

УТВЕРЖДЕНО
И.о. директора МБОУ «СШ №3 им. Я.И. Чапичева»



В.А.Раминна

Приказ № 265 от 01.09.2026г.

**ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ ОТ 7 ЛЕТ ДО 11 ЛЕТ (1-4 классов)
НА ПЕРИОД ДВЕ НЕДЕЛИ (десять дней)
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Я.И.ЧАПИЧЕВА»
в 2026-2027 учебном году**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящее цикличное меню приготавливаемых блюд основного (организованного) питания для обучающихся возрастная категория от 7 лет до 11 лет (1-4 классов) на период две недели в условиях работы ЧС в виде горячего завтрака в муниципальном общеобразовательном учреждении города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа №3 имени Героя Советского Союза Я.И. Чапичева» разработано согласно Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 №86854).

В процессе работы использовался материал сборника «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛипринт, 2011. -544 с. и ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

В школе предусмотрено 2-х разовое горячее питание.

В основу разработки цикличного меню положены представленные в Приложении 7 к СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Среднесуточные наборы пищевой продукции, (минимальные) в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений», нормы питания в общеобразовательных учреждениях, организациях даны в г, мл, брутто и нетто на 1 ребенка двух возрастных категорий.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в учреждениях представлен в Приложении 7 таблица 2 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (Приложение 11) к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в МОУ производится согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение 10 Таблица 3).

Пищевая ценность указана без учета потерь пищевых веществ при термической кулинарной обработке пищевых продуктов на основании продуктивного состава блюд, представленных в меню. Также при возможности компьютерного учета данных потерь в расчетах, пищевая ценность определяется с учетом термической кулинарной обработки. Используется йодированная поваренная соль.

В меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей школьного возраста.

Химический состав рассчитан на основании данных сборника «Химический состав российских пищевых продуктов» под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурикина и академика РАМИ, проф. В.А. Тутельяна.

Столовая МОУ города Джанкоя «СШ№3им.Я.И.Чапичева» оснащена централизованным водоснабжением и индивидуальным отоплением. Пищеблок включает: обеденный зал, производственные цеха; горячий, холодный цех, овощной, овощной, мясо –

рыбный, мучной, для обработки яиц, склад сыпучих продуктов, складские помещения для хранения продуктов с холодильным оборудованием, подсобные комнаты.

Площадь обеденного зала рассчитана в муниципальном общеобразовательном учреждении города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа №3 имени Героя Советского Союза Я.И. Чапичева» на 100 посадочных мест.

Обеденный зал оборудован мебелью. Столы ежедневно моются горячей водой с содой и мылом, а после каждого приема пищи протираются влажной чистой салфеткой.

Пищеблок оснащен: горячий цех - 2 электроплиты, холодильник для отбора суточных проб, для хранения продуктов, хлебный шкаф, протирачная машина, холодный цех – 2 электромясорубки, 5 холодильников, 1 ларь, производственные столы, овощной цех – производственные столы.

Школьная столовая обеспечена столовой посудой и приборами, согласно норме оснащения в полном объеме. Посуда используется фарфоровая и стеклянная.

Питьевой режим - бутилированная емкость с одноразовыми стаканчиками, имеется 3 фонтанчика.

Перед входом в столовую имеется 4 раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды и горячей воды и в зале столовой находятся 5 раковин для мытья рук.

Для мытья столовой посуды и столовых приборов предусмотрены: водонагреватели, 5 односекционных ванн, 2 ванны для мытья кастрюль. Моющие и дезинфицирующие средства постоянно имеются в достаточном количестве.

В подсобных комнатах предусмотрены отдельные помещения для уборочного инвентаря и одежды работника кухни.

Весь персонал школьной столовой состоит в штате образовательного учреждения города Джанкоя МОУ «СШ№3им.Я.И.Чапичева».

Неделя: первая
Сезон: с учетом сезонности
Возрастная категория: общая

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ПРИ УСЛОВИЯХ РАБОТЫ ЧС

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ,	30/5/20	2,41	3,82	28,32	157,22	2	2011
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ С М/С И САХАРОМ	250/5/10	6,20	6,94	43,42	261,56	182	2011
КЕФИР	200	5,80	5,00	8,00	106,00	386.	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	32	2,12	0,28	13,56	65,27	к\к	2026
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	38	2,85	3,72	28,27	158,46	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	591	19,38	19,76	121,57	748,51		
Всего за день:		19,38	19,76	121,57	748,51		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	35/67	11,03	13,08	9,64	200,43	495\1	2022
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,48	4,16	34,95	199,27	331	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,31	2,43	14,44	93,44	379	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24	1,83	0,15	12,04	56,84	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	502	23,31	20,04	81,67	600,97		
Всего за день:		23,31	20,04	81,67	600,97		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Завтрак							
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ	65/35	10,49	8,89	8,10	188,93	235	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	4,78	21,46	142,23	312	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1,00	0,20	20,20	86,00	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	516	19,40	14,34	80,43	562,88		
Всего за день:		19,40	14,34	80,43	562,88		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,90	2,97	5,45	52,67	45	2011
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	15,13	11,12	11,91	222,81	488/3	2022
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150	4,50	4,88	20,28	143,03	303	2011
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	180	3,23	3,34	21,38	129,35	383	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	501	25,08	22,49	67,50	588,65		
Всего за день:		25,08	22,49	67,50	588,65		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Завтрак							
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	50/175	16,85	25,30	21,24	389,07	292	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ (СУХОФРУКТЫ)	200	0,17	0,07	23,73	91,65	354	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,43	0,28	22,58	106,57	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	501	22,44	25,91	80,27	648,48		
Всего за день:		22,44	25,91	80,27	648,48		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	30/15/40	10,74	12,71	15,39	219,62	3	2011
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С М/С	250/5	7,44	6,94	39,73	250,39	183	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/11/7	0,16	0,01	11,05	46,08	377	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	кк	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ	174	0,70	0,70	17,05	81,78	338	2011
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	кк	2026
Итого за прием пищи:	753	20,36	20,54	91,70	638,66		
Всего за день:		20,36	20,54	91,70	638,66		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	0,90	2,97	5,45	52,67	45	2011
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/50	10,03	5,42	4,97	146,82	229	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	4,78	21,46	142,23	312	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,90	0,18	18,18	77,40	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,67	0,22	17,56	82,89	к/к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	к/к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к/к	2026
Итого за прием пищи:	551	19,36	13,79	78,22	553,00		
Всего за день:		19,36	13,79	78,22	553,00		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,83	3,66	4,87	55,58	52	2011
МЯСО ДУХОВОЕ	35/150	13,05	16,46	19,13	277,32	241	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,29	0,00	6,71	28,00	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	44	3,36	0,27	22,08	104,20	к\к	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ	125	0,50	0,50	12,25	58,75	338	2011
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	601	18,03	20,89	65,04	523,85		
Всего за день:		18,03	20,89	65,04	523,85		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	60	1,74	3,03	3,63	48,51	10\2	2011
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	50/150	15,92	19,44	39,31	396,08	291	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,22	0,10	26,99	103,09	349	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,67	0,22	17,56	82,89	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	23	1,52	0,20	9,75	46,91	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	519	22,07	22,99	97,24	677,48		
Всего за день:		22,07	22,99	97,24	677,48		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С ПОВИДЛОМ	100/45	15,61	10,62	53,23	375,89	222	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/3	0,13	0,00	14,81	60,24	377	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73	к/к	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338	2011
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к/к	2026
Итого за прием пищи:	504	19,19	11,27	97,91	577,86		
Всего за день:		19,19	11,27	97,91	577,86		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	208,62	192,02	861,55	6 120,34
Среднее значение за период	20,86	19,20	86,16	612,03
Содержание белков, жиров, углеводов в	13.6	28.2	58.2	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
1-4 КЛАСС ЗАВТРАК	554

Примечание: Данное меню составлено с учетом сезонности (межсезонное).

Учтено: Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Может производиться замена овощей по сезону и разрешенному ассортименту по дням циклического меню.

Может производиться замена и использование фруктов по сезону и разрешенному ассортименту по дням циклического меню.

Может производиться замена и использование крупы в блюдах для расширения ассортимента по дням циклического меню и учетом съедаемости пищи детьми.

Молочно-кислые (МКП) продукты могут быть заменены и использованы в ассортименте по дням циклического меню.

Кондитерские изделия, соки, хлебо-булочные изделия (выпечка), могут быть заменены и использоваться в ассортименте по дням циклического меню.

Меню предусматривает пониженное использование сахара и соли, щадящие способы приготовления блюд (исключая жарку).

Все внесенные изменения по замене ассортимента приготавливаемых блюд оформляются составлением новых технологических карт с занесением присвоенных номеров в картотеку блюд. Все изменения, вносимые в технологические карты, а также на новые блюда оформляются дополнительно технологическими или технико-технологическими картами.

Меню составлено на основании рекомендованных среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся и воспитанников общеобразовательных школьных и дошкольных учреждений. Основание: **Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86854)**

Рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии на 100% предусмотренного пятиразового питания пропорционально конкретному приему пищи (завтрак или обед или полдник).

Меню составлено с учетом стандартных потерь белков, жиров и углеводов при тепловой обработке.

В случаях работы учреждения в условиях ЧС, применения меню для организации питания обучающихся допускается замена скоропортящихся продуктов и сырья на продукты и сырье длительного хранения и герметичной упаковке, высокой степени готовности.

При составлении меню использована литература:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛипринт, 2011.-544с.
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛипринт, 2014.-544с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2014.-584с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – Москва.:ДеЛипринт, 2002.-236с.;
5. 2022г Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.Москва
6. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.
ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены»

7. 2020г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций. 162с. Под редакцией ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора И.И. Новикова

2.4. Гигиена детей и подростков. Новосибирск сборник 2020 г.

8. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 224 с.;
9. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн. II: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 360 с.
10. Сеть интернет.

Используемое сырье для данного меню:

1. Мясо - говядина мякоть 1 К охлажденное, или замороженное
2. Птица – мясо цыплят-бройлеров 1К охлажденные или замороженные, филе птицы охлажденное
3. Рыба - филе минтая, горбуши, кеты замороженное
4. Молоко МДЖ 2,5 %,
5. Сметана МДЖ 15%,
6. Творог МДЖ 9%
7. Масло сливочное МДЖ 72.5%,
8. Йогурт МДЖ 2,5%,
9. Кефир, простокваша МДЖ 2.5 %,
10. Ряженка МДЖ 2.5 %,
11. Масло растительное (подсолнечника) рафинированное,
12. В случае использования других характеристик и видов сырья предусмотрена возможность перерасчета по фактическим показателям и качеству и кондициям сырья.

Используемое сырье для замены при работе в условиях ЧС:

1. Мясо - говядина мякоть 1 К охлажденное, или замороженное – на консервы мясные высокой степени готовности (тушенка мясная), при соблюдении температурных режимов доставки и хранения на пищеблоке - продукции и полуфабрикатов готовых, замороженных,
2. Птица – мясо цыплят-бройлеров 1К охлажденные или замороженные, филе птицы охлажденное – на консервы мясные высокой степени готовности (тушенка мясная из птицы), при соблюдении температурных режимов доставки и хранения на пищеблоке продукции и полуфабрикатов готовых, замороженных
3. Рыба - филе минтая, горбуши, кеты замороженное - на консервы рыбные, при соблюдении температурных режимов доставки и хранения на пищеблоке - продукции и полуфабрикатов готовых, замороженных,
4. Молоко МДЖ 2,5 % - на молоко сгущенное, молоко консервированное, молоко длительного хранения.

Допускается замена продукции и блюд собственного приготовления, на продукцию промышленного производства (выпечка, кондитерские изделия, готовые завтраки, обеды, блюда высокой степени готовности и др.) не требующую применения длительной тепловой обработки и хранения. Вся продукция подвергшаяся дефростации, термической обработке реализуется в течении дня, не использованная продукция и блюда утилизируются.