"УТВЕРЖДАЮ":
МАДОУ города Нижневартоска ДС
№15 "Солнышко"
Мельник О. А.
М. П.
Подпись

День: 1
Неделя: 1
Сезон: Осень-зима ясли
Возрастная категория: Дети-ясли

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецертуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец.
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
500	Бутерброд с сыром+	5,06	40	4,6	5,8	12,2	9,08	0,04	0,04	0,16	105,7	0,47	
8,1	Каша кукурузная молочная+	8,11	150	6,229	4,1	38,1	227,4	0,08	0,17	0,7	148,06	1,26	0001 (№ 185)
33	Чай с сахаром+	0,52	160	0,171		0,032	43,52		0,011	0,085	4,309	0,715	0001 (№ 392)
	Итого:	**13,69**	**350**	**11**	**9,9**	**50,332**	**280**	**0,12**	**0,221**	**0,945**	**258,069**	**2,445**	
	Завтрак 2ой												
0,38	Сок мультифруктовый+	3,96	100	0,3		10,793	70	0,02	0,007	2	17,993	0,4	
	Итого:	**3,96**	**100**	**0,3**		**10,739**	**70**	**0,02**	**0,007**	**2**	**17,993**	**0,4**	
	Обед												
202,1	Бефстроганов из отварной говядины+	34,54	40	12,092	7,52	0,28	215,52	0,06	0,09	0,12	7,2	1,21	
104,2	Картофельное пюре+	5,91	80	2,12	2,72	3,99	92,67	0,086	0,073	7,206	24,69	0,73	0001 (№ 305)
73,1	Щи из свежей капусты+	2,53	130	1,2	2,9	4,3	47,3	0,02	0,02	8,35	26,32	0,4	0001 (№ 67)
220,1	Мясо для супа+	7,36	5	2,6	1,7		25,7	0,005	0,015		3	0,15	0001 (№ 273)
309,1	Огурцы соленые порциями+	4,64	25	0,203	0,028	0,488	3	0,006	0,006	1,5	6,9	0,18	
222	Зелень в суп+	0,44	1	0,025	0,005	0,04	0,3		0,005	2,5	5,575	0,04	0006
123,2	Компот из свежих плодов груш+	4,49	138	0,12		9,078	34,68	0,005	0,008	0,645	11,96	0,735	
0,01	Соль+	0,02	1								11,04	0,087	0000
0,09	Хлеб ржаной+	1,6	30	2,64	0,48	12,88	70,83	0,07	0,03		14	1,56	0000
	Итого:	**61,53**	**450**	**21**	**15,353**	**31,056**	**490**	**0,252**	**0,247**	**20,321**	**110,685**	**5,092**	
	Полдник												
37,1	Молоко кипячённое	9,98	190	2,04	5,067	4,993	112,31	0,051	0,203	0,988	194,281	0,089	
0,14	Печенье+	0,51	10	1,58	3,276	16,74	97,69	0,017	0,012		6,52	0,472	0000
	Итого:	**10,49**	**200**	**3,62**	**8,343**	**21,733**	**210**	**0,068**	**0,215**	**0,988**	**200,801**	**0,561**	
	Ужин												
130,1	Кисель из яблок+	3,14	180	0,24	6,24	36	50,5			15,66	7,032	0,528	
191,1	Пудинг из моркови и яблок+	13,26	180	2,8	6,9	34,9	205,1	0,14	0,25	26,95	182,45	2,34	
0,1	Хлеб пшеничный+	1,33	40	3,52	0,64	18,24	94,4	0,093	0,04		18,667	2,08	0000
	Итого:	**17,73**	**400**	**6,56**	**13,78**	**89,14**	**350**	**0,233**	**0,29**	**42,61**	**208,149**	**4,948**	
	Итого за день:	**107,4**	**1 500**	**42,005**	**47,376**	**203**	**1 400,00**	**0,693**	**0,979**	**66,864**	**795,698**	**13,445**	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану: 107,4 руб.
Стоимость за 10: 123,1 руб.

Повар: _____ / Заббарова
Врач(диетсестра): _____ / Шарифуллина
Бухгалтер: _____ / Мишину Пле

0000 - Продукт промышленного производства
0001 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

" УТВЕРЖДАЮ"
МАДОУ города Нижневартовска ДС
№15 "Солнышко"
Мельник О.А.
М. П. 13 сентября 2021 г.
Подпись _____

День: 2
Неделя: 1
Сезон: Осень-зима ясли
Возрастная категория: Дети-ясли

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецертуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец.
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
35,1	Кофейный напиток+	9,06	150	1,9	1,2	10,712	57,92	0,05	0,19	0,87	178,86	0,44	0001 (№ 395)
322	Каша ячневая молочная++	8,28	150	4,004	4,1	17,518	54,4	0,12	0,17	0,72	155,8	0,89	0001 (№ 168)
1	Масло в кашу+	1,15	10	0,133	7,1	0,2	112,68		0,033		4	0,033	0000
268	Бутерброды с маслом+	3,8	фев.00	2,45	10,55	14,62	50	0,05	0,03		9,3	0,62	0001 (№ 1)
	Итого:	**22,29**	**350**	**8,487**	**22,95**	**43,05**	**275**	**0,22**	**0,423**	**1,59**	**347,96**	**1,983**	
	Завтрак 2ой												
0,02	Бананы+	10,94	95	1	0,089	15	72	0,036	0,089	8,906	7,125	1,069	0000
	Итого:	**10,94**	**95**	**1**	**0,089**	**15**	**72**	**0,036**	**0,089**	**8,906**	**7,125**	**1,069**	
	Обед												
236,1	Печень по – строгановски+	16,6	40	5,835	3,267	5,6	111,145	0,119		12,733	16,517	2,675	
0,09	Хлеб ржаной+	1,6	30	2,64	0,48	13,68	70,83	0,07	0,03		14	1,56	0000
103,1	Макаронные изделия отварные+	2,84	90	8,16	2,88	49,91	152,9	0,153	0,06		18,74	1,086	0001 (№ 317)
249,1	Уха с перловой крупой**	1,71	130	1,4	1,7	10,5	65	0,06	0,04	5,56	12,09	0,64	
249,5	Рыба треска для супа++	5	8	2,69	0,12		11,85	0,01	0,01	0,09	4,95	0,11	
203,1	Напиток брусничный+	4,08	130	0,1		18,7	71,3			1,12	7,11	0,12	0003 (№ 203,1)
215,1	Огурцы свежие порциями+	1,89	20	0,225	0,03	0,6	3,375	0,008	0,008	2,1	5,1	0,15	0000
222	Зелень в суп+	0,88	1	0,05	0,01	0,08	0,6		0,01	5	11,15	0,08	0006
0,01	Соль+	0,03	1								14,72	0,116	0000
	Итого:	**34,63**	**450**	**21,1**	**8,487**	**99,07**	**487**	**0,42**	**0,158**	**26,603**	**104,377**	**6,537**	
	Полдник												
281	Кефир*+	7,56	140	2,383	1,917	4,667	83,9	0,047	0,202	0,817	140	0,117	
147,1	Блины+	4,32	60	2,1	1,1	11	126,1	0,08	0,03		10,98	0,8	
	Итого:	**11,88**	**200**	**4,483**	**3,017**	**15,667**	**210**	**0,127**	**0,232**	**0,817**	**150,98**	**0,917**	
	Ужин												
247,3	Винегрет овощной (с зеленым горошком)++	9,33	120	1,68	8,525	8,74	161,315	0,04	0,04	11,24	33,96	0,904	0001 (№ 45)
143,1	Напиток из плодов шиповника+	3,59	180	0,6		3,058	61,56	0,012	0,12	197,904	11,16	4,548	0001 (№ 398)
0,1	Хлеб пшеничный+	1,33	40	3,13	0,64	18,24	94,4	0,093	0,04		18,667	2,08	0000
0,3	Яйцо отварное+	3,4	60	1,52	2,835	0,172	38,725	0,002	0,008				
	Итого:	**17,65**	**400**	**6,93**	**12**	**30,21**	**356**	**0,147**	**0,208**	**209,144**	**63,787**	**7,532**	
	Итого за день:	**97,39**	**1 500**	**42**	**46,543**	**202,997**	**1 400**	**0,949**	**1,11**	**247,06**	**674,228**	**18,038**	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану: 97,39 руб.
Стоимость за 10: 123,1 руб.

Повар: _____ Заббарова

Врач(диетсестра): _____

Бухгалтер: _____

0000 - Продукт промышленного производства
0001 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0003 - Технико-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

"УТВЕРЖДАЮ":
МАДОУ города Нижневартоска ДС №15 "Солнышко"
Мельник О. А.
М. П. 8 сентября 2021 г.
Подпись _____

День: 3
Неделя: 1
Сезон: Осень-зима ясли
Возрастная категория: Дети-ясли

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецертуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец.
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
182,3	Соус сладкий+	4,05	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,053	0,114	0,3	92,1	0,06	0000
500	Бутерброд с сыром+	5,06	40	4,6	3,8	15,2	50,2	0,04	0,04	0,16	105,7	0,47	
144,2	Запеканка из творога+	24,27	130	5,708	9,05	10,53	62	0,065	0,338	0,299	193,05	0,858	0001 (№ 237)
34	Чай с молоком+	3,22	150	1,6	1,6	12,4	70,4	0,01	0,06	0,36	56,25	0,89	0001 (№ 394)
	Итого:	**36,6**	**350**	**14,068**	**17**	**54,78**	**281**	**0,168**	**0,552**	**1,119**	**447,1**	**2,278**	
	Завтрак 2ой												
0,28	Апельсины+	15,99	95	0,041	0,043	2,771	68	0,029	0,002	42,75	24,225	0,214	0000
	Итого:	**15,99**	**95**	**0,041**	**0,043**	**2,771**	**68**	**0,029**	**0,002**	**42,75**	**24,225**	**0,214**	
	Обед												
222	Зелень в суп+	0,88	1	0,05	0,01	0,08	0,6		0,01	5	11,15	0,08	0006
64,1	Салат из свеклы+	1,16	20	0,375	1,275	3,75	28,35	0,008	0,008	1,185	9,9	0,375	0001 (№ 33)
259	Птица, тушенная в соусе с овощами*+	20,63	110	7,698	4,933	14,658	134,222	0,089	0,098	6,524	36,711	1,333	0001 (№ 302)
239,1	Мясо для супа (куры)+	3,34	5	7,98	7,63	0,095	100,8	0,045		1,13	11,845	0,7	0001 (№ 300)
245,1	Лапша домашняя+	0,7	5	1,535	0,468	7,928	42,118	0,021	0,018		4,77	0,218	0001 (№ 118)
0,09	Хлеб ржаной+	1,6	28	2,64	0,48	13,68	70,83	0,07	0,03		14	1,56	0000
128	Компот из смеси сухофруктов+	1,68	140	1,1		33,4	131,04	0,01	0,06	1,87	43,42	1,17	0001 (№ 376)
0,01	Соль+	0,04	1								18,4	0,145	0000
245	Суп - лапша домашняя+	1,13	140	1,72	1,09	11,89	67,13	0,06	0,04	4,17	12,13	0,57	0001 (№ 86)
	Итого:	**31,16**	**450**	**13**	**15,886**	**70,481**	**492**	**0,302**	**0,263**	**19,879**	**162,326**	**6,151**	
	Полдник												
0,14	Печенье+	0,77	20	1,52	3,664	15,11	146,535	0,026	0,018		9,78	0,708	0000
37,1	Молоко кипяченое	9,45	180	2,68	4,8	8,52	61,465	0,048	0,192	0,936	184,056	0,084	0001 (№ 400)
	Итого:	**10,22**	**200**	**4,2**	**8,464**	**23,63**	**208**	**0,074**	**0,21**	**0,936**	**193,836**	**0,792**	
	Ужин												
112,1	Котлеты рыбные+	19,18	60	3,954	1,569	5,723	75,969	0,046	0,065	0,692	32,991	0,443	
0,44	Сок фруктовый+	7,1	160	0,48		4,52	110,181	0,032	0,011	3,2	28,789	0,64	0000
105	Рис отварной+	2,87	90	2,187	3,348	21,105	40,45	0,018	0,012		3,159	0,297	0001 (№ 313)
311,1	Томаты консервированные порциями+	8,4	50	0,55	0,05	1,75	30	0,01	0,015	11,25	7,5	0,6	0000
0,1	Хлеб пшеничный+	1,33	40	3,52	0,64	18,24	94,4	0,093	0,04		18,667	2,08	0000
	Итого:	**38,88**	**400**	**10,691**	**5,607**	**51,338**	**351**	**0,199**	**0,142**	**15,142**	**91,106**	**4,06**	
	Итого за день:	**132,85**	**1 500**	**42**	**47**	**203**	**1 400,00**	**0,772**	**1,169**	**79,827**	**918,593**	**13,495**	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану: 132,85 руб.
Стоимость за 10: 123,1 руб.

Повар: _____ / Заббарова
Врач(диетсестра): _____ / Шарифулина
Бухгалтер: _____ / Мишина

0000 - Продукт промышленного производства
0001 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 4
Неделя: 1
Сезон: Осень-зима ясли
Возрастная категория: Дети-ясли

"УТВЕРЖДАЮ":
МАДОУ города Нижневартоска ДС №15 "Солнышко"
Мельник О. А.
М. П.
Подпись
8 сентября 2021 г.

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец.
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
268	Бутерброды с маслом+	3,8	40	2,45	10,55	14,62	100	0,05	0,03		9,3	0,62	0001 (№ 1)
35,1	Кофейный напиток+	10,87	180	2,28	1,44	12,854	69,504	0,06	0,228	1,044	214,632	0,528	0001 (№ 395)
15,1	Омлет натуральный+	21,22	130	7,68	3,433	2,6	109,496	0,065	0,368	0,195	88,833	2,08	0001 (№ 215)
	Итого:	**35,89**	**350**	**12,41**	**15,423**	**30,074**	**279**	**0,175**	**0,626**	**1,239**	**312,765**	**3,228**	
	Завтрак 2ой												
0,29	Яблоко+	10,23	95	0,038	0,038	9,6	70	0,028	0,019	156,75	15,2	2,09	0000
	Итого:	**10,23**	**95**	**0,038**	**0,038**	**9,6**	**70**	**0,028**	**0,019**	**156,75**	**15,2**	**2,09**	
	Обед												
72,1	Борщ украинский+	4,33	140	1,5	4,5	9,6	85,1	0,04	0,04	8,94	22,49	0,74	
0,01	Соль+	0,02	1								11,04	0,087	0000
60,2	Икра морковная+	1,89	25	0,825	2,775	4,35	98,62	0,015	0,015	2,483	12,75	0,57	0002 (№ 78)
228,1	Перец, фаршированный мясом и рисом+	52,04	110	6,24	5,6	9,28	124	0,06	0,51	71,6	15,3	1	
222	Зелень в суп+	0,88	1	0,05	0,01	0,08	0,6		0,01	5	11,15	0,08	0006
220,1	Мясо для супа+	11,05	4	3,9	2,55		38,55	0,008	0,023		4,5	0,225	0001 (№ 273)
0,09	Хлеб ржаной+	1,6	30	2,64	0,48	13,68	70,83	0,07	0,03		14	1,56	0000
203,1	Напиток брусничный+	4,08	140	0,1		18,7	71,3			1,12	7,11	0,12	0003 (№ 203,1)
	Итого:	**75,89**	**450**	**15,255**	**15,915**	**55,79**	**489**	**0,193**	**0,628**	**89,143**	**98,34**	**4,382**	
	Полдник												
298,1	Оладьи с маслом+	3,74	50	2,383	3,448	21,35	130	0,063	0,063	0,144	42,016	0,43	0001 (№ 449)
281,1	Ряженка*+		150	0,625	3,125	11,25	80	0,025	0,017	0,375	155	0,125	0001 (№ 401)
	Итого:	**3,74**	**200**	**3,008**	**6,573**	**32,6**	**210**	**0,088**	**0,08**	**0,519**	**197,016**	**0,555**	
	Ужин												
134,1	Кисель из сока+	2,97	200	0,4		34,824	35	0,013	0,013	9,6	14,147	0,227	0001 (№ 382)
0,1	Хлеб пшеничный+	1,67	50	4,4	0,8	22,8	118	0,117	0,05		23,333	2,6	0000
150,1	Суфле творожное+	21,8	100	6,134	7,666	14,833	182,333	0,05	0,217	0,267	129,583	0,55	0002 (№ 365)
182,1	Соус молочный (сладкий)+	2,38	50	0,333	0,667	2,5	16,667		0,017	0,05	10,283	0,033	0001 (№ 351)
	Итого:	**28,82**	**400**	**11,267**	**9,133**	**74,957**	**352**	**0,18**	**0,297**	**9,917**	**177,347**	**3,41**	
	Итого за день:	**154,57**	**1 500**	**42**	**47,082**	**203,021**	**1 400,00**	**0,664**	**1,649**	**257,567**	**800,668**	**13,665**	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану: 154,57 руб.
Стоимость за 10: 123,1 руб.

Повар: _____
Врач(диетсестра): _____
Бухгалтер: _____

0000 - Продукт промышленного производства
0001 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0002 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапшиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)
0003 - Технико-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

УТВЕРЖДАЮ:
МАДОУ города Нижневартоска ДС №15 "Солнышко"
Мельник О.А.
М.П.
Подпись
8 сентября 2021 г.

День: 5
Неделя: 1
Сезон: Осень-зима ясли
Возрастная категория: Дети-ясли

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец.
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
269	Каша «Янтарная»+	10,52	150	4,981	13,12	26,1	126,26	0,126		0,786	83,54	0,756	0001 (№ 305)
268	Бутерброды с маслом+	2,85	40	1,838	0,913	10,965	112,5	0,038	0,023		6,975	0,465	0001 (№ 1)
33	Чай с сахаром+	0,55	170	0,181		0,034	46,24		0,011	0,091	4,579	0,759	0001 (№ 392)
	Итого:	**13,92**	**350**	**7**	**14,033**	**37,099**	**285**	**0,164**	**0,034**	**0,877**	**95,094**	**1,98**	
	Завтрак 2ой												
0,21	Мандарины+	16,72	95	0,76	0,19	7,005	70	0,057	0,028	36,1	33,25	0,095	0000
	Итого:	**16,72**	**95**	**0,76**	**0,19**	**7,005**	**70**	**0,057**	**0,028**	**36,1**	**33,25**	**0,095**	
	Обед												
0,01	Соль+	0,01	1								3,68	0,029	0000
310,1	Зеленый горошек консервированный+	3,28	20	0,786	0,76	1,86	45,453	0,033	0,033	3	6	0,21	0000
80,1	Рассольник ленинградский+	4,54	130	0,4	3,1	9,7	54,7	0,05	0,04	4,23	12,6	0,56	0001 (№ 76)
0,44	Сок фруктовый+	6,66	140	0,45		20,39	80,42	0,03	0,01	3	26,99	0,6	0000
220,1	Мясо для супа+	11,05	5	2,305	2,55		38,55	0,008	0,023		4,5	0,225	0001 (№ 273)
492	Язык отварной	41,46	40	10,787	5,008		100,167	0,037	0,095		21,782	0,854	0002 (№ 412)
212,1	Капуста тушённая+	4,56	83	2,75	6,13	11,29	101,28	0,04	0,06	43,37	67,72	1,35	
0,09	Хлеб ржаной+	1,6	30	2,64	0,48	13,68	70,83	0,07	0,03		14	1,56	0000
222	Зелень в суп+	0,88	1	0,05	0,01	0,08	0,6		0,01	5	11,15	0,08	0006
	Итого:	**74,04**	**450**	**20,168**	**18,038**	**57**	**492**	**0,268**	**0,3**	**58,6**	**168,422**	**5,468**	
	Полдник												
302,1	Сырная палочка+	8,49	50	1,14	2,31	24,91	134,2	0,069	0,069	0,11	97,22	0,589	0003
37,1	Молоко кипячённое	7,88	150	3,9	4	18,1	77,8	0,04	0,16	0,78	153,38	0,07	
	Итого:	**16,37**	**200**	**5,04**	**6,31**	**43,01**	**212**	**0,109**	**0,229**	**0,89**	**250,6**	**0,659**	
	Ужин												
0,1	Хлеб пшеничный+	1,33	40	3,52	0,64	17,93	79,56	0,093	0,04		18,667	2,08	0000
216,1	Помидоры свежие порциями+	3,3	40	0,4	0,1	1,5	8,3	0,02	0,02	10	5,6	0,36	0000
319,1	Рулет картофельный с овощами+	9,11	150	4,54	7,69	24,6	195	0,193	0,193	28,605	42,54	2,1	
143,1	Напиток из плодов шиповника+	3,39	170	0,567		14,971	58,14	0,011	0,113	186,909	10,54	4,295	0001 (№ 398)
	Итого:	**17,13**	**400**	**9,027**	**8,43**	**59,001**	**341**	**0,318**	**0,366**	**225,514**	**77,347**	**8,835**	
	Итого за день:	**138,18**	**1 500**	**41,995**	**47**	**203**	**1 400,00**	**0,915**	**0,957**	**321,981**	**624,712**	**17,037**	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану: 138,18 руб.
Стоимость за 10: 123,1 руб.

Повар: _____
Врач(диетсестра): _____
Бухгалтер: _____

0000 - Продукт промышленного производства
0001 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0002 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапшиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)
0003 - Технико-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)