

УТВЕРЖДЕНО:



УТВЕРЖДЕНО:

Генеральный директор

ООО «Резерв Школьное питание»



Е. В. Ковбаснюк

**10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОВЗ 7-11 ЛЕТ
ООО «РЕЗЕРВ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»**

Меню приготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89(97/2004)
Неделя 1	Шницель (говядина, свинина, лук репчатый, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом и луком	90	9,5	8,4	7,8	135	ТК № 168(608/2013)/41(602/2004)
День 1	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	505	23,1	19,62	93,1	608,2	
ОБЕД	Кабачковая икра	30	0,2	0	0,5	3	ТТК № 162
Неделя 1	Борщ с капустой и картофелем, сметана	250/5	2,35	5,4	16,25	161,5	ТК № 79 (110/2004)/ТТК 81
День 1	Гуляш (свинина, лук репч, том паста, масло сливочн)	45/45	16,5	10,5	8,1	183	ТК № 429(437/2004)
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	3,6	10,6	38	206	ТК № 191(36/2003)
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	785	27,57	27,78	118,85	827,02	

Итого за день
 1290
 50,67
 47,4
 211,95
 1435,22

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочн, сгущенн молоко, какао)	10	0,36	5,8	2,27	40	ТТК № 43
День 2	Запеканка бананово-творожная (творог 9%, банан, яйцо) , сгущенное молоко	150/20	13,2	10,84	33,4	293,1	ТТК № 235/ТТК 51
	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	590	20,12	20,58	84,94	633,56	
ОБЕД	Горошек зеленый	20	0,6	0,04	1,28	9,8	ТТК № 245
Неделя 1	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч, морковь, масло сливочн)	250	7,9	9,34	18	175,3	ТТК № 169
День 2	Котлеты рубленные из цыплят-бройлеров (филе куриное, хлеб пшеничн, масло раст)	90	8,2	10,3	5,1	115,4	ТК № 344 (63/2003)
	Картофель тушеный (картофель, лук, морковь, масло сливочн)	150	3,3	4,3	26	164	ТТК № 226
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	820	27,78	27,81	119,49	822,58	

Итого за день
 1410
 47,9
 48,39
 204,43
 1456,14

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2
 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Омлет с рыбой запеченный (минтай, яйцо, молоко 2,5%) / овощи припущенные (овощная смесь) / масло сливочное	130/15/5	15,25	18,7	26,12	312,36	ТТК № 199 /ТТК № 233/ТТК № 49
День 3	Чай черный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТК № 1 (685/2004)
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	580	19,55	19,77	84,16	587,96	
ОБЕД	Овощи припущенные (овощная смесь)	20	0,5	0,7	1,24	13,6	ТТК № 233
Неделя 1	Суп-пюре из картофеля и кабачков, гренки	200/20	4,06	3,87	20,4	179,04	ТТК № 95/ТК № 77(551/2004)
День 3	Зразы "Верх-Исетские" (говядина, яйцо, лук репч, масло раст), соус сметанный с томатом	90	11,2	15,5	5,7	106,1	ТК № 312 (49/2003) / ТК № 40(601/2004)
	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	750	27	27,77	120,14	822,78	
Итого за день		1330	46,55	47,54	204,3	1410,74	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 1	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89 (97/2004)
День 4	Каша молочная рисовая (молоко 2,5%, рис), масло сливочное	200/5	7,1	9,5	27,23	180,8	ТК № 201 (311/2004)/ТТК № 49
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	650	20,3	19,62	83,57	590,4	
ОБЕД	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	20	0,16	0,68	1,08	10,8	ТК № 271(46/3/2015)
Неделя 1	Рассольник Ленинградский, сметана	200/5	2,55	3,7	16,8	118,5	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81
День 4	Фрикадельки из говядины прпущенные, в красном соусе	90	8,1	7,3	3,2	90,26	ТК № 387(63/2003) / ТК № 31(528/1996)
	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,2	12,4	35,9	242	ТК № 189(297/2004)
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	775	26,99	27,81	138,88	825,64	
Итого за день		1425	47,29	47,43	222,45	1416,04	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

1

Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2

Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

3

Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд
Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 1	Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе курин, хлеб пшенич, масло раст) / соус сметанный	90	6,2	10,9	13,7	135,3	ТК № 344 (63/2003) / ТК № 39(600/2004)
День 5	Пюре картофельное/капуста тушеная ((капуста белокочанн, морковь, лук, масло сливочн, томатн паста)	70/80	3,1	2,2	18,5	126,5	ТК № 187(520/2004) / ТК № 192(534/2004)
	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТТК № 10
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	500	19,9	19,97	84,1	588,9	
ОБЕД	Овощи припущенные (овощная смесь)	20	0,44	0,08	2,2	11,6	ТТК № 233
Неделя 1	Солянка "Деревенская", сметана (15%)	200/5	8,3	10,7	17,4	159	ТТК № 92/ТТК № 81
День 5	Тефтели рыбные (филе минтая, лук репч, хлеб пшеничн, масло раст) / соус молочный с морковью и шпинатом	90	9,2	9,63	13,56	190,6	ТК № 414(414/2004) / ТТК № 33
	Рис отварной рассыпчатый	150	3,6	6	36,8	219	ТК № 214 (511/2004)
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	725	26,46	27,69	125,96	853,72	
Итого за день		1225	46,36	47,66	210,06	1442,62	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- 2
- 3
- Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 2	Котлета рыбная (минтай)/соус томатный	90	8,7	5,7	5,1	102,3	ТК 403 (388/2004) / ТК № 32 (587/2004)
День 6	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	3,6	11,6	38	272	ТК № 191(36/2003)
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	520	19,6	22,87	103,6	646,6	
ОБЕД	Огурцы консервированные	20	0,13	0	0,33	2	ТК № 127 (5/1/2015)
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана	250/5	4,05	4,4	16	128,5	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81
День 6	Котлета (говядина, лук репч, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом	90	8,3	14,88	3,2	111,2	ТК № 307(451/2004) / ТК № 40(601/2004)
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репч, масло сливочн)	150	8,6	6,8	37,81	266	ТК № 249(44/3/2015)
	Напиток из свежемороженных плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	785	27,02	27,68	119,74	822,64	

Итого за день
 1305
 46,62
 50,55
 223,34
 1469,24

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- 2
- 3
- Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением "Валетек - 8"
 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 2	Запеканка творожная "Зебра" (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, какао), сгущенное молоко	130/20	17,2	19,1	36,4	373,1	ТТК № 258/ТТК 51
День 7	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	№ 1 (685/2004)
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	560	19,86	19,74	83,74	587,86	
ОБЕД	Свекла отварная	20	0,3	0,46	1,7	12,9	ТК № 195(523/2004)
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир, лук, морковь, масло раст)	200	5,58	5,47	28,02	199,44	ТТК № 78
День 7	Голубцы ленивые (капуста белокоп, свинина, рис, лук репч, масло раст), соус сметанный с томатом	200	13,5	17,9	10,5	211,3	ТТК № 388 / ТК № 40(601/2004)
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	730	27,06	27,56	117,92	811,62	
Итого за день		1290	46,92	47,3	201,66	1399,48	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Менюготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Гренки с сыром и шпинатом (булка Сухоложская Витаминизированная, масло сливочное, сыр мдж 45%, шпинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТТК № 172
Неделя 2	Биточки куриные "Новые" (филе куриное, яйцо, сметана, сыр, лук репчатый, масло сливочное) /соус молочный	90	8,3	6,8	3,4	80,9	ТТК № 173/ТК № 37 (1/11/2015)
День 8	Отварные макаронные изделия /кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	120/30	3,35	5,68	27,85	135	ТК № 188(608/2013)ТК № 271(46/3/2015)
	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	500	23,27	20,26	95,46	597,62	
ОБЕД	Морковь отварная	20	0,26	0,47	1,33	11,4	№ 195(523/2004)
Неделя 2	Суп картофельный с бобовыми	200	6,8	4,63	20,2	197,04	ТК № 69 (139/2004)
День 8	Рыба припущенная (минтай) /соус молочный	90	12,5	20,15	38,3	285,4	ТК № 402(371/2004)/ТК № 37 (1/11/2015)
	Пюре картофельное / овощи припущенные (овощная смесь)	120/30	4,25	1,32	15,46	121,3	ТК № 187(520/2004)/ ТТК № 233
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	20	1,64	0,43	10,7	60,84	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	20	1,64	0,43	10,7	60,84	ТТК № 53
	Итого за обед:	700	27,09	27,43	120,69	827,82	

Итого за день
 1200
 50,36
 47,69
 216,15
 1425,44

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4

- 1
- Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Менюготавливаемых блюд
 Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161
Неделя 2	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,28	63	ТК № 262(1/6/2015)
День 9	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,1	58	ТК № 157 (1/3/2015)
	Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа, молоко2,5%), масло сливочн	150/5	4,85	4,2	27,59	142,59	ТК № 236(25/4/2015)/ТТК № 49
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	635	19,35	21,27	84,31	628,19	
ОБЕД	Салат "Бурячок" (свекла, огурцы консерв, масло раст)	60	0,6	8	3	27,6	ТТК № 108(16/2004)
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	200/20	5,98	6,43	26,46	193,04	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)
День 9	Гуляш из филе курицы (филе куриное, лук репч, паста томатн, масло сливочн)	45/45	10,55	6,2	5,3	143,2	ТТК № 603
	Отварные макаронные изделия	150	5,3	6,1	30,4	209,1	ТК № 188 (516/2004)
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53
	Итого за обед:	780	27,65	28,01	125,36	822,46	
Итого за день		1415	47	49,28	209,67	1450,65	

- Соотношение Б:Ж:У 1:1:4
- 1

Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2

Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети ОВЗ 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89(97/2004)
Неделя 2	Зразы рыбные с луком и яйцом (минтай) / соус молочный с морковью и шпинатом	90	9,3	14,35	12,57	125,3	ТТК № 174 / ТТК № 33
День 10	Пюре картофельное / овощи припущенные (овощная смесь)	130/20	3,15	1,53	28,42	142	ТК № 187(520/2004)/ ТТК № 233
	Чай с ягодами	200	0,3	0,1	14,3	59,6	ТТК № 2
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53
	Итого за завтрак:	500	19,45	19,75	81,99	509	
ОБЕД	Салат из свежей капусты (капуста белокачанная, морковь, масло раст)	60	1,78	3,7	2	48,6	ТТК № 109
Неделя 2	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (15%)	200/5	4,4	5,4	10	89,8	ТТК № 99/ТТК № 81
День 10	Гуляш из мяса говядины	90	9,1	10,3	6,5	145,87	ТК № 303(437/2004)
	Рис отварной рассыпчатый, кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	130/20	3,9	6,4	36,9	205	ТК № 214 (511/2004)/ТК № 271(46/3/2015)
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53
	Итого за обед:	915	26,66	27,83	118,91	824,05	
Итого за день		1415	46,11	47,58	200,9	1333,05	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами