки с маслом сливочным	100/ 5	15,32	11,87	9,84	182,65	20,62	21,07	148,34	0,64	69,18	87,15	5,03	0,13	0,26			
ТТК № 62	или Бефстроганов из рыбы	100	13,87	12,68	11,85	197,76	36,40	20,90	132,85	0,53	31,95	55,55	4,22	0,11	1,21			
ТТК № 63	Рис припущенный с овощами	120/ 60	3,14	3,73	22,18	164,52	2,3	2,49	0,00	0,07	0,00	0,06	0,1	0,00	0,54			
ТТК № 64	или Кукуруз с овощами	180	4,90	4,84	26,96	190,08	1,98	1,77	0,00	0,04	0,00	0,03	0,00	0,00	0,46			
ТТК № 65	или Булгур с овощами	180	7,08	6,18	30,99	202,22	0,78	0,63	0,00	0,02	0,00	0,01	0,08	0,00	0,13			
ТТК № 66	или Рис припущенный	180	4,47	4,98	34,70	214,38	0,28	0,94	0,00	0,02	0,00	0,03	0,09	0,00	0,00			
ТТК № 67	Чай с ягодно-яблочной смесью	200	0,00	0,00	11,98	35,01	0,54	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,05	0,00	11,24			
ТТК № 68	или Чай яблочно-брусничный	200	0,08	0,07	7,38	31,01	1,20	0,54	0,00	0,15	0,00	0,01	0,06	0,00	0,69			
ТТК № 69	или Чай яблочно-клубничный	200	0,08	0,06	7,34	30,76	0,91	0,36	0,00	0,12	0,00	0,01	0,08	0,00	0,40			
ТТК № 70	или Чай яблочно-вишневый	200	0,05	0,08	7,50	31,31	1,20	0,54	0,00	0,15	0,00	0,01	0,07	0,00	0,69			
	Кисломолочная продукция (йогурт обогатщенный, питьевой йогурт, снежок, ряженка, кефир)	200	5,54	4,00	22,60	162,00	248,00	30,00	0,00	0,20	0,00	0,40	0,18	0,06	1,20			
	Хлеб витаминный пшеничный	50	0,88	0,90	10,67	30,95	11,50	16,50	43,50	1,00	0,00	0,00	0,65	0,08	0,00			
	Хлеб витаминный ржано-пшеничный	40	1,59	0,82	10,40	30,47	14,00	18,80	63,20	1,56	0,00	0,40	0,56	0,08	0,00			
	<b>Итого за прием</b>	<b>875</b>	<b>22,67</b>	<b>22,42</b>	<b>97,54</b>	<b>681,10</b>	<b>305,88</b>	<b>80,38</b>	<b>300,27</b>	<b>3,70</b>	<b>0,00</b>	<b>242,46</b>	<b>7,66</b>	<b>0,25</b>	<b>31,78</b>			
	Белки		22,67				<b>Итого за 5 дней:</b>											
	жиры		22,42				Белки	22,50										
	углеводы		97,54				жиры	23,00										
							углеводл	95,75										













## Третья неделя

### Второй день (2 д)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углевод-Ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)										Витамины					
			г	всего	г	всего			Са	Мг	Р	Fe	А, мг	РЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг	С, мг							
<b>Завтрак</b>																								
ТТК № 108	Блины с джемом	100	6,43	7,00	23,00	165,42	7,66	1,73	0,00	0,23	0,00	0,03	0,98	0,01	0,06									
ТТК № 108	или Блины со сгущенкой	100	7,00	9,50	28,00	199,42	10,31	3,08	0,00	0,58	0,00	0,08	0,97	0,01	1,56									
ТТК № 108	или Блины с бананом	100	6,61	8,02	42,77	198,06	10,16	1,73	0,00	0,23	0,00	0,03	0,98	0,01	0,06									
ТТК № 108	или Блины с яблоком	100	6,26	8,01	45,20	231,55	12,82	3,08	0,00	0,58	0,00	0,08	0,97	0,01	1,56									
ТТК № 99	Каша рисовая с маком и клубничным вареньем	200/30	7,19	6,61	20,17	205,65	14,48	2,94	0,00	0,13	0,00	0,03	0,59	0,00	0,08									
ТТК № 100	или Каша манная с маком, клубничным вареньем	200/30	8,70	7,61	25,95	206,47	20,57	8,02	0,00	0,42	0,00	0,38	1,23	0,04	0,08									
ТТК № 101	или Каша "Дружба" со сливочным маслом	200/10	8,37	8,70	25,51	203,69	9,36	5,13	0,00	0,18	0,00	0,10	0,23	0,02	0,08									
ТТК № 102	или Каша пшеница с бананом/тыква	200/10	8,66	9,65	25,41	207,56	17,93	19,85	0,00	0,63	0,00	0,42	0,45	0,09	1,76									
ТТК № 87	Кофейный напиток с молоком	200	2,99	2,52	15,57	77,50	7,65	0,84	0,00	0,06	0,00	0,01	0,89	0,00	0,08									
ТТК № 88	или Кофейный напиток с сиропом	200	2,98	2,50	22,19	89,65	118,76	14,01	88,58	0,32	20,00	22,00	0,00	0,03	24,52									
ТТК № 89	или Кофейный напиток с корицей	200	1,43	4,95	9,33	86,01	43,82	4,75	38,60	0,07	30,00	32,50	0,15	0,01	0,10									
ТТК № 90	или Кофейный напиток на сливках (Раф) Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)	200	2,95	2,50	11,83	79,53	116,57	13,30	83,70	0,11	20,00	22,00	0,00	0,03	0,52									
Хлеб витаминный ржано-пшеничный																								
		40	2,64	0,82	10,40	63,67	14,00	18,80	63,20	1,56	0,00	0,40	0,56	0,08	0,00									
<b>Итого за прием</b>		<b>670</b>	<b>21,26</b>	<b>22,74</b>	<b>99,22</b>	<b>655,22</b>	<b>65,79</b>	<b>33,88</b>	<b>78,44</b>	<b>3,45</b>	<b>0,02</b>	<b>7,35</b>	<b>4,06</b>	<b>0,14</b>	<b>14,25</b>									
Белки																								
жиры																								
углеводы																								

















НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к приложению 20 дневному меню горячих завтраков с 12 лет и старше

№	Продукты	Среднее уточненное (среднее измерен- ное) количество	Проект в день, г	Дни																				за 20 дней, г	Факт в дней, г	% наполнен- ия	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	Хлеб пшеничный *	200	50,00	31	60	73	25	50	40	53	32	72	60	25	0	60	50	73	38	12	60	40	97	952	47,6	95	
2	Хлеб пшеничный	120	30,00	0	40	40	40	40	40	40	0	40	40	40	40	20	20	20	50	20	20	0	20	570	28,5	95	
3	Мука	20	5,00	0	5	0	0	6	0	7	0	0	4	0	30	0	0	7	0	44	0	0	0	102	5,1	102	
4	Крупа, бобовые	50	12,50	50	0	36	0	43	0	0	13	0	43	0	31	0	0	0	13	35	0	0	0	264	13,2	105	
5	Макаронные изделия	20	5,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	53	0	0	0	0	0	103	5,1	103	
6	Картофель	187	46,75	0	134	0	0	0	0	154	0	150	0	0	0	135	0	134	0	0	0	0	154	981	49,0	105	
7	Овощи, зелень	320	80,00	38	130	100	0	168	120	113	0	120	170	25	0	110	91	133	38	91	103	100	20	1669	83,4	104	
8	Фрукты свежие	185	46,25	0	20	107	0	31	100	20	100	7	117	15	117	20	32	0	0	107	20	100	20	934	46,7	101	
9	Сухофрукты	20	5,00	0	0	0	0	25	0	25	0	0	25	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	100	5,0	100	
10	Сахар	35	8,75	13	10	8	10	11	8	8	9	6	6	6	6	9	8	11	8	9	9	8	8	168	8,4	96	
11	Кондитерские изделия	15	3,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	3,8	100	
12	Какао	1,2	0,30	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0,3	96	
13	Кофейный напиток	2	0,50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0,5	105	
14	Чай	2	0,50	0	0	2	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	11	0,5	105	
15	Масло 1 категории***	78	19,50	0	79	0	0	0	118	63	0	0	0	0	0	0	0	63	0	0	0	79	0	402	20,1	103	
16	Цедра 1 категории	53	13,25	35	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	20	0	0	0	0	232	12,6	95	
17	Субпродукты (печень, язык)	40	10,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	203	10,2	102
18	Рыба -филе	77	19,25	0	0	0	0	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	85	4,3	97	
19	Молоко**	350	87,50	200	28	100	57	0	0	28	127	0	0	0	273	0	100	128	127	73	300	157	28	1728	86,4	99	
20	Кисломолочные продукты	180	45,00	200	0	0	0	200	0	100	0	100	0	0	0	100	0	0	0	0	0	100	0	900	45,0	100	
21	Творог	60	15,00	0	0	0	0	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	0	150	0	0	0	0	300	15,0	100	
22	Сметана	10	2,50	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	51	2,6	102	
23	Сыр	15	3,75	15	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	76	3,8	101	
24	Масло сливочное	35	8,75	10	6	5	20	8	5	8	20	8	5	0	8	7	0	11	5	13	0	9	23	171	8,6	98	
25	Масло растительное	18	4,50	3	3	3	0	18	4	3	1	3	10	5	3	3	10	3	0	6	6	0	3	87	4,3	96	
26	Яйца	40	10,00	7	0	11	125	0	0	0	5	4	0	0	7	0	0	0	5	11	0	30	4	208	10,4	104	
27	Соль	5	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	25	1,3	100	

\*С учетом х/б изделия и суточной пшеницы  
 \*\* яйцо (56 гр) с 19 дня в молоке 300 гр  
 \*\*\* мясо птицы 6 дне в масле говяжьем

Распределение энергетической ценности (калорийности) горячего завтрака

Суточная потребность в пищевых дНИ	Завтрак		Српедняя калорийность за 5 дней (1 неделя)
	ккал	%	
		<b>25%</b>	
1	696,00	26	
2	689,57	25	
3	659,92	24	
4	673,43	25	2720,0
5	681,10	25	680,00
6	682,62	25	
7	662,49	24	
8	688,53	25	
9	669,47	25	
10	696,90	26	680,00
11	693,80	26	680,00
12	655,22	24	
13	685,11	25	
14	678,35	25	
15	687,54	25	680,00
16	657,28	24	
17	696,07	26	
18	696,62	26	
19	650,16	24	
20	699,87	26	680,00
<b>Итого</b>	<b>680,00</b>	<b>25</b>	

Сетка примерного циклического 20-ти дневного меню горячих завтраков, для питания детей в возрасте с 12 лет и старше. Разработчик АО "КШП "Центральный"

		1 неделя				
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	
	или Блины с курицей	Овощные палочки	Морковные слайсы	Бутерброд с маслом сливочным	Салат Витаминный	
	или Блины с сыром и зеленью	или Овощные дольки	или Морковные дольки	Бутерброд с маслом шоколадным	или Салат Оливье(Зимний)	
	или Открытый сэндвич	или Овощи свежие/ или соленые	или Морковь с сахаром	Бутерброд с ароматным маслом	или Салат Винегрет	
	Сэндвич с мясом птицы	или Овощная нарезка	или Салат из моркови с сыром	Бутерброд с маслом и зеленью	или Салат Греческий	
	Каша пшеничная с маслом сливочным	Бефстроганов из мяса	Долья-кебаб из мяса птицы с маслом сливочным	Омлет запеченный натуральный	Рыба запеченная с маслом сливочным	
	или Каша ячневая с маслом сливочным	или Печень по-строгановски	или Фрикасе из мяса птицы	или Омлет запеченный с сыром	или Рыба, запеченная с сыром	
	или Каша рисовая с маслом сливочным	или Азу из мяса "То-новому"	или Филе из птицы запеченное с овощами и сыром	или Омлет запеченный с сыром и помидорами	или Птичья рыбка с маслом сливочным/или Рыбные палочки с	
	или Каша кукурузная с маслом сливочным	или Поджарка из мяса	или Нагетсы из мяса птицы	или Скрамбл с томатом свежим	или Бефстроганов из рыбы	
		Пюре картофельное	Гречка отварная с овощами		Рис припущенный с овощами	
		или Картофель отварной с маслом сливочным	или Перловка отварная с овощами		или Кускус с овощами	
		или Картофель запеченный дольками	или Гречето		или Булгур с овощами	
		или Картофель тушеный	или Перлотто		или Рис припущенный	
	Какао с молоком	Напиток теплый из клубники	Чай с лимоном	Напиток теплый из кураги	Чай с яблочно-яблочной смесью	
	или Горячий шоколад	или Напиток теплый из брусники	или Чай с апельсином	или Напиток теплый из шиповника	или Чай яблочно-брусничный	
	или Какао с зефирками	или Напиток теплый из вишни	или Иван чай/ройбуш	или Напиток теплый из изюма	или Чай яблочно-клубничный	
	или Какао с сиропом	или Напиток теплый бруснично-клубничный	или Чай с сахаром	или Напиток теплый из яблок сушеных	или Чай яблочно-вишневый	
	Кисломолочная продукция (йогурт обогатенный, питьевой йогурт, снежок, ряженка, кефир)		Молоко витаминизированное	Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)	Кисломолочная продукция (йогурт обогатенный, питьевой йогурт, снежок, ряженка, кефир)	
		Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный пшеничный		Хлеб витаминный пшеничный	
		Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный	

## 2 неделя

6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Овощные палочки	Морковные слайсы	Бутерброд с маслом сливочным	Овощные палочки	Салат Витаминный
или Овощные дольки	или Морковные дольки	Бутерброд с маслом шоколадным	или Овощные дольки	или Салат Оливье/Зимний
или Огурцы свежие/ или соленые	или Морковь с сахаром	Бутерброд с ароматным маслом	или Огурцы свежие/ или соленые	или Салат Винегрет
или Овощная нарезка	или Салат из моркови с сыром	Бутерброд с маслом и зеленью	или Овощная нарезка	или Салат Греческий
Бедро запеченное	Тфтели мясные с маслом сливочным	Запеканка из творога со стученным молоком	Шницель рыбный с маслом	Печень по-строгановски
или Филе из птицы запеченное с овощами и сыром	или Сочные биточки "по-домашнему" из мяса с маслом сливочным	или Сырники из творога со стученным молоком	или Рыба, запеченная с сыром	или Бефстроганов из мяса
или Мак-н-чиз с мясом птицы	или Ленивые голубцы с маслом сливочным	или Пудинг творожный со стученным молоком	или Рыба запеченная с маслом сливочным	или Азу из мяса "По-новому"
или Паста с соусом корбанара	или Чевачичи с маслом сливочным	или Запеканка творожная с суховушками и штрейзелем со	или Бефстроганов из рыбы	или Поджарка из мяса
Макаронны аль помидоро с сыром	Пюре картофельное	или с Соусом ягодным	Картофель запеченный дольками	Рис припущенный с овощами
или Макароны изделия отварные	или Картофель отварной с маслом сливочным	или с Соусом сливочным	или Картофель отварной с маслом сливочным	или Кукус с овощами
или Макароны отварные с соусом песто	или Картофель запеченный дольками	или с Джемом в ин.уп.	или Пюре картофельное	или Булгур с овощами
Напиток теплый из курати	или Картофель тушеный	или Кофейный напиток с молоком	или Картофель тушеный	или Рис припущенный
или Напиток теплый из шиповника	Напиток теплый из клубники	или Кофейный напиток с сиропом	Чай с лимоном	Напиток теплый из курати
или Напиток теплый из изюма	или Напиток теплый из брусники	или Кофейный напиток с корицей	или Чай с апельсином	или Напиток теплый из шиповника
или Напиток теплый из изюма	или Напиток теплый из вишни	или Кофейный напиток на сливках (Раф)	или Иван чай/ройбуш	или Напиток теплый из изюма
Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)	или Напиток теплый из яблок сушеных	или Кофейный напиток на сливках	или Чай с сахаром	или Напиток теплый из яблок сушеных
Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)	Творог обгащенный, или творожный продукт	Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)	Кисломолочная продукция (йогурт обгащенный, питевой йогурт, снежок, риженка, кефир)	Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)
или Творожная масса или творог	или Творожная масса или творог			
Хлеб витаминный пшеничный	Хлеб витаминный пшеничный		Хлеб витаминный пшеничный	Хлеб витаминный пшеничный
Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный		Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный



4 недели					
16 день	17 день	18 день	19 день	20 день	
Сэндвич с мясом птицы	Блины с джемом	Морковные слэйсы	Овощные палочки	Бутерброд с маслом сливочным	
или Блины с сыром и зеленью	или Блины со ступенкой	или Морковные дольки	или Овощные дольки	Бутерброд с маслом шоколадным	
или Блины с курицей	или Блины с бананом	или Морковь с сахаром	или Огурцы свежие/ или соленья	Бутерброд с ароматным маслом	
или Открытый сэндвич	или Блины с яблоком	или Салат из моркови с сыром	или Овощная нарезка	Бутерброд с маслом и зеленью	
Запеканка из творога со ступенным молоком	Паницель рыбный с маслом сливочным/или Рыбные палочки с	Жаркое из мяса	Омлет запеченный натуральный	Паницель рыбный с маслом сливочным/или Рыбные палочки с	
или Сырники из творога со ступенным молоком	или Рыба, запеченная с сыром	или Запеканка картофельная с мясом	или Омлет запеченный с сыром	или Рыба, запеченная с сыром	
или Пулинг-творожный со ступенным молоком	или Рыба запеченная с маслом сливочным	или Шурпа с мясом	или Омлет запеченный с сыром и помидорами	или Рыба запеченная с маслом сливочным	
или Запеканка творожная с сухофруктами и шпрейзелем со	или Бекстротанов из рыбы	или Печень тушеная с овощами	или Скрамбл с томатом свежим	или Бекстротанов из рыбы	
или с Соусом яглым	Гречка отварная с овощами	или Картофель отварной с маслом сливочным		Пюре картофельное	
или с Соусом сливочным	или Перловка отварная с овощами	или Картофель запеченный дольками		или Картофель отварной с маслом сливочным	
или с Джемом в ин. ул.	или Гречетто			или Картофель запеченный дольками	
	или Перлотто			или Картофель тушеный	
Кофейный напиток с молоком	Чай с лимоном	Напиток теплый из клубники	Какао с молоком	или Картофель тушеный	
или Кофейный напиток с сиропом	или Чай с апельсином	или Напиток теплый из брусники		Чай с ягодно-яблочной смесью	
или Кофейный напиток с корицей	или Иван чай/ ройбуш	или Напиток теплый из вишни	или Горячий шоколад	или Чай яблочно-брусничный	
или Кофейный напиток на сливках (Раф)	или Чай с сахаром	или Напиток теплый бруснично-клубничный	или Какао с зефирками	или Чай яблочно-клубничный	
	Фрукт (яблочные дольки или яблоко, или банан, или апельсин, или сезонный фрукт/сухофрукт)	Кисломолочная продукция (йогурт обалашенный, питьевой йогурт, снежок, ряженка, кефир)	или Какао с сиропом	или Чай яблочно-вишневый	
				Творог обалашенный, или творожный продукт	
				или Творожная масса или творог	
		Хлеб витаминный пшеничный		Хлеб витаминный пшеничный	
Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный	Хлеб витаминный пшеничный	Хлеб витаминный ржано-пшеничный	

## Аннотация

Меню и технологические карты для примерного двадцатидневного циклического меню горячих завтраков, для детей в возрасте 12 лет и старше разработано на основании Сборников технологических нормативов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. - Москва, 2011. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.
- "Хлебпродинформ" Москва 2004 - Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах. В.Т. Лапшина
- Технологические инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей школьного возраста в организованных коллективах Москва 2006 год
- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, - М.: Дели принт, 2011 г.
- По сборнику рецептов для питания детей в образовательных учреждениях, 2011 г, г. Пермь
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010.

Нормы потребления рассчитаны в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7 таблица 2 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет».

Меню составлено на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с рекомендациями для организации питания детей в осенне-зимний период.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Расчет проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания» (модуль системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов). Программный комплекс одобрен Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство №32 от 11.06.2009 г.).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Следует учитывать, что выход фруктов, кондитерских и мучных изделий дан в меню ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских и мучных изделий.

В целях снижения йод дефицита, при приготовлении блюд учтено использование только йодированной соли.