

Утверждаю:

Заведующий

МБДОУ №78 «ИВУШКА»



Куликова И.В.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

МБДОУ №78 «ИВУШКА»

На 2025 год

Возраст 1-3 года

Осенне-зимний сезон

С 1.09.2025-12.09.2025

(Основание Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20)

Сургут 2025

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 1		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Каша манная молочная	150	5,73	5,63	22,60	163,93	90/1
	Кофейный напиток с молоком	180	2,90	2,58	11,96	82,62	10/3
	Батон, масло сливочное	30	2,38	4,31	12,73	99,11	1/1
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	460	11	13	57	389	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Салат из свежей капусты	40	0,69	3,02	2,78	40,97	17/2
	Суп картофельный с соленым огурцом	150	2,08	6,39	8,56	99,98	32/1
	Котлеты, биточки (говяжьи)	60	10,32	7,88	2,59	122,60	161/3
	Пюре из гороха с маслом	110	9,93	4,43	18,87	154,93	206/1
	Компот из яблок с лимоном	150	0,20	0,00	11,16	45,41	17/3
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	550	26	22	63	553	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Снежок	150	4,05	3,75	16,20	114,75	
	Вафли	18	0,72	5,04	10,80	91,44	
	Банан	60	0,71	0,00	9,28	39,98	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	228	5	9	36	246	
УЖИН			0	0	0	0	
	Огурец порционный	40	0,27	0,00	0,61	3,51	50/1
	Рыба, тушеная с картофелем	160	14,96	10,05	12,86	201,75	141/1
	Чай полусладкий	180	0,01	0,00	3,59	14,40	6/3
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,01	33,69	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	415	17	10	34	298	
	ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ	1653	60	54	191	1486	
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 2		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Салат морковный	30	0,44	2,33	3,10	35,14	25/2
	Каша ячневая молочная	150	5,53	5,65	22,12	161,39	99/1
	Чай с молоком	150	2,11	1,88	9,44	63,08	4/3
	Батон Премикс	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	460	11	11	60	382	
ОБЕД			0	0	0	0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Икра из свежих овощей	40	0,59	3,09	3,96	46,00	12/5
	Суп с макаронными изделиями	150	1,95	3,12	10,25	76,81	55/2
	Перец, фаршированный мясом	135	13,42	11,08	10,62	195,70	316/9
	Компот из свежих фруктов	150	0,19	0,03	10,95	44,81	33/1
	Хлеб столичный	40	1,88	0,24	19,80	88,88	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	515	18	18	56	452	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Кефир	150	4,50	3,75	6,00	75,75	
	Хачапури	50	7,20	7,19	22,71	184,14	294/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	200	12	11	29	260	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из консервиров. кукурузы	40	0,82	3,14	4,20	48,28	22/4
	Пудинг творожный	120	11,82	8,89	11,73	174,08	10/3
	Соус молочный (сладкий)	30	0,64	1,13	4,19	29,34	369/9
	Кисель из плод. или ягодного	180	0,08	0,05	1,22	5,67	233/3
	концентрата		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Хлеб ПРЕМИКС пшеничный	20	1,88	0,54	10,14	52,94	
	ИТОГО ЗА УЖИН	390	15	14	31	310	
	ИТОГО ЗА 2 ДЕНЬ	1565	56	53	176	1404	
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 3		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Нектарин	60	0,54	0,12	7,08	31,56	
	Геркулес на молоке	150	5,02	6,36	16,65	143,86	43/1
	Какао с молоком	150	3,19	2,68	10,03	77,01	248/3
	Батон, масло сливочное	30	2,38	4,31	12,73	99,11	1/1
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	490	11	14	56	395	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра кабачковая консервиров.	30	0,42	2,94	2,94	39,90	57/9
	Суп картофельный с домашней	150	2,38	5,24	10,24	97,55	47/1
	лапшой		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Куры порционные	60	19,54	8,34	0,53	155,34	181/3
	Гарнир гречневый	110	7,34	5,14	39,49	233,49	179/9
	Компот лимонный	150	0,11	0,00	10,31	41,68	16/3
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	540	32	22	83	657	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Йогурт	150	4,50	3,75	16,50	117,75	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Груша	50	0,25	0,00	5,30	22,20	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	200	5	4	22	140	
УЖИН			0	0	0	0	
	Суфле из сердца говяжьего	60	12,05	7,10	1,62	118,58	295/9
	Овощное рагу	110	3,51	10,24	18,11	178,58	148/9
	Чай не сладкий	180	0,00	0,00	0,00	0,00	264/1
	Конфеты шоколадные	20	0,40	1,80	14,20	74,60	
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,01	33,69	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	405	18	19	51	450	
	ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ	1635	66	59	212	1642	
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 4		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Гречка на молоке	150	5,56	5,82	19,20	151,36	43/1
	Кофейный напиток с молоком	180	3,51	3,12	14,22	98,97	10/3
	-Хлеб пшеничный с джемом, повидлом	50	2,32	0,28	24,31	109,03	2/9
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	480	12	9	68	402	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра из баклажан	40	0,41	3,05	4,15	45,60	19/2
	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	150	6,91	6,77	5,70	111,44	40/3
	Макаронные изделия с маслом	110	3,92	3,73	27,74	160,16	194/1
	Гуляш мясной	60	9,76	8,79	2,80	129,24	152/3
	Компот из свежих яблок и груш	150	0,20	0,00	10,12	41,26	243/3
	Хлеб столичный	40	1,88	0,24	19,80	88,88	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	550	23	23	70	577	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Кефир	150	4,50	3,75	6,00	75,75	
	Булочка домашняя	50	5,03	3,85	30,80	177,90	274/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	200	10	8	37	254	
УЖИН			0	0	0	0	
	Яйцо отварное	1	5,08	4,44	0,24	61,24	327/1
	Рагу из овощей	150	4,01	9,21	15,20	159,61	14/1
	Кисель из сухих фруктов	180	0,31	0,00	10,86	44,72	239/3
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	ИТОГО ЗА УЖИН	351	11	14	36	310	
	ИТОГО ЗА 4 ДЕНЬ	1581	55	53	210	1543	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 5		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Апельсины	60	0,32	0,08	3,46	15,84	
	Омлет натуральный с маслом	85	9,93	14,10	1,72	173,41	110/1
	Какао с молоком	150	3,19	2,68	10,03	77,01	248/3
	Батон Премикс	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	425	17	18	40	389	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Салат из сладкого перца	40	0,50	3,00	2,14	37,51	9/4
	Суп с мучными клецками	150	3,06	5,99	13,27	119,11	37/1
	Бигус с мясом	180	12,18	10,22	9,68	179,38	9/2
	Компот лимонный	150	0,11	0,00	10,31	41,68	16/3
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	560	18	19	55	467	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Ряженка	150	4,35	3,75	6,30	76,35	
	Яблоки	60	0,26	0,00	6,02	25,13	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	5	4	12	101	
УЖИН			0	0	0	0	
	Котлеты (биточки) рыбные	60	10,00	2,57	2,67	73,82	134/1
	Картофель в сметане	110	3,05	8,54	12,81	140,16	205/1
	Чай не сладкий	180	0,00	0,00	0,00	0,00	264/1
	Мармелад	20	0,00	0,04	15,42	62,04	
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,01	33,69	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	405	15	11	48	354	
	ИТОГО ЗА 5 ДЕНЬ	1600	55	52	155	1311	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 1		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Каша пшеничная молочная	150	6,17	5,57	21,44	160,51	91/1
	Кофейный напиток с молоком	180	3,51	3,12	14,22	98,97	10/3
	Батон к чаю	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	Сыр порц.	10	2,39	2,89	0,04	35,73	35/1
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	470	15	13	61	418	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра свекольная	40	0,86	2,00	5,24	42,38	55/9

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Щи из свежей капусты без картофеля	150	1,43	3,79	4,61	58,19	55/1
	Бефстроганов из печени	60	12,22	5,05	2,82	105,57	148/3
	Гарнир перловый	110	3,46	3,75	24,32	144,81	3/1
	Компот из яблок, груш, кураги	150	0,36	0,02	10,80	44,81	13/2
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	550	21	15	67	485	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Снежок	150	4,05	3,75	16,20	114,75	
	Крендель в сахаре	50	4,27	3,59	31,05	173,52	5/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	200	8	7	47	288	
УЖИН			0	0	0	0	
	Рыба, тушеная в сметане	60	11,12	4,01	3,83	95,96	139/1
	Картофель отварной с луком	110	2,83	9,76	11,62	145,55	31/5
	Чай полусладкий	180	0,01	0,00	3,59	14,40	6/3
	Печенье	15	1,20	2,25	10,50	67,05	
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,01	33,69	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	400	17	16	46	401	
	ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ	1620	62	51	222	1592	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 2		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Яйцо отварное	1	5,08	4,44	0,24	61,24	327/1
	Каша пшённая молочная	150	5,97	6,09	21,90	166,23	96/1
	Чай полусладкий	150	0,01	0,00	2,99	12,00	6/3
	Батон, масло сливочное	30	2,38	4,31	12,73	99,11	1/1
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	431	14	15	48	382	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Салат из редьки	40	0,64	3,00	2,66	40,17	10/2
	Суп гороховый	150	4,82	5,57	12,39	118,87	36/3
	Кабачки фаршированные мясом	170	11,72	9,77	13,92	190,38	96/2
	Напиток из сухих фруктов	150	0,24	0,00	6,00	24,95	250/3
	Хлеб столичный	40	1,88	0,24	19,80	88,88	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	550	19	19	55	463	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Кефир	150	4,50	3,75	6,00	75,75	
	Груша	60	0,30	0,00	6,36	26,64	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В.

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	5	4	12	102	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из моркови и яблок с сахаром	40	0,39	0,02	5,39	23,31	17/2
	Творожные ватрушки с курагой	130	13,17	8,27	18,76	202,13	5/2
	Подлив сметанный сладкий	30	0,46	1,95	3,73	34,21	10/2
	Кисель молочный	180	5,09	4,50	20,12	141,36	241/2
	Хлеб ПРЕМИКС пшеничный	20	1,88	0,54	10,14	52,94	
	ИТОГО ЗА УЖИН	400	21	15	58	454	
	ИТОГО ЗА 2 ДЕНЬ	1591	59	53	173	1401	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 3		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Каша кукурузная молочная	150	5,33	5,67	23,20	165,09	91/1
	Какао с молоком	180	3,83	3,22	12,04	92,42	248/3
	Пряник	30	1,32	0,87	23,13	105,63	
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	460	11	10	68	406	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Помидоры свежие	40	0,28	0,00	1,04	5,27	49/1
	Свекольник	150	2,13	6,38	9,26	102,87	34/1
	Плов с мясом	170	13,39	12,47	37,99	317,63	163/3
	Компот из изюма	150	0,24	0,05	12,57	51,69	250/3
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	550	19	19	80	567	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Ряженка	150	4,35	3,75	6,30	76,35	
	Яблоки	60	0,26	0,00	6,02	25,13	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	5	4	12	101	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из редиса	40	0,44	3,00	1,55	34,92	20/2
	Суфле из печени	60	10,81	5,82	1,17	100,22	171/3
	Овощное рагу	110	3,84	10,81	19,73	191,52	148/9
	Чай полусладкий	180	0,01	0,00	3,59	14,40	6/3
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,01	33,69	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	425	17	20	43	419	
	ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ	1645	51	53	204	1494	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 4		0	0	0	0	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Нектарин	60	0,54	0,12	7,08	31,56	
	Творог, запеченный со сметаной	130	9,87	9,48	9,29	161,99	14/1
	Чай с молоком	150	2,11	1,88	9,44	63,08	4/3
	Батон к чаю	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	470	16	12	51	379	
ОБЕД			0	0	0	0	
	-Салат из свежих помидоров с перцем	40	0,36	4,00	1,48	43,29	33/3
	Суп фасолевый	150	2,53	5,43	8,73	93,78	52/4
	Котлеты, биточки (говяжьи)	60	10,32	7,88	2,59	122,60	161/3
	Овощи тушёные с баклажанами	110	2,22	5,96	9,42	100,21	130/2
	Компот из свежих фруктов	150	0,19	0,03	10,95	44,81	33/1
	Хлеб столичный	40	1,88	0,24	19,80	88,88	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	550	18	24	53	494	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Снежок	150	4,05	3,75	16,20	114,75	
	-Булочка дорожная	50	3,46	6,08	30,02	188,55	453/9
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	200	8	10	46	303	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из свеклы с чесноком	40	0,87	3,00	5,20	51,25	23/1
	Макароны запеченные с яйцом	155	8,28	10,43	36,84	274,23	222/9
	Соус сметанный с томатом и луком	30	0,54	1,95	2,07	27,88	5/2
	Кисель из сухих фруктов	150	0,27	0,00	9,22	37,94	239/3
	Хлеб ПРЕМИКС пшеничный	20	1,88	0,54	10,14	52,94	
	ИТОГО ЗА УЖИН	395	12	16	63	444	
	ИТОГО ЗА 4 ДЕНЬ	1615	52	62	214	1620	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 5		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Апельсины	50	0,27	0,07	2,88	13,20	
	Геркулес на молоке	150	5,02	6,36	16,65	143,86	43/1
	Кофейный напиток с молоком	150	2,93	2,60	12,01	83,14	10/3
	Батон, масло сливочное	30	2,38	4,31	12,73	99,11	1/1
	Сок фруктово-ягодный 0,2л	100	0,30	0,20	10,00	43,00	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	480	11	14	54	382	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра овощная красная	40	0,61	3,03	3,01	41,70	35/2

Утверждаю:

Заведующий

Куликова И.В.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: дети до 3л МБДОУ ДС №78 "ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Борщ	150	4,82	8,65	8,63	131,56	25/3
	Мясо с рисом и овощами	180	12,18	12,05	14,80	216,22	79/2
	Компот из изюма	150	0,24	0,05	12,57	51,69	250/3
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,35	44,92	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	560	20	24	58	531	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Йогурт	150	4,50	3,75	16,50	117,75	
	Груша	60	0,30	0,00	6,36	26,64	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	5	4	23	144	
УЖИН			0	0	0	0	
	Сердце в соусе	50	7,07	3,54	2,46	69,97	152/3
	Картофельное пюре	110	2,75	8,70	9,95	129,03	206/1
	Чай не сладкий	180	0,00	0,00	0,00	0,00	264/1
	Зефир	25	0,19	0,00	19,33	78,07	
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,01	33,69	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	400	12	12	49	355	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1650	48	54	184	1412	
			0	0	0	0	
	ИТОГОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД	16155	564	544	1940	14906	
			0	0	0	0	
	СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД	1616	56	54	194	1491	
			0	0	0	0	
	Содержание БЖУ в % от калорийности		15	33	52	0	

Перечень технологических сборников, используемых при составлении данного меню:

- 1 "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ" г. Пермь 2001 г.
- 2 М.И. Снигур "Питание детей"
- 3 "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений" г. Пермь
- 4 К.С. Ладодо, Л.В. Дружинина "Питание здорового и больного ребёнка"
- 5 "Питание детей по гипоаллергенной диете" г. Екатеринбург
- 9 Сборник технологических нормативов, рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2015 г.