

**Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных учреждениях
с 8-10,5 - часовым пребыванием от 1 года до 3 лет**

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов	
			(в г)	(в г)	белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК											
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным		140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д	
	крупка геркулесовая		18,00	18,00							
	молоко		123,00	123,00							
	сахар		2,00	2,00							
	соль йодированная		0,40	0,40							
масло сливочное		3,00	3,00								
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016	
	кофейный напиток		2,50	2,50							
	сахар		6,00	6,00							
	молоко		90,00	90,00							
	вода		108,00	108,00							
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016	
	батон нарезной		25,00	25,00							
	сыр		5,10	5,00							
	масло сливочное		5,00	5,00							
Итого:		364			11,17	14,38	49,56	375,91	1,91		
2 - ой ЗАВТРАК											
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150	155,00	150,00	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016	
Итого:		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45		
ОБЕД											
Салат из кукурузы к/с		30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 2016	
	кукуруза к/с		46,60	27,90							
	сахар		0,60	0,60							
	масло растительное		1,80	1,80							
Суп картофельный с клецками на курином бульоне, с мясом птицы		150/10			4,92	4,72	11,30	115,56	3,69	№91 сб дошк 2016	
	цыплята-бройлеры потр с/м		24,30	23,00							
	масса отварной мякоти птицы			10,00							
	картофель		66,60	50,00							
	морковь		7,50	6,00							
	лук репчатый		7,20	6,00							
	масло растительное		1,50	1,50							
	соль йодированная		0,50	0,50							
	бульон		112,50	112,50							
	клецки:			15,00							
	мука пшеничная		4,60	4,60							
	масло сливочное		0,50	0,50							
	яйцо		1,60	1,32							
	вода		7,30	7,30							
	соль йодированная		0,10	0,10							
	масса теста			13,50							
	масса готовых клецек			15,00							
	Пудинг рыбный		45/15			8,98	2,93	4,40	80,00	0,32	№286 СБ дошк
		рыба (минтай с/м БГ)		51,54	37,90						
		масса отварной рыбы			30,00						
хлеб пшеничный			6,20	6,20							
яйцо			4,80	4,00							
молоко			9,00	9,00							
масло сливочное			1,70	1,70							
соль йодированная			0,30	0,30							
масло растительное			0,80	0,80							
масса пудинга				45,00							
соус молочный											
молоко			7,50	7,50							
масло сливочное			0,80	0,80							
мука пшеничная			0,80	0,80							
вода			7,50	7,50							
сахар		0,15	0,15								
соль йодированная		0,09	0,09								
масса соуса			15,00								
Пюре картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк	
	картофель		136,80	102,60							
	молоко		18,96	18,00							
	масло сливочное		4,20	4,20							
	соль йодированная		0,45	0,45							
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк	
	сухофрукты		12,75	12,50							
	сахар		5,00	5,00							
	вода		152,00	152,00							
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,85	47,05	0,00	табл 6 стр 144, дели	
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
Итого:		570			21,21	13,93	70,18	501,54	21,87		

ПОЛДНИК									Согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий
Вак балиш с рисом и мясом		75			5,85	8,63	23,85	195,53	
мука пшеничная в/с			24,80	24,80					
мука пшеничная в/с			0,80	0,80					
яйцо куриное			2,52	2,10					
масло сливочное			2,10	2,10					
сахарный песок			0,80	0,80					
молоко			10,00	10,00					
дрожжи сухие			0,24	0,24					
соль йодированная			0,32	0,32					
масса теста				40,00					
говядина (котлетное мясо)			23,50	22,50					
или фарш говяжий			23,50	22,50					
крупа рисовая			4,80	4,80					
масса сваренного риса до				12,00					
лук репчатый			6,24	5,20					
масло сливочное			6,00	6,00					
соль йодированная			0,40	0,40					
выход фарша				40,00					
яйцо куриное			0,96	0,80					
масло сливочное			0,80	0,80					
масло растительное			0,20	0,20					
Чай с сахаром		150/5			0,06	0,02	5,01	19,95	0,03 №410, 411 Дели 2016
чай весовой			0,40	0,40					
сахар			5,00	5,00					
вода			150,00	150,00					
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00 №386 СБ дошк. 2016
Итого:		330			6,31	9,05	38,66	262,48	10,03
ВСЕГО:		1414			43,04	41,11	164,70	1215,93	34,26

День 2- ой										
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
			(в г)	(в г)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
ЗАВТРАК										
Каша пшенинная молочная с маслом сливочным		140/3			3,83	2,34	19,46	117,34	0,00	ТТК №6Д
	крупа пшено		17,70	17,70						
	молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	сахар		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком		180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	какао-порошок		2,00	2,00						
	сахар		6,00	6,00						
	молоко		110,00	110,00						
	вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	батон нарезной		25,00	25,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			9,42	9,88	43,25	306,62	1,43	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в инд упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД										
Салат из моркови с сахаром		40			0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб дошк 2016
	морковь		48,00	38,40						
	сахар		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном бульоне, со сметаной		150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк 2016
	капуста свежая		15,00	12,00						
	картофель		15,96	12,00						
	морковь		9,38	7,50						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	свекла		30,72	24,00						
	сахар		3,00	3,00						
	томат-паста		0,15	0,15						
	масло растительное		1,50	1,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	бульон		120,00	120,00						
	сметана		5,00	5,00						
Гуляш из отварной говядины		30/30			8,73	10,07	1,73	132,60	0,56	№293 сб рецептов 2017
	говядина лопатка б/к		48,00	48,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса отварной говядины			30,00						
	морковь		13,13	10,50						
	лук репчатый		6,36	5,30						
	вода питьевая		22,50	22,50						
	томатная паста		0,90	0,90						
	мука пшеничная в/с		1,50	1,50						
	масло растительное		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,15	0,15						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		110/2			6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 сб дошк 2016

Компот из свежих яблок	гречневая крупа		52,40	52,40						
	вода питьевая		78,10	78,10						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масло сливочное		2,00	2,00						
		150			0,12	0,12	20,91	85,95	2,85	№342 сб шк 2017
	яблоки свежие		28,50	25,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		547			19,59	17,42	75,05	539,26	11,76	
ПОЛДНИК										
Омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк 2016
	яйцо		96,00	80,00						
	молоко		55,00	55,00						
	масса омлетной смеси			135,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса готового омлета			130,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,85	47,05	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,40	0,40						
	сахар		5,00	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	табл 9 стр 180, Дели +, 2012
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)										
Итого:		410			15,20	22,20	38,32	415,86	12,49	
ВСЕГО:		1441			44,83	49,50	169,24	1314,74	28,18	

День 3 - пп

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	кол-во	кол-во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов	
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С		
ЗАВТРАК											
Каша манная молочная с маслом сливочным		140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д	
	крупа манная		18,00	18,00							
	молоко		123,00	123,00							
	сахар		2,00	2,00							
	соль иодированная		0,40	0,40							
Чай с молоком,сахаром	масло сливочное	180/6	3,00	3,00						№413 сб дошк	
					3,03	2,40	10,48	75,76	1,38		
	чай весовой		0,45	0,45							
	сахар		6,00	6,00							
	молоко		92,00	90,00							
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	Вода	25/5/5	90,00	90,00						№3 сб дошк 2016	
					2,53	5,69	12,92	115,67	0,07		
	батон нарезной		25,00	25,00							
	сыр		5,10	5,00							
	масло сливочное		5,00	5,00							
Итого:		364			9,80	12,69	46,01	340,69	2,27		
2 - ой ЗАВТРАК											
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016	
	кисломолочный напиток		155,00	150,00							
Итого:		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45		
ОБЕД											
Салат из свежей капусты с морковью		40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№21 сб дошк Дели2016	
	капуста свежая б/к		41,60	33,30							
	масса прогретой капусты			30,00							
	морковь		8,75	7,00							
	соль иодированная		0,40	0,40							
	сахарный песок		2,00	2,00							
	масло растительное		2,00	2,00							
Суп картофельный с куриными фрикадельками		150/10			2,83	2,96	10,92	88,60	7,41	№83 сб дошк 2016	
	картофель		90,00	67,50							
	морковь		7,50	6,00							
	лук репчатый		7,14	6,00							
	масло растительное		1,50	1,50							
	бульон		105,00	105,00							
	соль иодированная		0,50	0,50							
	фрикадельки куриные:										
	цыплята-бройлеры потр с/м		17,56	11,40							
	или фарш куриный		11,97	11,40							
	лук репчатый		1,19	1,00							
	яйцо куриное		0,96	0,80							
	вода питьевая		1,00	1,00							
	соль йодированная		0,10	0,10							
	фрикаделек			14,30							
	масса готовых фрикаделек			10,00							
	Птица тушеная с овощами по-татарски	30/30			7,72	9,04	3,92	128,16	1,97		ТТК №753 от 20.08.2022

	цыплята-бройлеры потр с/м		72,90	69,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса отварной мякоти			30,00						
	лук репчатый		26,40	22,00						
	морковь		12,50	12,00						
	масло сливочное		2,50	2,50						
	бульон		10,00	10,00						
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/2			4,06	4,76	19,42	136,73	0,00	№205 сб шк 2017
	макаронные изделия		38,50	38,50						
	вода питьевая		231,00	231,00						
	соль йодированная		0,45	0,45						
Кисель	масло сливочное	150	2,00	2,00	0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	кисель-концентрат		17,50	17,50						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,85	47,05	0,00	табл 6 стр 134, дели
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		572			19,11	19,39	73,09	557,54	23,19	
ПОЛДНИК										
Запеканка творожная с молоком сгущенным		110/20			20,73	16,98	29,49	353,40	0,49	№251 сб дошк 2016
	творог		103,20	101,20						
	крупа манная		6,60	6,60						
	яйцо		5,28	4,40						
	сахар		8,80	8,80						
	сметана		4,40	4,40						
	масло сливочное		4,40	4,40						
	сухари панировочные		4,40	4,40						
	соль йодированная		0,55	0,55						
	молоко сгущенное		20,40	20,00						
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	36,60	№399 сб дошк
	шиповник		15,30	15,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		305			22,74	19,15	49,94	462,95	37,09	
ВСЕГО:		1391			56,01	54,97	175,34	1437,18	63,00	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	кол - во	кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ТТК №10Д
	крупа ячневая		17,50	17,50						
	молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	сахар		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	кофейный напиток		2,50	2,50						
	сахар		6,00	6,00						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	батон нарезной		25,00	25,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			9,47	11,57	46,52	344,55	1,17	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД										
Салат из свеклы с яблоками		40			0,44	3,10	2,07	30,68	2,58	№36 дошк. 2016
	свекла		41,00	32,00						
	яблоки свежие		8,00	7,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Суп картофельный с пшенной крупой на мясном бульоне, с мясом говядины		150/10			3,99	2,00	7,32	66,28	5,00	№86 сб дошк 2016
	говядина (лопатка б/к)		16,00	16,00						
	масса отварной говядины			10,00						
	крупа пшенная		9,00	9,00						
	картофель		60,00	45,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	бульон или вода		105,00	105,00						
Рыба, тушеная с овощами		40/20			3,20	10,59	21,70	196,18		№229 школьн. 2017
	минтай ПБГ		69,1	51,0						
	вода питьевая		8,0	8,0						
	морковь		10,00	8,0						

	томатная паста		1,60	1,60							
	лук репчатый		4,80	4,00							
	масло растительное		2,00	2,0							
	соль		0,2	0,2							
Пюре картофельное с маслом сливочным		120/3			2,47	6,01	16,39	129,60	14,53	№339 СБ дошк 2016	
	картофель		136,80	102,60							
	молоко		18,96	18,00							
	масло сливочное		4,20	4,20							
	соль иодированная		0,45	0,45							
	масло сливочное		3,00	3,00							
Компот из урюка		150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ дошк 2016	
	урюк		15,30	15,00							
	масса отварных сухофруктов			24,00							
	вода		152,00	152,00							
	сахар		5,00	5,00							
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012	
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
Итого:		583			13,94	22,24	83,02	585,91	22,11		
ПОЛДНИК											
Сметанник		75			3,99	8,34	19,85	171,28	0,148	Сборник нац. блюд и кулинарных изделий стр 165 Казань 1997	
	мука пшеничная		22,5	22,5							
	мука пшеничная на подпыл		2,25	2,25							
	яйцо куриное		3,6	3							
	масло сливочное		2	2							
	молоко		7,5	7,5							
	сахарный песок		0,75	0,75							
	дрожжи		0,23	0,23							
	соль иодированная		0,3	0,3							
	сметана		37,5	37,5							
	сахарный песок		6	6							
	яйцо куриное		14,4	12							
	яйцо куриное		1,8	1,5							
	масло растительное		0,25	0,25							
Чай с сахаром		150/5			0,06	0,02	5,01	19,95	0,03	№410, 411 Дели 2016	
	чай весовой		0,40	0,40							
	сахар		5,00	5,00							
	вода		150,00	150,00							
Итого:		230			4,05	8,36	24,86	191,23	0,18		
ВСЕГО:		1297			28,09	42,16	167,02	1174,69	25,96		

Тефтели мясные	лук репчатый		7,20	6,00						
	морковь		9,60	7,50						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	масло растительное		3,00	3,00						
	вода питьевая		105,00	105,00						
	говядина (котлетное мясо б/к)		11,97	11,40						
	или фарш говяжий		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное		0,96	0,80						
	вода питьевая		1,00	1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30						
	масса полуфабриката фрикаделек			10,00						
		50			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	СБ дошкольн. №303, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к)		33,30	31,70						
Рагу из овощей	или фарш говяжий		33,30	31,70						
	лук репчатый		12,00	10,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	хлеб пшеничный		6,70	6,70						
	вода питьевая		10,00	10,00						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	мука пшеничная в/с		3,40	3,40						
	масса полуфабриката			60,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
		120			2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	2016
	картофель		53,20	40,00						
	морковь		24,00	19,20						
	масса запеченной моркови			18,00						
	лук репчатый		20,40	16,80						
	масса припущенного лука			13,20						
Компот из свежих фруктов	капуста свежая		32,75	26,20						
	масса припущенной капусты			24,00						
	соль йодированная		0,60	0,60						
	масло растительное		4,00	4,00						
	соус:									2016
	вода		35,00	35,00						
	масло сливочное		1,58	1,58						
	мука пшеничная		1,58	1,58						
	морковь		2,63	2,10						
	лук репчатый		1,26	1,05						
	томатная паста		2,10	2,10						
	масло сливочное		0,53	0,53						
	сахар		0,35	0,35						
	соль йодированная		0,35	0,35						
	масса соуса			35,00						
	масса рагу			120,00						
Хлеб пшеничный		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК
	яблоки свежие		22,80	20,00						
	апельсин		7,50	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной	сахар		5,00	5,00						
		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		570			17,27	22,75	59,24	523,45	25,97	
ПОЛДНИК										
Элеш с птицей		100			10,90	14,00	22,30	245,00		Согласно рецептур блюд и
	мука пшеничная		30,80	30,80						
	в том числе на подпыл		1,20	1,20						
	сахарный песок		0,80	0,80						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	яйцо куриное		6,00	5,00						
	сметана		12,50	12,50						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса теста			52,00						
	цыплята - бройлеры с/м		51,60	36,00						
	картофель		34,58	26,00						
	лук репчатый		7,20	6,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	соль		0,80	0,80						
	масса фарша			72,00						
Чай с сахаром и лимоном	изделия		1,20	1,00						
	масло растительное		0,20	0,20						
		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,40	0,40						
	сахар		5,00	5,00						
Фрукты свежие	лимон		5,55	5,00						
	вода		150,00	150,00						
		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012

(яблоки, или апельсины, или банан, или мандарин)									
Итого:	360			11,90	14,22	35,58	309,78	62,24	
ВСЕГО:	1438			40,34	51,35	149,34	1228,61	89,35	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов								
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С									
ЗАВТРАК																		
Суп молочный с пшеном		180			2,67	3,21	5,52	64,08	0,59	№101, сб дошк 2016								
	крупка пшено		14,00	14,00														
	сахар		1,44	1,44														
	молоко		126,00	126,00														
	вода		54,00	54,00														
	масло сливочное		1,80	1,80														
Чай с молоком, сахаром	соль йодированная	180/6	0,90	0,90	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк								
	чай весовой		0,45	0,45														
	сахар		6,00	6,00														
	молоко		92,00	90,00														
Бутерброд с маслом сливочным	вода	25/5	90,00	90,00	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016								
	батон нарезной		25,00	25,00														
	масло сливочное		5,00	5,00														
Итого:		396			7,62	9,96	28,92	238,34	1,97									
2 - ой ЗАВТРАК																		
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016								
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50									
ОБЕД																		
Салат из кукурузы к/с		30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 2016								
	кукуруза к/с		46,60	27,90														
	сахар		0,60	0,60														
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне,со сметаной	масло растительное	150/5	1,80	1,80	1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк 2016								
	капуста свежая		15,00	12,00														
	картофель		15,96	12,00														
	морковь		9,38	7,50														
	лук репчатый		7,14	6,00														
	свекла		30,72	24,00														
	масло растительное		3,00	3,00														
	сахар		0,15	0,15														
	томатная паста		1,50	1,50														
	соль йодированная		0,50	0,50														
	бульон		120,00	120,00														
	сметана		5,00	5,00														
	Жаркое по-домашнему из отварной птицы			150									11,75	7,98	14,70	177,15	0,54	ТТК 580/а от 24.06.2020
			цыплята - бройлеры с/м								80,50	76,00						
масса готовой мякоти птицы			33,00															
картофель		144,70	108,80															
лук репчатый		11,30	9,40															
морковь		5,90	4,70															
масло сливочное		3,80	3,80															
соль йодированная		0,50	0,50															
вода питьевая		18,80	18,80															
Напиток из сухофруктов			150				0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк						
	сухофрукты	12,75		12,50														
	сахар	5,00		5,00														
	вода	152,00		152,00														
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012								
Итого:		515			16,90	13,96	49,71	396,59	10,30									
ПОЛДНИК																		
Плов с сухофруктами		130			3,59	8,83	37,44	245,70	0,73	№195 СБ шк 2017								
	крупка рисовая		34,00	34,00														
	вода питьевая		71,50	71,50														
	соль йодированная		0,50	0,50														
	масло сливочное		13,00	13,00														
	курага		13,30	13,00														
	морковь		32,50	26,00														
	изюм		6,60	6,50														
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012								
Чай с сахаром, с яблоками		150/5/10			0,09	0,06	5,99	24,70	1,02	№412 Дели 2016								
	чай весовой		0,40	0,40														
	сахар		5,00	5,00														
	яблоки свежие		11,40	10,00														
Кондитерское изделие	вода	20	150,00	150,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +, 2012								
	вафли		20,00	20,00														
Итого:		335			5,95	15,14	65,77	425,90	1,75									

ВСЕГО:		1371			31,09	39,06	157,03	1113,83	16,52	
День 7 - ой										
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ТТК №10Д
	крупка ячневая		17,50	17,50						
	молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	сахар		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	кофейный напиток		2,50	2,50						
	сахар		6,00	6,00						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	батон нарезной		25,00	25,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			4,77	6,77	23,27	173,08	1,17	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
			155,00	150,00						
Итого:		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	
ОБЕД										
Салат из квашенной капусты		30			0,51	1,50	2,54	25,71	5,95	№47 Дели 2017
	капуста квашенная		34,30	24,00						
	лук репчатый		3,60	3,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	сахар		1,50	1,50						
Суп картофельный с рисовой крупой и томатом, с куриными фрикадельками		150/10			2,61	2,89	8,06	71,65	5,16	№86 сб дошк 2016
	крупка рисовая		5,00	5,00						
	картофель		60,00	45,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	томатная паста		1,80	1,80						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	бульон или вода		105,00	105,00						
	цыплята-бройлеры потр. с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо		0,96	0,80						
	вода для фарша		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката			14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
Биточки рубленые из рыбы		50			6,10	3,88	7,34	89,00	0,16	ТТК №3
	рыба (минтай с/м БГ)		51,00	37,50						
	или фарш рыбный		39,40	37,50						
	крупка манная		1,30	1,25						
	яйцо		0,90	0,75						
	лук репчатый		11,10	9,30						
	вода		7,00	7,00						
	соль иодированная		0,35	0,35						
	сахар		0,14	0,14						
	сухари панировочные		5,00	5,00						
	масло растительное		1,25	1,25						
	масса полуфабриката			59,00						
Пюре картофельное с маслом сливочным		120/3			2,47	6,01	16,39	129,60	14,53	№339 Сб дошк 2016
	картофель		136,80	102,60						
	молоко		18,96	18,00						
	масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	№342 сб шк 2017
	яблоки свежие		28,50	24,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		153,00	153,00						
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		543			13,79	14,76	67,11	461,25	26,48	
ПОЛДНИК										
Макаронные изделия отварные с сыром		130			9,00	7,70	18,45	178,82	0,15	№204 Сб дошк 2016
	макаронные изделия		43,00	43,00						
	вода		258,00	258,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	сыр голландский		10,20	10,00						

	Масло сливочное		2,00	2,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 сб дошк 2016
	шиповник		15,30	15,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Итого:		305			11,03	8,07	33,86	251,97	75,15	
ВСЕГО:		1357			33,93	33,34	130,54	962,30	103,25	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным		140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
	крупа геркулесовая		18,00	18,00						
	молоко		123,00	123,00						
	сахар		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком		180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	какао-порошок		2,00	2,00						
	сахар		6,00	6,00						
	молоко		110,00	110,00						
	вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	батон нарезной		25,00	25,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			11,38	13,82	50,08	374,94	2,10	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в инд упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД										
Винегрет овощной		40			0,56	4,02	2,92	50,04		№46 сб дошк 2016
	картофель		13,76	10,00						
	свекла		10,20	8,00						
	морковь		7,56	6,00						
	капуста квашенная		11,50	8,00						
	лук репчатый		7,16	6,00						
	масло растительное		2,40	2,40						
Щи со свежей капустой с картофелем,с мясными фрикадельками, со сметаной		150/10/5			3,18	4,89	5,00	81,56	9,54	№73, сб дошк 2016
	капуста свежая		37,50	30,00						
	картофель		23,94	18,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	вода питьевая		120,00	120,00						
	говядина (котлетное мясо)		11,97	11,40						
	или фарш говяжий		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо		0,96	0,80						
	вода для фарша		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката			14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
	сметана		5,00	5,00						
Тефтели мясные в томатном соусе		45/15			5,39	5,32	6,26	94,39	0,40	СБ дошкольн. №303, 366, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к)		29,93	28,50						
	или фарш говяжий		29,93	28,50						
	лук репчатый		18,00	15,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	масса пассерованного лука			7,50						
	хлеб пшеничный		6,00	6,00						
	вода питьевая		9,00	9,00						
	соль иодированная		0,45	0,45						
	мука пшеничная в/с		3,00	3,00						
	масса полуфабриката			54,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	масса готовых тефтелей			45,00						
	соус томатный:									
	вода питьевая		15,00	15,00						
	масло сливочное		0,68	0,68						
	мука пшеничная в/с		0,68	0,68						
	морковь		1,13	0,90						
	лук репчатый		0,54	0,45						
	томатная паста		0,95	0,95						
	масло растительное		0,20	0,20						
	соль иодированная		0,15	0,15						
	сахар		0,15	0,15						
	масса готового соуса			15,00						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		110/2			6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 сб дошк 2016
	гречневая крупа		52,40	52,40						
	вода питьевая		78,10	78,10						

Компот из урюка	соль йодированная	150	0,30	0,30	0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	масло сливочное		2,00	2,00						
	урюк		15,30	15,00						
	масса отварных сухофруктов			24,00						
Хлеб пшеничный	вода питьевая	20	152,00	152,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	сахар		5,00	5,00						
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		577			19,43	17,90	78,87	559,30	9,94	
ПОЛДНИК										
Пудинг творожный с повидлом		110/20			16,73	11,84	39,76	330,50	0,21	№249 СБдошк 2016
	творог		94,82	93,50						
	манная крупа		8,80	8,80						
	сахар		5,28	4,40						
	яйцо куриное		8,80	8,80						
	масло сливочное		0,40	0,40						
	соль йодированная		4,40	4,40						
	сахари панировочные		4,40	4,40						
	сметана		4,40	4,40						
	повидло		20,40	20,00						
Чай с сахаром		150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели
	чай весовой		0,40	0,40						
	Сахар		5,00	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Итого:		385			17,18	12,26	54,58	397,58	10,23	
ВСЕГО:		1446			48,61	43,98	196,16	1384,82	24,77	

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
			(в г)	(в г)	белки	жиры	угл-ды	ценность		
			брутто	нетто				Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша рисовая молочная с маслом сливочным		140/3			4,17	4,69	30,01	179,40	0,67	ТТК № 12Д
	крупка рисовая		17,70	17,70						
	молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	сахар		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
	чай весовой		0,45	0,45						
	сахар		6,00	6,00						
	молоко		92,00	90,00						
	вода		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	батон нарезной		25,00	25,00						
	сыр		5,10	5,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			9,73	12,78	53,41	370,83	2,12	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Итого:		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	
ОБЕД										
Салат из моркови с сахаром		40			0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб дошк
	морковь		48,00	38,40						
	сахар		2,00	2,00						
Суп-лапша домашняя		150			1,54	3,33	6,97	69,45	0,30	№94 сб дошк 2016
	мука пшеничная		11,30	11,30						
	яйцо		3,60	3,00						
	вода		2,10	2,10						
	соль йодированная		0,20	0,20						
	масса подсушенной лапши			12,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	бульон		143,00	143,00						
	соль йодированная		0,65	0,65						
Биточки "Домашние"		50			7,41	5,79	10,68	110,54	0,05	Акт проработки от 25.12.2018
	цыплята - бройлеры с/м		60,68	39,40						
	или фарш куриный		41,37	39,40						

Картофель запеченный	морковь		11,85	9,40						
	лук репчатый		14,40	12,00						
	масло растительное		1,00	1,00						
	масса припущенного лука			6,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	яйцо		0,60	0,50						
	мука пшеничная		3,75	3,75						
	масса полуфабриката			59,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	картофель	120	231,60	174,00	3,26	7,07	25,31	182,4	17,4	№147 сб шк 2017
Кисель	масло растительное		5,00	5,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	кисель-концентрат	150	17,50	17,50	0,45	0,08	13,5	63	0,83	ТТК
	сахар		5,00	5,00						
Хлеб ржаной	вода		150,00	150,00						
		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144,
Итого:		540			15,14	16,67	72,98	505,35	20,50	
ПОЛДНИК										
Омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк 2016
	яйцо		96,00	80,00						
	молоко		55,00	55,00						
	масса омлетной смеси			135,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
Хлеб пшеничный	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса готового омлета	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, дели +, 2016
		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	чай весовой		0,40	0,40						
	сахар		5,00	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		435			14,33	21,70	29,93	372,81	4,99	
ВСЕГО:		1 484			43,55	54,89	162,63	1324,99	28,06	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №9Д
	крупа пшеничная		18,00	18,00						
	молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	сахар		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
Чай без сахара, с мармеладом	масло сливочное	170/10	3,00	3,00	0,07	0,02	11,93	48,15	0,02	ТТК
	чай весовой		0,40	0,40						
	вода питьевая		170,00	170,00						
	мармелад		15,00	15,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	батон нарезной		25,00	25,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		353			8,01	9,21	55,82	338,61	0,69	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД										
Салат из зеленого горошка к/с		30			0,89	1,55	1,88	25,08		№10 Сб дошк. 2016
	зеленый горошек к/с		48,10	28,50						
Суп картофельный с куриными фрикадельками	масло растительное	150/10	1,50	1,50	2,77	3,02	10,92	89,00	7,3	№83 сб дошк 2016
	картофель		90,00	67,50						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	Бульон		105,00	105,00						
	соль иодированная		0 50	0 50						
	фрикадельки куриные:									
	цыплята-бройлеры потр с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное		0,96	0,80						
	вода питьевая		1,00	1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	фрикаделек			14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом		110/20			8,88	9,20	18,73	179,14	0,50	№314 сб дошк 2016
	капуста свежая		83,4	66						
	мясо)		43 85	42						

	или фарш говяжий		42	42						
	крупа рисовая		5,5	5,5						
	масса отварного риса			15,6						
	лук репчатый		10,71	9						
			2,75	2,75						
	масло растительное			9						
	масса припущенного лука		5,40	4,50						
	яйцо		0,55	0,55						
	соль иодированная			127,00						
	масса полуфабриката		0,90	0,90						
	Масло растительное			20,00						
соус сметанно-томатный			1,50	1,50						
	Мука пшеничная		15,00	15,00						
	вода		5,00	5,00						
	сметана		0,80	0,80						
	томатная паста		0,20	0,20						
	соль иодированная			20,00						
	томатного									
Компот из свежих фруктов		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК
	яблоки свежие		22,80	20,00						
	апельсин		7,50	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,00	5,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +,
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	1,98	0,36	11,87	59,34	0	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		520			16,21	14,38	60,68	432,45	13,96	
ПОЛДНИК										
Королевская ватрушка		130			15,98	9,50	50,58	350,13		ТТК №810 от 15.02.2023
	посыпка низ:									
	масло сливочное		9,00	9,00						
	мука пшеничная		17,00	17,00						
	сахарный песок		9,00	9,00						
	творожная начинка:									
	творог		68,00	68,00						
	сахарный песок		13,50	13,50						
	яйцо куриное		16,20	13,50						
	посыпка верх:									
	масло сливочное		3,50	3,50						
	мука пшеничная		7,20	7,20						
	сахарный песок		3,50	3,50						
Напиток из шиповника		150/5			0,50	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 сб дошк
	шиповник		15,30	15,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода питьевая		150,00	150,00						
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)										
Итого:		385			17,38	9,91	64,25	419,28	135,00	
ВСЕГО:		1383			42,22	33,50	193,37	1243,34	152,15	
ИТОГО за 10 дней		14022			411,71	443,88	1665,37	12400,45	565,49	
ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника		1402			41,17	44,39	166,54	1240,04	56,55	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДООУ
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 №14)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДООУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.
 - 1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6. Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленные в банках без уксуса, с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%