

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	17.10.2022г./87,11руб./														
149/96	Каша молочная манная	160гр.	32,4	3,09	4,07	4,18	127	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	35гр.	25	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		87,11	10,7	12,27	48,89	482,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4
		5-11класс													
149/96	Каша молочная манная	210гр.	29,68	3,09	4,07	4,18	137	0,03	0	20	0	5,9	67	21,8	0,5
23-97г.	Сыр	40гр.	27,72	5,43	4,325	0,105	127	0,013	0,146	52	0	176	100	7,06	0,2
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
628/96	Чай	200гр.	5,94	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		87,11	10,7	12,27	48,89	492,9	0,256	79,02	72	0	543,14	197	53,56	4

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	18.10.2022г /87,11 руб./														
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	90гр.	54,01	7,15	5,84	14,27	135,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22
463/96	Каша гречневая	150гр.	11,28	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		87,11	15,4	14,3	63,94	485,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43
		5-11класс													
сб./96	Мясо птицы тушеное в соусе	100гр.	51,75	7,15	5,84	14,27	185,4	0,104	0,104	5,2	1,248	62,1	613	34	3,22
463/96	Каша гречневая	180гр.	13,54	5,475	4,98	4,87	121,5	0,12	0	0,03	0	41	60,1	25	0,99
сб.96г.	Овощи /отварные, соленые/	60гр.	4,7	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
588/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		87,11	15,4	14,3	63,94	535,6	0,457	3,401	205,23	1,248	447	686	85	6,43

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

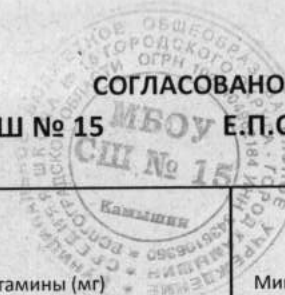
МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

СОГЛАСОВАНО



№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	19.10.2022г./87,11руб./														
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	57,76	6,236	8,794	6,904	140,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	150гр.	12,23	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	11,811	14,37	50,204	423,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83
		5-11кл.													
393/97	Колбасные изделия отварные	100гр.	55,31	6,236	8,794	8,904	160,26	0,065	0,065	3,25	0,78	38,81	383,1	21,3	2,02
472-96г.	Картофельное пюре	180гр.	14,68	3,6	2,2	1,1	68,7	0,1	0	2	1,7	8,4	1,7	56,1	1,9
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот	200гр.	13,35	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		87,11	11,811	14,37	52,204	443,66	0,398	0,862	205,3	2,48	379,4	385,3	96,8	5,83

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

СОГЛАСОВАНО

СШ № 15

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	20.10.2022г./87,11руб./														
439/96	Птица отварная	90 гр.	54,86	21	25,32	14,28	365,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2
4469/96	Макаронные изделия отварные	150гр.	6,6	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
	Итого		87,11	25,275	33,795	67,38	676	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2
		5-11класс													
439/96	Птица отварная	100 гр.	53,53	21	25,32	24,28	385,4	0,084	1,56	0	0,84	20,28	8,53	32,76	3,2
4469/96	Макаронные изделия отварные	180гр.	7,93	2,1	4,6	8,5	81,7	0,08	8,8	20	1,5	38,9	1,05	17	0,6
182-2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307,04	0	0	1,3
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
сб.96г.	Сок	200гр.	20	0,4	0,4	9,8	42	0,04	78,3	0	0	45	30	16,9	0,5
	Итого		87,11	25,275	33,795	77,38	696	0,377	89,237	20	2,34	420,42	39,58	74,46	7,2

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Повар -бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ и ОВЗ

СОГЛАСОВАНО

СШ № 15

рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	5-й день	1-4класс		белки	жиры	углевода		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	21.10.2022г./87,11руб./														
284-96	Омлет натуральный	150гр.	52,82	6,2	8,4	21,9	191,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Кукуруза консервированная	30гр.	11,85	1,1	2,81	2,97	76	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	100гр.	20,56	4,27	1,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628-96г	Чай	200гр.	1,88	3,12	2,66	14,18	93,34	0,04	1,3	0	0	125,74	1,83	20	0,1
	Итого		87,11	14,69	15,245	52,25	464,74	0,33	5,81	2289,5	5,78	227,12	10,959	41,45	21
		5-11кл.													
284-96	Омлет натуральный	200гр.	59,41	6,2	8,4	21,9	201,9	0,07	0,2	300	3,5	81,1	2,225	2,3	14
сб/96	Кукуруза консервированная	30гр.	11,85	1,1	2,81	2,97	56	0,165	4,18	1980	0,28	4,784	5,804	12,65	5,6
701-96	Колбасные изделия запеченные в тесте	80 гр.	13,97	4,27	1,375	13,2	93,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		87,11	11,97	12,685	59,67	434,8	0,29	4,69	2289,5	5,78	110,58	9,129	29,25	22

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	1-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	17.10.2022г./45руб./														
120/96	Щи из свежей капусты	230гр.	29,11	12,7	5,25	12,3	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
642-96	Какао с молоком	200гр.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	19,83	14,43	59,85	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3
	5-11 класс														
120/96	Щи из свежей капусты	250гр.	29,11	12,8	5,65	12,7	194	0,08	20	1250	0,3	56,25	1,46	28,75	1
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
642-96	Какао с молоком	200гр.	12,12	5,8	5,8	34,4	205,6	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19,4	0,6
	Итого		45	19,93	14,83	60,25	503,1	0,19	20,53	1460	2,3	96,95	3,05	54,65	2,3

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар-бригадир
Калькулятор

Ч.И. САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	2-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	18.10.2022г./45руб./														
139/96	Суп вермишелевый	230гр.	21,23	13,25	12,5	22	219,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3
182/2000	Булочка	50гр.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	15,225	15,88	58,2	414,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5
		5-11класс													
139/96	Суп вермишелевый	250гр.	21,23	13,25	12,93	22,78	249,25	0,125	10	1250	1	24	1,79	30	1,3
182/2000	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,65
сб./96	Сок	200гр.	20	0,6	0	23	92	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	15,225	16,31	58,98	444,75	0,24	10,53	1459,5	3	64,7	3,38	56	2,5

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"**

Ч.И.САДЫХОВ

Повар-бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ
для учащихся общеобразовательных школ/ОВЗ/

Директор МБОУ СШ № 15 **Е.П.Объедкова**

СОГЛАСОВАНО

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	3-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	19.09.2022г./45руб./														
сб./96	Суп сырный	230гр	27,46	8,65	10,83	17,23	192,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	80гр.	8,5	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	11,465	14,3	64,41	429,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16
		5-11класс													
сб./96	Суп сырный	250гр	27,46	8,745	11,93	17,83	232,64	0,133	10,6	1060	1,06	27,3	3,57	35	1,9
64-96г.	Квашеная капуста с маслом растительным	70гр.	8,5	0,84	0,09	4,98	22	0,01	1,8	1	0,02	8	0,17	11,5	0,4
182-2000	Булочка	50г.	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,173	0,397	0	0	307	0	0	1,31
585/96	Компот	200гр.	5,27	0,6	0	29	111,2	0,06	0,4	200	0	25,2	0,49	19	0,6
	Итого		45	11,56	15,4	65,01	469,34	0,376	13,197	1261	1,08	367,5	4,23	65,6	4,16

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.

редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат

социального питания"

Повар-бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СШ № 15 Е.П.Объедкова

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ /ОВЗ/

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	4-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	20.10.2022г./45руб./														
136/96	Суп пшеничный	230гр.	17,18	3,15	2,75	23,5	126,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		45	14,35	5,15	60,9	466,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8
		5-11класс													
136/96	Суп пшеничный	250гр.	17,18	3,25	3,05	23,75	176,5	0,15	15	500	0,23	27,75	2,289	37	1,5
701-96г.	Котлета запеченная в тесте	90гр.	25,94	10,8	2,3	15,8	257	0,06	0,398	0	0	124,8	0	0	0,7
628/96	Чай	200гр.	1,88	0,4	0,1	21,6	83,4	0	0,18	0	0	9,2	0	7,8	1,6
	Итого		45	14,45	5,45	61,15	516,9	0,21	15,578	500	0,23	161,76	2,289	44,8	3,8

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Ч.И.САДЫХОВ

Повар -бригадир
Калькулятор

П.Е.Борисов
А.А.Спиридонова

МЕНЮ

Директор МБОУ СШ № 15

СОГЛАСОВАНО

Е.П.Объедкова

для учащихся общеобразовательных школ ОВЗ

№ рецептур ы	Наименование блюд	Масса порции	цена	пищевые вещества			какая ценность ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				белки	жиры	углевода		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
		1-4класс													
1	5-й день	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	21.10.2022г. /45 руб./														
129/96	Рассольник Ленинградский	230г.	29	13,15	14,25	22	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182/200	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
591/96	Кисель	200гр.	4,75	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4
	Итого		45	15,325	17,725	62	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6
		5-11класс													
129/96	Рассольник Ленинградский	250г.	29	13,25	14,75	22,75	183,25	0,13	12,75	1000	1,5	27,5	2,039	34,3	1,3
сб.96г.	Морковь со сметанным соусом	100гр.	7,48	0,8	0,1	2,6	14	0	2,5	0	0	11,5	12	7	0,3
182/200	Булочка	50 гр	3,77	1,375	3,375	13,2	103,5	0,055	0,13	9,5	2	15,5	1,1	6,5	0,7
591/96	Кисель	200гр.	4,75	0	0	24,2	96,8	0	0	0	0	0,2	0	0	0,4
	Итого		45	15,425	18,225	62,75	397,55	0,185	15,38	1009,5	3,5	54,7	15,139	47,75	2,6

Директор МУПОП "Комбинат
социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ

П.Е.Борисов

А.А.Спиридонова

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г.
редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.