

"Согласовано"

Утверждаю  
 Заместитель генерального директора по организации  
 питания АО "Департамент продовольствия и социального  
 питания г. Казань"  
 А.К. Агапова  
 2026г  
 Май 2026г

Примерное 10-дневное меню  
 для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
 от 1-3 лет с 7-10,5 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	150/3	3,92	4,37	18,99	131,00	ТТК №7
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>349</b>	<b>5,87</b>	<b>8,78</b>	<b>36,41</b>	<b>248,00</b>	
Сок	125	0,60	0,30	13,00	57,00	№418Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,30</b>	<b>13,00</b>	<b>57,00</b>	
	<b>474</b>	<b>6,47</b>	<b>9,08</b>	<b>49,41</b>	<b>305,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	2,94	4,42	11,61	101,33	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины	50	3,87	5	3,13	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182,Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>552,50</b>	<b>15,65</b>	<b>14,95</b>	<b>79,78</b>	<b>519,27</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386Дели2016
Катык	110	3,00	2,50	4,50	54,30	№401Дели2010
Булочка Домашняя	40	3,90	4,00	30,40	173,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
<b>Итого:</b>	<b>415,00</b>	<b>7,84</b>	<b>6,90</b>	<b>60,10</b>	<b>334,80</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1441,50</b>	<b>29,96</b>	<b>30,93</b>	<b>189,29</b>	<b>1159,07</b>	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>348</b>	<b>13,15</b>	<b>12,33</b>	<b>43,39</b>	<b>355,86</b>	
Фруктовое пюре	125	13,00			55,00	
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>13,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>55,00</b>	
	<b>433</b>	<b>26,15</b>	<b>12,33</b>	<b>43,39</b>	<b>410,86</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	30	0,42	1,50	2,70	26,10	№21, Дели 2016
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	150/10/5	3,00	5,80	14,70	121,00	№62 "Партнер"2014
Ёжики мясные паровые	50	5,14	6,64	4,28	97,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>555,00</b>	<b>14,89</b>	<b>18,30</b>	<b>69,01</b>	<b>530,85</b>	

ПОЛДНИК						
Печенье	10	2,20	2,80	20,50	114,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Итого:	388	10,61	13,66	48,53	357,50	
ВСЕГО:	1376,00	51,65	44,29	160,93	1299,21	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	5,00	5,63	16,50	136,50	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	349	9,20	12,03	41,40	310,30	
Сок	125	0,80	0,20	7,00	33,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,80	0,20	7,00	33,00	
	474	10,00	12,23	48,40	343,30	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996
Суп с крупой (рис), картофелем, мясными фрикадельками	150/10	2,00	6,80	3,00	82,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	50	4,40	8,30	2,00	100,00	№ 322 Дели 2016 г
Макаронны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	13,96	18,72	76,17	528,79	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386Дели2016
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	61,16	№401Дели2010
Плюшка новомосковская	40	2,64	3,36	24,08	137,00	№ 184 Партнёр Уфа 2010г
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Итого:	413	9,10	9,00	44,42	300,56	
ВСЕГО:	1437	33,06	39,95	168,99	1172,65	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
Итого:	360	10,66	12,18	43,80	327,60	
Фруктовое пюре	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
Итого:	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
	485	10,66	12,18	54,80	371,60	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	стр563,сб1996
Свекольник с курицей и сметаной	150/10/5	3,71	6,42	18,63	147,43	№35,сб Пермь2001
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	130	8,86	9,01	27,28	226	ТТК №29 Д
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	515	16,00	15,99	79,49	526,97	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1,00	2,00	20,00	95,00	
Молоко кипяченое	110	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	100/10	5,00	6,50	17,30	148,00	№237 Дели2010

Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Итого:	405	8,35	11,01	45,32	307,00	
ВСЕГО:	1405	35,01	39,18	179,61	1205,57	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/5	5,4	5,5	14,4	130	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	345	9,45	12,19	39,49	294,16	
Сок	125	0,30	0,00	10,00	40,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,30	0,00	10,00	40,00	
	470	9,75	12,19	49,49	334,16	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	30	0,30	2,00	1,20	24,00	№ 15 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, мясными фрикадельками и сметаной	150/10/5	3,45	3,15	16,50	108,00	№124 сб.шк.2004
Плов из курицы	130	10	11,5	32	272	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	525	16,95	17,25	84,00	559,10	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с сыром	40	3,20	4,40	35,00	192,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Кефир	110	3,69	2,75	5,06	67,98	№401Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Кондитерские изделия крекер	15	6,00	2,50	30,90	172,50	
Итого:	323	12,98	9,66	79,46	466,98	
ВСЕГО:	1318	39,68	39,10	212,95	1360,24	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	5,00	5,63	16,50	136,00	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
Итого:	352	10,80	13,58	41,30	330,40	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386Дели2016
Итого:	85	0,34	0,34	10,20	45,00	
	437	11,14	12,30	51,50	375,40	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Рассольник Ленинградский с курицей, сметаной	150/10/5	2,67	3,38	17,7	112	№82 Дели2016
Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	8,50	5,20	123,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555	16,51	15,41	80,94	528,34	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386Дели2016
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	61,16	№401Дели2010
Булочка сдобная	40	3,04	3,84	17,84	118,4	№ 257 Партнер2014 г. Уфа
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Итого:	385	7,00	6,96	45,13	276,66	
ВСЕГО:	1377	34,65	36,29	177,57	1180,40	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша ячневая молочная с маслом	150/5	7,16	6,63	15,15	149,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
Итого:	357	10,22	12,31	39,55	310,00	
Сок	125	0,30	0,00	12,00	49,00	№418 Дели2016
Итого:	125	0,30	0,00	12,00	49,00	
	482	10,52	11,70	51,55	359,00	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	30	0,42	1,50	2,70	26,10	№21, Дели 2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	150/10/10	2,87	3,20	15,49	102,00	ТТК №139
Биточки рубленые из говядины паровые	50	6,14	7,86	8,57	130,00	ТТК №7Д
Пюре картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	545	15,76	16,92	74,09	544,35	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	0,80	2,60	13,40	78,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	110/10	7,20	8,32	22,64	194,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393 Дели2010
Итого:	398	10,59	13,68	48,54	357,50	
ВСЕГО:	1425	36,87	42,91	174,18	1260,85	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	180	8,01	7,56	29,61	229,00	№100 Дели2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели2010
Итого:	377	11,56	13,52	46,93	356,60	
Фруктовое пюре	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
Итого:	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
	502	11,56	13,52	57,93	400,60	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,с61996
Борщ со свежей капустой, картофелем, на м/б, со сметаной	150/5	2,10	5,90	9,70	100,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,90	9,90	28,00	246,00	№108 "Партнер" 2014
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	515	16,81	16,36	74,87	514,49	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386 Дели2016
Пирожок печёный с повидлом	40	0,70	1,60	32,00	140,00	№437 Дели2016
Катык	110	3,30	2,70	4,95	59,73	№401 Дели2010
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Итого:	389	4,84	4,89	52,55	270,63	
ВСЕГО:	1406	33,21	34,77	185,35	1185,72	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/5	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1 №272 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
<b>Итого:</b>	<b>345</b>	<b>10,20</b>	<b>12,61</b>	<b>39,49</b>	<b>299,16</b>	
Сок	125	0,60	0,00	13,70	57,00	№418Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,00</b>	<b>13,70</b>	<b>57,00</b>	
	<b>470</b>	<b>10,80</b>	<b>12,61</b>	<b>53,19</b>	<b>356,16</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	стр563,сб1996 №86 Дели 2016 ТТК №3Д №137 Партнер 2014 №284Партнер2014
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,90	6,40	10,27	110,30	
Биточки рубленые из рыбы	50	6,30	5,90	22,00	166,00	
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	
Кисель	150			8,34	33,34	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>15,76</b>	<b>16,62</b>	<b>78,88</b>	<b>560,99</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,20	3,00	23,60	120,00	№401Дели2010 № 322 Сб Самара 2013г № 411 Дели2016
Кефир	110	3,69	2,75	5,06	67,98	
Запеканка из творога с крошкой	130	6,80	8,60	30,00	225,00	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	
<b>Итого:</b>	<b>414</b>	<b>11,74</b>	<b>14,36</b>	<b>63,08</b>	<b>430,98</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1434</b>	<b>38,30</b>	<b>43,59</b>	<b>195,15</b>	<b>1348,13</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №б №270 Партнер г. Уфа 2014 №3Дели2010
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	
<b>Итого:</b>	<b>360,00</b>	<b>10,66</b>	<b>12,18</b>	<b>43,80</b>	<b>327,60</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,50	47,00	№386Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,50</b>	<b>47,00</b>	
	<b>445</b>	<b>11,00</b>	<b>12,52</b>	<b>54,30</b>	<b>374,60</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	30	0,30	2,00	1,20	24,00	№ 15 Дели 2016 №64 "Партнер"2014 ТТК №91 №334 Дели2016 №394, Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	4,63	3,17	21,65	133,68	
Гуляш из куриной грудки	40/40	5,80	5,00	2,60	78,00	
Рис отварной с овощами	110	4,4	4	17,8	125	
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>16,78</b>	<b>14,56</b>	<b>79,05</b>	<b>513,68</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1,00	2,50	16,30	75,00	№419 Дели2016 №229 Дели2016 №393Дели2010
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	
Омлет натуральный	130	7,89	8,06	12,63	155,00	
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>439</b>	<b>13,08</b>	<b>13,52</b>	<b>51,23</b>	<b>362,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1439,00</b>	<b>40,86</b>	<b>40,60</b>	<b>184,58</b>	<b>1250,78</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	<b>14058,5</b>	<b>373,25</b>	<b>391,60</b>	<b>1828,60</b>	<b>12422,62</b>	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
  2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
- При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

документы:

- 3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
  - 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
  - 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания  
Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
  - 3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
  - 3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
  - 3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
  - 3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
  - 3.8. Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
- говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
  - сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные
  - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)
  - яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г
  - картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности
  - огурцы и помидоры свежие парниковые
  - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
  - огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
  - сметана с массовой долей жира 15%
  - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%