

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора МОУ «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 (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»
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 льготных категорий) на период две недели в условиях работы ЧС в виде горячего обеда 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 рецептов 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 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.

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:от7лет-11 лет

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Обед							
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	5	1,16	1,48	0,00	18,20	15	2011
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,16	2,26	14,70	87,99	112	2011
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	60/100	17,12	21,70	26,75	370,94	291	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/50/15	1,54	1,24	17,10	85,96	378	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24	1,83	0,15	12,04	56,84	к\к	2026
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	2006
Итого за прием пищи:	625	25,13	27,01	79,07	660,72		
Всего за день:		25,13	27,01	79,07	660,72		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
БОРЩ	200	1,27	3,96	7,64	71,73	81	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	85	13,57	14,79	12,47	237,04	268	2011
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ ГРЕЧНЕВОЙ	150	4,49	4,88	20,23	142,73	303	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,10	0,00	14,72	59,25	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,91	0,16	12,55	59,21	к\к	2026
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:	696	22,66	23,97	76,09	610,75		
Всего за день:		22,66	23,97	76,09	610,75		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Обед							
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	3,39	2,38	13,22	88,31	87	2011
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	150	15,67	21,32	14,19	316,99	292	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	200/7	0,10	0,00	6,98	28,29	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	1,68	0,14	11,04	52,10	к\к	2006
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	580	20,84	23,84	45,43	485,69		
Всего за день:		20,84	23,84	45,43	485,69		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,65	4,18	13,35	97,93	96	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	85	13,55	14,87	12,52	237,92	268	2011
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ "АРТЕК"	150	4,11	4,18	24,11	150,47	303	2011
ЧАЙ С САХАРОМ	200/7	0,10	0,00	6,98	28,29	376	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	42	2,78	0,37	17,80	85,66	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	685	22,19	23,60	74,76	600,27		
Всего за день:		22,19	23,60	74,76	600,27		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	200	1,96	2,32	15,40	90,56	97	2011
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	85	8,53	4,66	4,24	103,21	229	2011
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ ПШЕНА	150	4,10	4,68	24,93	158,26	303	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,90	0,18	18,18	77,40	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,28	0,27	21,58	101,83	к/к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,65	0,35	16,96	81,58	к/к	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	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:	799	21,82	12,86	111,09	659,84		
Всего за день:		21,82	12,86	111,09	659,84		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Обед							
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №15.	12	2,78	3,54	0,00	43,68	15	2011
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,45	4,10	8,60	77,34	99	2011
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	106	10,73	12,46	1,99	163,19	210	2011
КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,75	3,01	12,61	93,78	382	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,67	0,22	17,56	82,89	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,32	0,31	14,84	71,39	к\к	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	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:	689	24,10	24,04	65,40	579,27		
Всего за день:		24,10	24,04	65,40	579,27		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	200	1,64	2,24	13,53	81,07	101	2011
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	81	14,47	9,69	13,91	204,63	223	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,98	2,18	23,96	127,98	379	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73	к\к	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	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:	602	22,54	14,76	81,27	555,41		
Всего за день:		22,54	14,76	81,27	555,41		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,63	4,10	12,08	92,00	83	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	80	12,75	14,02	11,73	223,73	268	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,47	4,36	34,87	200,86	203	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,00	0,00	6,10	24,39	349	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,31	0,44	21,20	101,98	к/к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к/к	2026
Итого за прием пищи:	661	23,16	22,92	85,98	642,96		
Всего за день:		23,16	22,92	85,98	642,96		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	1,87	2,97	11,71	81,19	108	2011
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	45/150	15,46	16,36	20,58	291,70	259	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ	200	0,01	0,00	12,85	51,38	354	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,91	0,16	12,55	59,21	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,72	0,23	11,02	53,03	к\к	2026
СОЛЬ НА ВЕСЬ ДЕНЬ	1	0,00	0,00	0,00	0,00	к\к	2026
Итого за прием пищи:	647	20,97	19,72	68,71	536,51		
Всего за день:		20,97	19,72	68,71	536,51		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,51	4,05	7,29	72,23	88	2011
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,05	4,98	4,49	109,75	229	2011
КАША ВЯЗКАЯ ИЗ КРУПЫ РИСОВОЙ	150	2,23	4,03	23,25	138,31	303	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	180	0,90	0,18	18,18	77,40	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,91	0,16	12,55	59,21	к\к	2026
ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,72	0,23	11,02	53,03	к\к	2026
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	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:	772	17,72	14,03	86,58	556,93		
Всего за день:		17,72	14,03	86,58	556,93		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	221,13	206,75	774,38	5 888,35
Среднее значение за период	22,11	20,68	77,44	588,84
Содержание белков, жиров, углеводов в	15.0	31.6	53.4	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
1-4 КЛАСС ОБЕД1 смена	676

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 условиям 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.