

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела образования
администрации города Джанкоя



А.А.Товма

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ «СШ №3 им.Я.И.Чапичева»



Л.В.Заболотная

Приказ №22 от 09.01.2025г.

**ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ (5-11 классы льготные категории)
НА ПЕРИОД ДВЕ НЕДЕЛИ (десять дней)
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Я.И.ЧАПИЧЕВА»
на второе полугодие 2024-2025 учебного года**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящее циклично-еменное приготавливаемых блюд основного (организованного) питания для обучающихся возрастной категории от 12 лет и старше (5-11 классов льготных категорий) на период две недели (десять дней) в виде горячего завтрака в муниципальном общеобразовательном учреждении города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа №3 имени Героя Советского Союза Я.И. Чапичева» разработано согласно СанПиН 2.3/2.4.23590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление от 27 октября 2020г. №32 пп.8.1.2. и 8.1.7. и Приложения №8.

В процессе работы 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. -544 с.
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: и ДеЛипринт, 2014. – 544 с.
3. 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.
4. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн.1:/Под редакцией И.М.Скурихина и М.Н.Волгарева. – 2-е изд. перераб. и доп. –М.: Агропромиздат, 1987.- 224с.
5. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн.2:/Под редакцией И.М.Скурихина и М.Н.Волгарева. – 2-е изд. перераб. и доп. –М.: Агропромиздат, 1987.- 360с.

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: СанПиН 2.3/2.4.23590-20. Постановление от 27 октября 2020г. №32.

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.

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, складские помещения для хранения продуктов с холодильным оборудованием, подсобные комнаты.

Площадь обеденного зала рассчитана в МОУ «СШ№3им.Я.И.Чапичева» - 60 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 - электроплитой, холодильник для отбора суточных проб, для хранения продуктов, хлебный шкаф, протирачная машина, холодный цех – электромясорубки, холодильника, 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 фонтанчик. Перед входом в столовую имеется 5 раковин для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

Для мытья столовой посуды и столовых приборов предусмотрены: водонагреватели, посудомоечная машина, 5 односекционных ванн. 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: 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

(ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ)

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

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 ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2. | 32 | 1,23 | 3,72 | 14,20 | 95,18 | 2 | 2011 |
| КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ №182. | 250/3 | 6,18 | 5,52 | 40,97 | 239,09 | 182 | 2011 |
| РЯЖЕНКА №386. | 150 | 4,35 | 3,75 | 6,30 | 81,00 | 401 | 2011 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к | 31 | 2,05 | 0,27 | 13,14 | 63,23 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 467 | 13,81 | 13,26 | 74,61 | 478,50 | | |
| Всего за день: | | 13,81 | 13,26 | 74,61 | 478,50 | | |

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 №495/2 | 80 | 10,04 | 11,24 | 7,02 | 169,40 | 495 | 2022 |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №309. | 180 | 6,47 | 5,26 | 41,19 | 238,14 | 309 | 2011 |
| ЧАЙ С МОЛОКОМ №378. | 150/50/15 | 1,51 | 1,21 | 17,05 | 85,44 | 378 | 2011 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к | 21 | 1,39 | 0,18 | 8,90 | 42,83 | к/к | 2025 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к | 20 | 1,53 | 0,12 | 10,04 | 47,36 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 517 | 20,94 | 18,01 | 84,20 | 583,17 | | |
| Всего за день: | | 20,94 | 18,01 | 84,20 | 583,17 | | |

3 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|----------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ №235. | 75 | 11,67 | 8,19 | 6,58 | 147,07 | 235 | 2011 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312. | 150 | 3,21 | 4,80 | 21,46 | 142,27 | 312 | 2011 |
| ЧАЙ С ЛИМОНОМ №377. | 200/7/6 | 0,15 | 0,01 | 7,15 | 30,27 | 377 | 2011 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к | 19 | 1,45 | 0,12 | 9,53 | 45,00 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 458 | 16,48 | 13,12 | 44,72 | 364,61 | | |
| Всего за день: | | 16,48 | 13,12 | 44,72 | 364,61 | | |

4 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ №488/3 | 79 | 13,24 | 9,43 | 10,48 | 192,57 | 488/3 | 2022 |
| КАША ВЯЗКАЯ "ГРЕЧНЕВАЯ" №303. | 150 | 4,50 | 4,89 | 20,23 | 142,78 | 413 | 2011 |
| КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ №383. | 180 | 3,38 | 2,71 | 11,32 | 84,33 | 382 | 2011 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к | 20 | 1,53 | 0,12 | 10,04 | 47,36 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 430 | 22,65 | 17,15 | 52,07 | 467,04 | | |
| Всего за день: | | 22,65 | 17,15 | 52,07 | 467,04 | | |

5 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №278/331. | 60/23 | 8,56 | 12,79 | 9,92 | 191,90 | 278 | 2011 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312. | 150 | 3,21 | 4,80 | 21,46 | 142,27 | 312 | 2011 |
| КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ (СУХОФРУКТЫ) | 180 | 0,01 | 0,00 | 26,37 | 105,46 | 354 | 2011 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к | 22 | 1,46 | 0,19 | 9,33 | 44,87 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 436 | 13,24 | 17,78 | 67,08 | 484,50 | | |
| Всего за день: | | 13,24 | 17,78 | 67,08 | 484,50 | | |

6 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ №1. | 20/5 | 1,58 | 3,75 | 10,11 | 80,46 | 1 | 2011 |
| КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ №181. | 200/5 | 5,96 | 6,24 | 31,76 | 206,64 | 181 | 2011 |
| РЯЖЕНКА №386. | 177 | 5,13 | 4,43 | 7,43 | 95,58 | 401 | 2011 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к | 23 | 1,52 | 0,20 | 9,75 | 46,91 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 431 | 14,19 | 14,62 | 59,05 | 429,59 | | |
| Всего за день: | | 14,19 | 14,62 | 59,05 | 429,59 | | |

7 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|---|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ №240. | 77 | 9,54 | 1,22 | 6,16 | 74,03 | 240 | 2011 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312. | 150 | 3,21 | 4,80 | 21,46 | 142,27 | 312 | 2011 |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. | 165 | 0,83 | 0,17 | 16,67 | 70,95 | 389 | 2011 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к | 20 | 1,53 | 0,12 | 10,04 | 47,36 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 413 | 15,11 | 6,31 | 54,33 | 334,61 | | |
| Всего за день: | | 15,11 | 6,31 | 54,33 | 334,61 | | |

8 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ПТИЦА ОТВАРНАЯ №288. | 55 | 13,99 | 14,11 | 0,26 | 183,69 | 288 | 2011 |
| КАПУСТА ТУШЕНАЯ №321. | 150 | 3,57 | 3,86 | 14,99 | 111,18 | 406 | 2011 |
| ЧАЙ С САХАРОМ | 180 | 0,10 | 0,00 | 13,27 | 53,45 | 376 | 2011 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к | 20 | 1,53 | 0,12 | 10,04 | 47,36 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 406 | 19,19 | 18,09 | 38,56 | 395,68 | | |
| Всего за день: | | 19,19 | 18,09 | 38,56 | 395,68 | | |

9 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|-------------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ №281 | 60 | 8,82 | 8,56 | 5,34 | 133,48 | 281 | 2011 |
| ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (РАГУ) №317. | 150 | 3,41 | 4,85 | 14,61 | 116,73 | 317 | 2011 |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №349. | 180 | 0,00 | 0,00 | 6,78 | 27,09 | 349 | 2011 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к | 20 | 1,53 | 0,12 | 10,04 | 47,36 | к/к | 2025 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 411 | 13,76 | 13,53 | 36,77 | 324,66 | | |
| Всего за день: | | 13,76 | 13,53 | 36,77 | 324,66 | | |

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) №222. | 121 | 18,70 | 12,97 | 29,68 | 316,17 | 222 | 2011 |
| ЧАЙ С САХАРОМ | 200 | 0,10 | 0,00 | 12,79 | 51,52 | 376 | 2011 |
| СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ к/к | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | к/к | 2025 |
| Итого за прием пищи: | 322 | 18,80 | 12,97 | 42,47 | 367,69 | | |
| Всего за день: | | 18,80 | 12,97 | 42,47 | 367,69 | | |

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

| Итого | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|------------------|---------|----------------|-------------------------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Итого за весь период | 168,17 | 144,84 | 553,86 | 4 230,05 |
| Среднее значение за период | 16,82 | 14,48 | 55,39 | 423,01 |
| Содержание белков, жиров, углеводов в | 15.9 | 30.8 | 53.3 | |

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

| Возраст детей | Завтрак |
|-------------------------|---------|
| 5-11 ЗАВТРАК (ЛЬГОТНАЯ) | 429 |

Примечание: Меню составлено с учетом сезонности (межсезонное).

Салат из капусты (овощи урожая прошлого года) после 1 марта только по рецептуре с тепловой обработкой или заменен на капусту тушеную, овощи по сезону, икру консервированную промышленного производства, икру собственного приготовления и т.д.

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 фруктов по сезону и разрешенному ассортименту по дням циклического меню.

Может производиться замена крупы в блюдах для расширения ассортимента по дням циклического меню.

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

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

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 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: СанПиН 2.3/2.4.23590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление от 27 октября 2020 г. № 32

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.-544с.
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 РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. 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. 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.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

2.4. Гигиена детей и подростков

7. 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.;
8. 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
7. Сеть интернет.

Используемое сырье для данного меню: 1. Мясо - говядина мякоть. 1 К охлажденное, или С/М.

2. Птица – мясо цыплят-бройлеров (бедро) 1К - филе охлажденное.

3. Рыба - филе минтая 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 МДЖ 2.5 %

10. Ряженка МДЖ 2.5 %

11. Масло растительное (подсолнечника) рафинированное

12. В случае использования других характеристик сырья предусмотрен перерасчет по фактическим показателям и качеству сырья.