

Согласовано:

*И. В. Сидельникова*  
И. В. Сидельникова  
И. В. Сидельникова  
И. В. Сидельникова

« 16 » \_\_\_\_\_ 2018 г

Утверждаю:

*Виктор Владимирович Векрушев*  
Виктор Владимирович Векрушев  
Виктор Владимирович Векрушев

« 15 » \_\_\_\_\_ 2018 г



## ПРИМЕРНОЕ 10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

### Обедов и полдников для питания учащихся с 7 до 10 лет

с расчетом содержания пищевой и энергетической ценности  
(белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов)  
в блюдах и кулинарных изделиях

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», на модуле системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов, кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях технологического процесса).

Программа разработана Уральским государственным экономическим университетом и одобрена Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009)





или говядина полуфабрикат	70	59													
или фарш промышленного производства	59	59													
хлеб пшеничный	15	15													
молоко или вода питьевая	12	12													
лук репчатый	8	7													
сухари пшеничные	8	8													
масло растительное	4	4													
<b>Соус сметанный (№600-2004)</b>		20													
сметана	10	10													
мука пшеничная	2	2													
вода питьевая	10	10													
сыр	3.3	3													
<b>Макаронны отварные с поджариванием (№332-2004)</b>			<b>150</b>	<b>5.2</b>	<b>4.1</b>	<b>24.2</b>	<b>155</b>	<b>11.96</b>	<b>0.19</b>	<b>0.01</b>	<b>0.68</b>	<b>20.25</b>	<b>88.60</b>	<b>22.45</b>	<b>0.08</b>
макаронные изделия	39	39													
масло сливочное	5	5													
<b>Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)</b>	62	40													
<b>ИЛИ Кукуруза консервированная (после термической обработки)</b>	67	40													
<b>Отвар из плодов шиповника (№705-2004)</b>			<b>200</b>	<b>0.6</b>	<b>0.2</b>	<b>26.6</b>	<b>111</b>	<b>25.00</b>	<b>0.01</b>	<b>0.00</b>	<b>1.38</b>	<b>10.85</b>	<b>2.85</b>	<b>2.91</b>	<b>0.15</b>
шиповник	15	15													
сахар	20	20													
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>150</b>	<b>0.2</b>	<b>0.5</b>	<b>20.0</b>	<b>85</b>	<b>12.23</b>	<b>0.02</b>	<b>0.01</b>	<b>0.02</b>	<b>32.52</b>	<b>27.99</b>	<b>23.05</b>	<b>0.91</b>































яйцо куриное для смазки изделия	1.2	1.2													
молоко питьевое	8	8													
натрий двууглекислый	0.20	0.20													
ванилин	0.02	0.02													
масло растительное	0.2	0.2													
<b>Молоко кипячёное (№260-2001, Пермь)</b>	211	200	<b>200</b>	<b>5.9</b>	<b>6.8</b>	<b>9.9</b>	<b>124</b>	<b>0.02</b>	<b>0.26</b>	<b>0.04</b>	<b>0.00</b>	<b>240.00</b>	<b>180.00</b>	<b>28.00</b>	<b>0.12</b>
<b>ИТОГО:</b>			<b>36</b>	<b>38</b>	<b>180</b>	<b>1207</b>	<b>36.8</b>	<b>0.9</b>	<b>0.2</b>	<b>3.1</b>	<b>516.7</b>	<b>810.7</b>	<b>177.0</b>	<b>6.3</b>	

### 6 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Обед</b>				<b>19.3</b>	<b>28.3</b>	<b>128.1</b>	<b>849</b>	<b>9.6</b>	<b>0.4</b>	<b>1.0</b>	<b>16.2</b>	<b>276.1</b>	<b>434.5</b>	<b>130.0</b>	<b>6.1</b>
<b>Салат из моркови с курагой (№62-2013, Пермь)</b>			<b>60</b>	<b>1.0</b>	<b>3.0</b>	<b>15.5</b>	<b>93</b>	<b>2.18</b>	<b>0.04</b>	<b>0.00</b>	<b>0.24</b>	<b>75.80</b>	<b>34.20</b>	<b>24.00</b>	<b>0.48</b>
морковь до 01.01 - 20%	54	43													
с 01.01 - 25%	57	43													
<b><u>в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта в отварном</u></b>															
курага	15	15													
сахар	2	2													
масло растительное	3	3													

ИЛИ



















сухари пшеничные	6	6													
сметана	6	6													
масса готовой запеканки		150													
масло растительное для смазки листа	1.5	1.5													
молоко цельное сгущенное с сахаром	30	30													
<b>Молоко кипячёное 2,5% жирности (№260-2001, Пермь)</b>	211	200	<b>200</b>	<b>5.8</b>	<b>5.0</b>	<b>9.6</b>	<b>107</b>	<b>108.00</b>	<b>0.08</b>	<b>0.40</b>	<b>0.00</b>	<b>240.00</b>	<b>180.00</b>	<b>28.00</b>	<b>0.20</b>
<b>ИТОГО:</b>			<b>48</b>	<b>43</b>	<b>160</b>	<b>1220</b>	<b>114.0</b>	<b>0.9</b>	<b>0.7</b>	<b>4.3</b>	<b>679.9</b>	<b>1000</b>	<b>185.6</b>	<b>8.8</b>	

### 9 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Обед</b>				<b>28.0</b>	<b>30.5</b>	<b>117.1</b>	<b>860</b>	<b>43.6</b>	<b>0.6</b>	<b>0.6</b>	<b>3.3</b>	<b>320.4</b>	<b>489.5</b>	<b>164.3</b>	<b>8.2</b>
<b>Салат "Морозец" (ТТК)</b>			<b>60</b>	<b>5.6</b>	<b>8.7</b>	<b>3.6</b>	<b>115</b>	<b>0.04</b>	<b>0.17</b>	<b>0.30</b>	<b>1.63</b>	<b>169.48</b>	<b>137.36</b>	<b>36.07</b>	<b>0.70</b>
морковь (после 1 марта из отварной) - до 01.01 - 20%	46	37													
с 01.01 - 25%	49	37													
сыр	26	25													
чеснок свежий	0.8	0.6													
масло растительное	3	3													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2.7	2													
<b>ИЛИ</b>															
<b>Нарезка из свежих овощей с маслом (р. 14/1; 15/1-2011г., Екатеринбург)</b>			<b>60</b>	<b>0.6</b>	<b>3.1</b>	<b>2.3</b>	<b>40</b>	<b>15.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.02</b>	<b>1.30</b>	<b>9.80</b>	<b>13.57</b>	<b>6.34</b>	<b>0.51</b>





масло сливочное	4	4													
<b>Капуста тушённая (534-2004)</b>			<b>50</b>	<b>1.1</b>	<b>0.9</b>	<b>4.0</b>	<b>29</b>	<b>12.66</b>	<b>0.02</b>	<b>0.00</b>	<b>0.84</b>	<b>31.02</b>	<b>23.35</b>	<b>11.98</b>	<b>0.44</b>
капуста белокочанная свежая	71	57													
масло растительное	1.3	1.3													
морковь до 01.01 - 20%	3.75	3													
с 01.01 - 25%	4	3													
лук репчатый	4	3													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3													
мука пшеничная	0.6	0.6													
сахар	0.3	0.3													
<b>Компот из свежих яблок + Витамин "С" (585-1996)</b>			<b>200</b>	<b>0.2</b>	<b>0.2</b>	<b>27.5</b>	<b>113</b>	<b>1.60</b>	<b>0.01</b>	<b>0.00</b>	<b>0.08</b>	<b>6.79</b>	<b>0.91</b>	<b>3.42</b>	<b>0.91</b>
яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45.6	40													
сахар	20	20													
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>160</b>	<b>0.3</b>	<b>0.5</b>	<b>24.0</b>	<b>102</b>	<b>13.40</b>	<b>0.03</b>	<b>0.01</b>	<b>0.03</b>	<b>34.23</b>	<b>29.47</b>	<b>24.27</b>	<b>0.95</b>
Хлеб пшеничный	30	30	30	2.5	0.4	10.8	59	0.00	0.08	0.00	0.00	9.90	65.40	18.60	1.26
или Хлеб пшеничный витаминизированный			30												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.6	72	0.00	0.07	0.00	0.00	14.00	63.20	18.80	1.56
<b>Полдник</b>				<b>9</b>	<b>14</b>	<b>51</b>	<b>369</b>	<b>0.8</b>	<b>0.1</b>	<b>0.0</b>	<b>0.6</b>	<b>339</b>	<b>386</b>	<b>13</b>	<b>0</b>
<b>Мучное изделие промышленного производства в ассортименте</b>			<b>80</b>	<b>3.7</b>	<b>6.2</b>	<b>42.0</b>	<b>239</b>	<b>0.80</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.55</b>	<b>59.00</b>	<b>120.00</b>	<b>7.50</b>	<b>0.00</b>





или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей)	157	86													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе без кожи и костей)	130	86													
лук репчатый	24	20													
вода питьевая или молоко питьевое	8	8													
яйцо куриное	4	4													
мука пшеничная	12	12													
масло растительное	6	6													
масло сливочное	5	5													
<b>Картофельное пюре (р.520-2004)</b>			<b>150</b>	<b>2.9</b>	<b>4.4</b>	<b>23.0</b>	<b>144</b>	<b>10.40</b>	<b>0.09</b>	<b>0.05</b>	<b>0.15</b>	<b>32.31</b>	<b>63.45</b>	<b>11.25</b>	<b>0.90</b>
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	170	128													
01.11.-31.12. -30%	183	128													
01.01-29.02 - 35%	197	128													
01.03. - 40%	214	128													
молоко питьевое	24	24													
масло сливочное	5	5													
<b>Сок в ассортименте</b>			<b>200</b>	<b>0.6</b>	<b>0.4</b>	<b>33.0</b>	<b>138</b>	<b>0.4</b>	<b>0.1</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>40.0</b>	<b>54.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
<b>Фрукты в ассортименте</b>			<b>160</b>	<b>0.3</b>	<b>0.5</b>	<b>24.0</b>	<b>102</b>	<b>13.40</b>	<b>0.03</b>	<b>0.01</b>	<b>0.03</b>	<b>34.23</b>	<b>29.47</b>	<b>24.27</b>	<b>0.95</b>
Хлеб пшеничный	20	20	20	1.6	0.3	7.2	39	0.00	0.05	0.00	0.00	6.60	43.60	12.40	0.84
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20												
Хлеб ржаной			40	2.6	0.5	13.6	72	0.00	0.07	0.00	0.00	14.00	63.20	18.80	1.56

Полдник			5.1	6.2	71.0	360	0.80	0.00	0.00	0.55	60.0	120.0	7.50	0.10	
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте			80	3.7	6.2	42.0	239	0.80	0.00	0.00	0.55	59.00	120.00	7.50	0.00
ИЛИ Булочка "Осенняя" (р.778-2004)			80												
мука пшеничная	52	52													
дрожжи прессованные	1.1	1.1													
или дрожжи сухие	0.28	0.28													
сахар	8	8													
соль йодированная	0.5	0.5													
морковь до 01.01 - 20%	45	36													
с 01.01 - 25%	48	36													
масса моркови отварной протертой		33													
масло сливочное	9	9													
вода питьевая	22	22													
яйцо куриное для смазки изделия	1.3	1.3													
масло растительное для смазки	0.7	0.7													
Кисель из концентрата плодового или ягодного (№503-2013, Пермь)			200	1.4	0.0	29.0	122	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.10
концентрат киселя	24	24													
сахар	10	10													
вода питьевая	190	190													
<b>ИТОГО:</b>			<b>27</b>	<b>28</b>	<b>197</b>	<b>1155</b>	<b>38.5</b>	<b>0.4</b>	<b>0.3</b>	<b>2.1</b>	<b>283.8</b>	<b>611.0</b>	<b>130.3</b>	<b>6.5</b>	

<i>Соль йодированная в среднем за 10 дней</i>	25												
<b>ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ:</b>		<b>37</b>	<b>38</b>	<b>174</b>	<b>1191</b>	<b>42</b>	<b>0.7</b>	<b>0.6</b>	<b>5.8</b>	<b>487</b>	<b>773</b>	<b>157</b>	<b>8</b>
<i>Суточная потребность в пищевых веществах для детей с 7 до 11 лет по нормативу</i>		<b>77</b>	<b>79</b>	<b>335</b>	<b>2350</b>	<b>60</b>	<b>1.2</b>	<b>0.7</b>	<b>10</b>	<b>1100</b>	<b>1650</b>	<b>250</b>	<b>12</b>
<i>Потребность в пищевых веществах для детей с 7 до 11 лет по нормативу (50% от суточных норм)*</i>		<b>39</b>	<b>40</b>	<b>167.5</b>	<b>1175</b>	<b>30</b>	<b>0.6</b>	<b>0.4</b>	<b>5</b>	<b>550</b>	<b>825</b>	<b>125</b>	<b>6</b>

\*Таблица 1, "потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

#REF!

































































































**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №1669 от 22.06.2018г. для питания детей с 7 до 10 лет (обед, полдник)**

№	Продукты	Среднесуточная норма в день по СанПиН 2.4.5.2409-08, брутто, г	Норма в день, г (50%)	Фактически получено, г**										за 10 дней, г	Факт в день, г	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	40	40	40	40	40	20	40	40	40	40	40	380	38	95
2	Хлеб пшеничный	150	75	43	120	110	30	119	30	100	56	43	119	770	77	103
3	Мука пшеничная	15	8	5	0	6	10	5	3	0	31	7	5	72	7	96
4	Крупы, бобовые	45	23	10	49	44	5	27	52	0	36	0	0	223	22	99
5	Макаронные изделия	15	8	39	0	0	0	39	0	0	0	0	0	78	8	104
6	Картофель	250	125	33	51	150	210	67	57	239	0	261	240	1308	131	105
7	Овощи свежие, зелень	350	175	226	188	153	175	236	162	198	110	174	164	1787	179	102
8	Фрукты (плоды) свежие	200	100	150	0	150	196	150	0	150	0	0	160	956	96	96
9	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100	0	200	200	0	200	200	0	0	0	200	1000	100	100
10	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	8	15	0	15	0	0	15	15	15	0	0	75	8	100
11	Сахар	40	18	20	0	21	45	0	4	30	30	20	11	181	18	101
12	Кондитерские изделия	10	5	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	5	100
13	Чай***	0.4	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0
14	Мясо 1 категории на кости	95	48	107	33	53	0	72	0	107	80	0	0	453	45	95
15	Цыплята 1 категории потрошенные	40	20	0	84	0	0	0	0	0	58	61	0	203	20	102
16	Колбасные изделия	15	7.5	0	22	0	0	0	52	0	0	0	0	74	7	99
17	Рыба филе	60	30	0	0	52	76	0	0	103	0	0	80	311	31	104
18	Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	300	105	211	0	8	54	211	211	24	252	11	38	1020	102	97
19	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	150	53	100	207	0	0	0	0	0	0	207	0	514	51	98
20	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	25	0	0	0	111	0	0	0	142	0	0	253	25	101
21	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	6	10	5	0	5	10	15	0	6	0	5	56	6	102
22	Сыр	10	5	0.0	0	0	22	0.0	0	0	0.0	26	0	48	5	96
23	Масло сливочное	30	15	10	5	11	23	12	9	15	21	22	15	143	14	95
24	Масло растительное	15	6	7	9	5	5	11	3	3	10	4	2	58	6	97
25	Яйцо диетическое	40	8	0	0	44	13	0	0	0	13	6	6	82	8.2	98
26	Дрожжи хлебопекарные	1	0.5	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0
27	Какао***	1.2	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0
28	Соль	5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	25	2.5	100

\* среднесуточные нормы продуктов питания в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 Приложение 8 таблица №1

\*\* - значения округлены до целого числа

\*\*\* в соответствии с п.6.19., 6.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.19., 6.20 напитки из данных продуктов не предусмотрены в обед и полдник.

\*\*\*\* - мучное изделие во 2,3,5,7,10 дни посчитано к норме хлеба пшеничного



**Распределение энергетической ценности (калорийности) для детей с 7 до 10 лет**

Суточная потребность (2350 ккал) СанПиН 2.4.5.2409-08	Обед, ккал		Полдник, ккал		Итого, ккал	% выполнения
	35% от суточного рациона		15% от суточного рациона		50% от суточного рациона	
<b>дни</b>	<b>823</b>		<b>353</b>		<b>1175</b>	
<b>1</b>	814	35	370	16	1184	50
<b>2</b>	799	34	369	16	1168	50
<b>3</b>	806	34	368	16	1173	50
<b>4</b>	805	34	385	16	1190	51
<b>5</b>	844	36	363	15	1207	51
<b>6</b>	849	36	363	15	1212	52
<b>7</b>	808	34	360	15	1168	50
<b>8</b>	848	36	372	16	1220	52
<b>9</b>	860	37	369	16	1229	52
<b>10</b>	795	34	360	15	1155	49
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>823</b>	<b>35</b>	<b>368</b>	<b>16</b>	<b>1191</b>	<b>51</b>

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>обед</b>							
Салат из свеклы с огурцом №21-2004, Пермь	Помидоры консервированные без уксуса (томаты, огурцы) (р. 101-2004)	Салат из белокочанной капусты с морковью (№4-2001, Пермь)	Салат из свеклы с сыром №50-2004	Помидоры консервированные без уксуса (томаты, огурцы) (р. 101-2004)	Салат из моркови с курагой (№62-2013, Пермь)	Огурец соленый (без уксуса)(101-2004)	Салат из свеклы отварной (№ 50-2013 Пермь)
Суп крестьянский с крупой (р.134-2004)	Солянка домашняя со сметаной (№157-2004)	Суп с рыбными консервами (№64-2001, Пермь)	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной (р.124-2004)	Суп гороховый с гречками (№37-2001, Пермь)	Свекольник со сметаной (р.34-2004, Пермь)	Суп картофельный с рыбой (№41-2004, Пермь)	Суп лапша домашняя с курицей (№148-2004)
Бефстроганов из говядины (№423-2004)	Плов из птицы №406-2013, Пермь	Котлеты из говядины "Богатырские" с соусом (ТТК)	Рыба, тушеная в томате с овощами (№374-2004)	Ежики из говядины с рисом с соусом (р.182-2001, Пермь )	Колбасные изделия отварные с соусом (413-2004)	Жаркое по домашнему (№436-2004)	Котлеты из говядины с маслом (р.451-2004)
Биточки, запеченные под сметанным соусом (№480-2004)		Гуляш (№152-2004, Пермь)	Рыба запечённая с маслом (№377-2004)			Гуляш (№152-2004, Пермь)	
Макароны отварные с подгарнировкой (№332-2004)		Гречка вязкая (№302-2004)	Картофельное пюре (р.520-2004)	Макароны отварные с подгарнировкой (№332-2004)	Рис припущенный (№512-2004)	Картофельное пюре (р.520-2004)	Гречка вязкая (№302-2004)
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)					Капуста тушённая (534-2004)		
Отвар из плодов шиповника (№705-2004)	Сок в ассортименте	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)	Компот из свежих яблок + Витамин "С" (585-1996)	Сок в ассортименте	Сок в ассортименте	Отвар из плодов шиповника (№705-2004)	Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)
Фрукты в ассортименте				Фрукты в ассортименте			

**полдник**

Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	#REF!	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	Запеканка из творога с молоком сгущенным (№366-2004)
Йогурт молочный в индивидуальной упаковке в	Булочка Домашняя №769-2004	Лепешка сметанная (ТТК)	Ватрушка царская с молоком сгущенным ТТК	или Коржик молочный (№806-2004)		Булочка Домашняя №769-2004	

Молоко кипячёное (№260-2001, Пермь)	Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, йогурт)	Сок в ассортименте	Кисель из концентрата плодового или ягодного (№503-2013, Пермь)	Молоко кипячёное (№260-2001, Пермь)	Молоко кипячёное (№260-2001, Пермь)	Кисель из концентрата плодового или	Молоко кипячёное 2,5% жирности (№260-2001, Пермь)
		Фрукты в ассортименте					

9	10
Салат "Морозец" (ТТК)	Огурец соленый (без уксуса)(101-2004)
Суп картофельный (р.133-2004)	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной (р.110-2004)
Фрикадельки из кур запеченные, с маслом (410-2013, Пермь)	Котлеты или биточки рыбные с маслом №345-2013, Пермь
	Шницель рыбный натуральный с маслом (р.391-2004)
Сложный гарнир (картофель припущенный, капуста тушеная)	Картофельное пюре (р.520-2004)
Компот из свежих яблок + Витамин "С" (585-1996)	Сок в ассортименте

Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	Мучное изделие промышленного производства в ассортименте
	ИЛИ Булочка "Осенняя" (р.778-2004)

Кисломолочный напиток (ряженка, снежок, йогурт)	Кисель из концентрата плодового или