

«Согласовано»  
Заведующий МДОУ д/с № 81



/Т.В.Козырева/  
«19» января 2024г.

«Утверждаю»  
Директор  
ООО «Комбинат питания»



/Н.А.Мундашева/  
«19» января 2024г.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**  
**в возрасте от 3 до 7 лет**  
**с дневным пребыванием 12 часов (сад)**

г. Волжский

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ  
в возрасте от 3 лет до 7 лет с дневным пребыванием 12 часов (сад)**

**1 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	180/5	5,2	9,6	21,5	134
392/2011	Чай с сахаром	180/10	0,1	0,0	10,0	40
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	25	1,0	10,0	15,8	126
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>	<b>8,4</b>	<b>20,2</b>	<b>60,5</b>	<b>366</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	180	5,4	5,6	13,1	108
282/2011	Шницель из говядины рубленый	70	10,4	7,8	10,5	161
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
317/2011	Макаронные изделия отварные	130	4,8	6,3	22,9	146
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ГТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>25,4</b>	<b>22,8</b>	<b>91,5</b>	<b>634</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
94/2011	Суп молочный с крупой	180	8,0	5,8	16,8	143
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
738/2004	Пирожки печеные сдобные с повидлом	100	5,8	6,3	48,0	282
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>460</b>	<b>14,0</b>	<b>12,1</b>	<b>97,0</b>	<b>563</b>
	<b>Всего:</b>		<b>49,3</b>	<b>55,2</b>	<b>270,0</b>	<b>1654</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	180/5	4,4	8,4	27,0	192
394/2011	Чай с молоком	180	3,6	3,1	15,1	103
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>57,5</b>	<b>372</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	180/10	1,7	5,2	10,4	110
256/2011	Котлеты рыбные любительские	70	11,1	7,8	7,0	146
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	130	2,7	4,2	17,7	119
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ТТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>685</b>	<b>21,6</b>	<b>20,7</b>	<b>88,9</b>	<b>636</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
ТТК 28 351/2011	Запеканка творожно-манная с соусом молочным сладким	150/30	10,3	11,1	48,4	365
392/2011	Чай каркаде с сахаром	180/10	0,1	0,0	10,0	40
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3,9	5,1	26,9	153
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>420</b>	<b>14,3</b>	<b>16,2</b>	<b>85,3</b>	<b>558</b>
	<b>Всего:</b>		<b>47,9</b>	<b>49,2</b>	<b>252,7</b>	<b>1657</b>

\* При отсутствия протирачного механизма готовить картофель отварной

## 3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергети- ческая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	180/5	6,0	9,2	26,3	188
397/2011	Какао с молоком	180	3,8	3,2	15,6	107
	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	17,6	88
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>405</b>	<b>12,2</b>	<b>13,2</b>	<b>59,5</b>	<b>383</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
76/2011	Рассольник ленинградский со сметаной прокипяченной (перловка)	180/10	4,5	5,5	13,9	118
298/2011 735/2002	Голубцы ленивые с соусом томатным	50/50	7,1	6,9	10,2	127
314/2011	Каша гречневая вязкая	130	4,0	4,3	17,8	153
г.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ТТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>20,4</b>	<b>17,9</b>	<b>93,3</b>	<b>632</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
322/2002	Рагу из овощей	180	2,9	7,1	14,0	138
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	40	3,2	14,4	26,3	205
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>	<b>8,4</b>	<b>22,1</b>	<b>85,7</b>	<b>547</b>
	<b>Всего:</b>		<b>42,5</b>	<b>53,3</b>	<b>259,5</b>	<b>1653</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	180/5	5,1	8,3	22,5	154
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	3,1	2,6	12,7	98
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>11,6</b>	<b>11,9</b>	<b>57,2</b>	<b>360</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
85/2011	Суп картофельный с клецками	180	1,6	2,4	8,8	62
500/2004	Биточки рубленые из птицы	70	13,3	12,2	8,4	167
514/2004	Бобовые отварные	130	11,3	6,0	26,4	201
г.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ТТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	17,6	88
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>30,0</b>	<b>21,6</b>	<b>90,6</b>	<b>644</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
ТТК 2	Каша "Дружба" с маслом сливочным	180/5	8,0	8,4	34,1	254
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0,1 *	0,0	10,2	41
470/2011	Булочка дорожная	100	7,1	14,8	56,1	388
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>482</b>	<b>15,2</b>	<b>23,2</b>	<b>100,4</b>	<b>683</b>
	<b>Всего:</b>		<b>58,3</b>	<b>56,8</b>	<b>269,2</b>	<b>1778</b>

## 5 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	180/5	5,1	9,3	19,0	175
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,4	42,7	98
	Хлеб пшеничный	45	2,7	0,9	19,8	99
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,6</b>	<b>12,6</b>	<b>51,5</b>	<b>372</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	180	2,1	3,6	13,7	91
304/2011	Плов из птицы	200	19,3	16,2	34,0	339
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ГТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	45	2,7	0,9	19,8	99
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>655</b>	<b>25,5</b>	<b>20,9</b>	<b>96,9</b>	<b>655</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
422/2002	Икра свекольная	150	3,5	12,6	19,7	194
215/2011	Омлет натуральный	75	5,4	12,8	1,2	147
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2 *	0,0	32,2	138
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>435</b>	<b>11,2</b>	<b>26,0</b>	<b>66,3</b>	<b>545</b>
	<b>Всего:</b>		<b>48,8</b>	<b>59,6</b>	<b>235,7</b>	<b>1663</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	180/5	5,2	9,6	21,5	134
392/2011	Чай с сахаром	180/10	0,1	0,0	10,0	40
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	25	1,0	9,0	15,8	126
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>	<b>8,4</b>	<b>19,2</b>	<b>60,5</b>	<b>366</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
67/2011	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	180/10	3,6	5,2	7,1	91
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	130	4,0	4,3	17,8	153
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ТТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>22,2</b>	<b>23,5</b>	<b>78,7</b>	<b>645</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	180	5,7	8,9	18,8	145
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
738/2004	Пирожки печеные сдобные с творогом	100	12,5	9,7	37,2	285
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>460</b>	<b>18,4</b>	<b>18,6</b>	<b>88,2</b>	<b>568</b>
	<b>Всего:</b>		<b>50,5</b>	<b>61,4</b>	<b>248,4</b>	<b>1670</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	180/5	6,0	9,2	26,3	178
397/2011	Какао с молоком	180	4,3	3,6	15,6	107
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>12,8</b>	<b>13,5</b>	<b>57,3</b>	<b>362</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
ГТК 30	Суп «Снежок» птицей отварной	180/10	6,6	7,8	14,7	177
255/2011	Биточки рыбные запеченные	70	9,4	6,7	8,4	113
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	130	2,7	4,2	17,7	119
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ГТК 27	Компот из сухофруктов	* 180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>685</b>	<b>23,9</b>	<b>21,9</b>	<b>88,0</b>	<b>639</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
189/2011	Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким	150/30	10,4	15,8	55,8	362
392/2011	Чай каркаде с сахаром	180/10	0,1	0,0	10,0	40
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3,9	5,1	26,9	153
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>420</b>	<b>14,4</b>	<b>20,9</b>	<b>92,7</b>	<b>555</b>
	<b>Всего:</b>		<b>52,6</b>	<b>56,4</b>	<b>259,0</b>	<b>1647</b>

\* При отсутствия протирочного 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	200/5	5,7	9,2	25,0	171
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	3,1	2,7	12,7	98
	Хлеб пшеничный	45	2,7	0,9	19,8	99
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>	<b>11,5</b>	<b>12,8</b>	<b>57,5</b>	<b>368</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
ТТК 7	Суп с рыбными консервами	180	2,7	7,9	9,7	120
ТТК 1	Гуляш из филе птицы	40/40	13,2	7,6	7,5	153
317/2011	Макаронные изделия отварные	130	4,8	6,3	22,9	146
Т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ТТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	17,6	90
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>660</b>	<b>24,9</b>	<b>22,8</b>	<b>87,1</b>	<b>635</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
443/2011	Вареники с картофелем с маслом сливочным	180/10	18,6	6,5	38,1	283
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0,1	0,0	10,2	41
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	30	2,4	10,8	19,7	154
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>447</b>	<b>23,2</b>	<b>17,9</b>	<b>81,2</b>	<b>544</b>
	<b>Всего:</b>		<b>61,1</b>	<b>53,6</b>	<b>246,8</b>	<b>1638</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	180/5	5,1	9,3	19,0	176
397/2011	Какао с молоком	180	3,8	3,2	15,6	107
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11,4</b>	<b>13,2</b>	<b>50,0</b>	<b>360</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
ТТК 1	Свекольник горячий со сметаной	180/10	1,3	7,1	9,6	112
500/2004	Биточки рубленные из птицы	70	13,3	12,2	8,4	167
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	130	2,7	4,2	17,7	119
г.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ТТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>* 670</b>	<b>22,1</b>	<b>24,7</b>	<b>87,1</b>	<b>632</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
42/2002	Каша молочная гречневая жидкая с маслом сливочным	180/5	7,0	9,7	26,8	223
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0,1	0,0	10,2	41
470/2011	Булочка дорожная	100	7,1	14,8	56,1	388
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>482</b>	<b>14,2</b>	<b>24,5</b>	<b>93,1</b>	<b>652</b>
	<b>Всего:</b>		<b>49,2</b>	<b>62,5</b>	<b>251,2</b>	<b>1735</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	180/5	4,4	8,4	27,0	192
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,4	12,7	98
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>9,7</b>	<b>11,5</b>	<b>55,1</b>	<b>367</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>21,0</b>	<b>91</b>
<b>Обед</b>						
86/2011	Суп-лапша домашняя	180	1,7	4,7	9,6	81
304/2011	Плов из птицы	200	19,3	16,2	34,0	339
г.24/1996	Овоши свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
ГТК 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	17,6	90
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>25,2</b>	<b>21,9</b>	<b>90,6</b>	<b>636</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
422/2002	Икра морковная	150	3,5	12,6	19,7	194
215/2011	Омлет натуральный	75	5,4	12,8	1,2	147
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>435</b>	<b>11,2</b>	<b>26,0</b>	<b>66,3</b>	<b>545</b>
	<b>Всего:</b>		<b>47,6</b>	<b>59,5</b>	<b>233,0</b>	<b>1639</b>
	<b>Всего за 10 дней:</b>		<b>503,6</b>	<b>559,8</b>	<b>2 459,1</b>	<b>16594</b>
	<b>Средний итог в целом за период реализации:</b>		<b>50,4</b>	<b>56,0</b>	<b>245,9</b>	<b>1659</b>

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

Сборник рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания  
Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 630с.

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