

Утверждаю

Заведующий МАДОУ № 304

г. Ростова-на-Дону

*Ильина Н.В.*

**ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ  
НА ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД 2023-24 г.г.**

**Для детей с ОВЗ**

детский сад 12 часов пребывания

возрастная категория 3-7 лет

Сезон: зима-весна

День: 1. Понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

		Прием пищи						№ рец.
Наименование блюда		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак								
1	Каша пшеничная рассыпчатая	120	3,53	3,5	19,74	102,52	206	
2	Икра лавачиная (промышленного производства)	50	0,8	3,15	3,7	49	150	
3	Хлеб пшеничный элитный	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	<b>итого</b>	<b>410</b>	<b>7,9</b>	<b>8,0</b>	<b>48,5</b>	<b>276,4</b>		
второй завтрак								
1	Соус овощные, фруктовые и ягодные	160	0,8	0,16	16	90,6	501	
	<b>итого</b>	<b>160</b>	<b>0,8</b>	<b>0,16</b>	<b>16</b>	<b>90,6</b>		
обед								
1	Суп картофельный с бобовыми	200	5,03	3,67	19,21	130,74	113	
2	Пицца в соусе с томатом	80	4,99	12,57	3,36	105,17	367	
3	Макаронные изделия отварные	130	5,88	4,76	29,29	194,9	204	
4	Овощи отварные	60	0,82	2,06	4,35	40,05	156	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	<b>итого</b>	<b>700</b>	<b>21,0</b>	<b>23,6</b>	<b>94,7</b>	<b>649,7</b>		
полдник								
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495	
	<b>итого</b>	<b>250</b>	<b>0,8</b>	<b>0,1</b>	<b>44,1</b>	<b>245,2</b>		
ужин								
1	Каша овсяная ("Геркулес") с сахаром	180	4,97	2,39	32,31	171,43	1248	
2	Хлеб пшеничный элитный	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Фрукты свежие	100	0,26	0,17	11,47	52	82	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	<b>итого</b>	<b>520</b>	<b>8,75</b>	<b>3,91</b>	<b>68,8</b>	<b>348,26</b>		
<b>ИТОГО за целый день</b>		<b>2040</b>	<b>39,27</b>	<b>35,701</b>	<b>272,07</b>	<b>1610,1</b>		

Сезон: зима-весна

День: 2. Вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

		Прием пищи						№ рещ.
	Наименование блюда	Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак								
1	Каша вязкая (пшеница) с сахаром	180	5,15	1,21	37,03	180,86	124в	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,40	1,32	17,00	96,80	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	420	8,7	2,6	62,1	305,7		
второй завтрак								
1	Соли овощные, фруктовые и ягодные	160	0,8	0,16	16	90,5	501	
	итого	160	0,8	0,16	16	90,6		
обед								
1	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,66	5,39	11,73	92,75	104	
2	Пицца отварная	80	5,58	8,53	20,41	205,05	366	
3	Картофель отварной (с растительным маслом)	130	2,47	- 15,59	22,23	182,1	664в	
4	Овощи отварные	60	0,73	2,11	4,26	45,09	156	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	700	14,8	32,1	97,1	703,8		
полдник								
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495	
	итого	250	0,8	0,1	44,1	245,2		
ужин								
1	Каша вязкая (гречневая) с сахаром	150	3,38	0,92	15,27	113,04	124в	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Фрукты свежие	100	0,26	0,17	11,47	52	82	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	490	7,16	2,44	51,76	289,87		
	<b>ИТОГО за целый день</b>	<b>2020</b>	<b>32,22</b>	<b>37,351</b>	<b>271,04</b>	<b>1635,19</b>		

Сезон: зима-весна

День: 3. Средне

Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

		Принем пищи						№ рец.
Наименование блюда		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак								
1	Каша овсяная (молочная) с сахаром	180	4,28	0,25	35,82	163,71	124н	
2	Хлеб пшеничный формовой	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	410	6,95	1,27	56,59	264,34		
второй завтрак								
1	Соус овощные, фруктовые и ягодные	160	0,8	0,16	16	90,6	501	
	итого	160	0,8	0,16	16	90,6		
обед								
1	Суп картофельный с крупой	200	2,11	4,44	15,06	128,72	114	
2	Каша пшеничная с мясом птицы	200	22,31	29,4	14,4	321,11	112	
3	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
4	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	630	28,7	34,4	67,9	628,6		
полдник								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
2	Хлеб пшеничный формовой	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573	
3	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	310	4,31	1,5	47,82	225,41		
ужин								
1	Рыба отварная	80	2,69	6,06	10,76	124,36	295	
2	Картофель отварной с луком	130	6,53	18,05	18,07	244,69	126	
3	Икра морская	60	0,64	3,06	4,94	50,48	54	
4	Хлеб пшеничный формовой	20	1,7	0,66	8,5	48,4	573	
5	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	490	11,68	37,86	50,29	495,96		
ИТОГО за целый день		2000	52,47	65,14	238,63	1704,95		

Сезон: зимний  
 День: 4. Четверг  
 Подраздел: персонал  
 Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюд		Присл. пищи					№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	
<b>завтрак</b>							
1	Рыба, тушеная в томате с овощами	80	5,89	6,81	12,65	100,89	299
2	Каша пшеничная рассыпчатая	120	3,53	3,5	19,74	102,52	206
3	Сладкая отпареные	60	0,82	2,06	4,35	40,05	156
4	Хлеб пшеничный формовой	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573
5	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457
	<b>итого</b>	<b>495</b>	<b>13,34</b>	<b>13,56</b>	<b>59,64</b>	<b>356,19</b>	
<b>второй завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82
	<b>итого</b>	<b>100</b>	<b>1,50</b>	<b>0,50</b>	<b>21,00</b>	<b>95,00</b>	
<b>обед</b>							
1	Суп из овощей	200	1,86	4,43	10,89	129,56	116
2	Птица жареная	80	36,66	39,33	0,06	324,73	293
3	Картофель отварной (с растительным маслом)	130	2,47	15,59	22,23	182,1	664a
4	Мифа свекольная	60	0,58	3,08	4,82	53,09	53
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495
	<b>итого</b>	<b>700</b>	<b>45,88</b>	<b>62,94</b>	<b>76,47</b>	<b>868,29</b>	
<b>полдник</b>							
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495
	<b>итого</b>	<b>250</b>	<b>0,84</b>	<b>0,06</b>	<b>44,13</b>	<b>245,23</b>	
<b>ужин</b>							
1	Каша вязкая (рисовая) с сахаром	200	2,92	0,2	41,04	179,04	124a
2	Хлеб пшеничный формовой	50	5,25	1,65	21,25	161,33	573
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457
	<b>итого</b>	<b>450</b>	<b>8,29</b>	<b>1,88</b>	<b>70,31</b>	<b>368,40</b>	
<b>ИТОГО за целый день</b>		<b>1995</b>	<b>69,85</b>	<b>78,94</b>	<b>271,55</b>	<b>1933,1</b>	

Сезон: зима-весна  
 День 5. Питание  
 Неделя первая  
 Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюд		Прием пищи						Ккал	№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы				
завтрак									
1	Каша вязкая (пшеница) с сахаром	180	5,15	1,21	37,03		180,86	1240	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17		96,8	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02		28,03	457	
	<b>итого</b>	<b>420</b>	<b>8,7</b>	<b>2,6</b>	<b>62,1</b>		<b>305,7</b>		
второй завтрак									
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21		95	82	
	<b>итого</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>21</b>		<b>95</b>		
обед									
1	Борщ с капустой и картофелем	200	1,84	5,42	10,87		102,08	95	
2	Рыба жареная	80	33,3	22,3	22,8		285	577	
4	Картофель отварной с луком	130	6,53	18,05	18,07		244,69	126	
5	Мира морковная	60	0,64	3,06	4,94		50,48	54	
6	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4		121	574	
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180	0,9	0,18	1,8		82,8	501	
	<b>итого</b>	<b>700</b>	<b>47,3</b>	<b>49,5</b>	<b>99,1</b>		<b>886,1</b>		
полдник									
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5		181	581	
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0,2	20		92	501	
	<b>итого</b>	<b>250</b>	<b>1,6</b>	<b>0,3</b>	<b>48,5</b>		<b>273,0</b>		
ужин									
1	Макаронные изделия отварные	130	5,88	4,76	29,29		194,9	204	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17		96,8	573	
3	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21		95	82	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02		28,03	457	
	<b>итого</b>	<b>470</b>	<b>10,9</b>	<b>6,61</b>	<b>75,31</b>		<b>414,73</b>		
<b>ИТОГО за целый день</b>		<b>1940</b>	<b>69,9</b>	<b>59,4</b>	<b>305,9</b>		<b>1974,5</b>		

Сезон: зима-весна  
 День: 6. Понедельник  
 Неделя: вторая  
 Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюд		Прием пищи					Кал	№ рец.
	Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы				
<b>завтрак</b>								
1	Макаронные изделия отварные	130	4,61	0,66	24,91	124,08	204	
2	Яйца кабачковая (промышленного производства)	50	0,8	3,15	3,7	49	150	
3	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	<b>итого</b>	<b>420</b>	<b>8,9</b>	<b>5,2</b>	<b>53,6</b>	<b>297,9</b>		
<b>второй завтрак</b>								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
	<b>итого</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>21</b>	<b>95</b>		
<b>обед</b>								
1	Суп крестьянский с крупой	200	2,42	5,63	19,8	113,6	118	
2	Птица отварная	80	5,58	8,53	20,41	205,05	366	
3	Картофель отварной (с растительным маслом)	130	2,47	15,59	22,23	182,1	664а	
4	Овощи отварные	60	0,73	2,11	4,26	45,09	156	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	<b>итого</b>	<b>700</b>	<b>15,5</b>	<b>32,4</b>	<b>105,2</b>	<b>724,7</b>		
<b>полдник</b>								
1	Прялен	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495	
	<b>итого</b>	<b>250</b>	<b>0,8</b>	<b>0,1</b>	<b>44,1</b>	<b>245,2</b>		
<b>ужин</b>								
1	Каша вязкая (пшеничная) с сахаром	200	6	0,38	42,66	199,04	124ж	
2	Хлеб пшеничный йодированный	50	5,25	1,65	21,25	161,33	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	<b>итого</b>	<b>450</b>	<b>11,37</b>	<b>2,06</b>	<b>71,93</b>	<b>388,4</b>		
<b>ИТОГО за целый день</b>		<b>1920</b>	<b>38,2</b>	<b>40,2</b>	<b>295,9</b>	<b>1751,2</b>		

Сезон: зима-весна

День 7. Вторник

Неделя вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

		Приним пищи						№ рец.
Наименование блюд	Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Кал			
завтрак								
1	Каша вязкая ["Геркулес"] с сахаром	180	4,97	2,39	32,31	171,43	1244	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	420	8,5	3,7	57,3	296,3		
второй завтрак								
1	Соки овощные, фруктовые и ягодные	160	0,8	0,16	16	90,6	501	
	итого	160	0,8	0,16	16	90,6		
обед								
1	Суп картофельный	200	2,14	3,12	16,96	105,79	112	
2	Птица жареная	80	36,66	39,33	0,06	324,73	293	
3	Каша пшеничная рассыпчатая	130	4,12	3,6	23,03	149,62	206	
4	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
5	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	640	47,2	46,6	78,5	759,0		
полдник								
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495	
	итого	250	0,8	0,1	44,1	245,2		
ужин								
1	Макаронные изделия отварные	130	5,88	4,76	29,29	194,9	204	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	470	10,9	6,61	75,31	414,73		
<b>ИТОГО за целый день</b>		<b>1940</b>	<b>68,26</b>	<b>57,131</b>	<b>271,29</b>	<b>1805,77</b>		

Сезон: зима-весна

День: в. Среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи					№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	
завтрак							
1	Каша вязкая (пшеничная) с сахаром	180	5,15	1,21	37,03	180,86	124
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457
	итого	420	8,7	2,6	62,1	305,7	
второй завтрак							
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82
	итого	100	1,5	0,5	21	95	
обед							
1	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2,43	3,44	14,83	101,92	129
2	Птица в соусе с томатом	80	4,99	12,57	3,36	105,17	367
3	Каша гречневая рассыпчатая	130	8,07	5,67	31,9	183,2	202
4	Икра севрюжная	60	0,59	3,08	4,89	53,52	53
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495
	итого	700	20,4	25,3	93,5	622,6	
полдник							
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495
	итого	250	0,8	0,1	44,1	245,2	
ужин							
1	Рыба жареная	80	33,3	22,3	22,8	285	57
2	Картофель отварной с луком	130	6,53	18,05	18,07	244,69	126
3	Овощи отварные	60	0,82	2,06	4,35	40,05	156
4	Хлеб пшеничный формовой	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573
5	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457
	итого	500	43,32	43,43	65,99	670,37	
ИТОГО за целый день		1970	74,7	71,8	286,6	1938,9	

Сезон: зима-весна

День: 9. Четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи						№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак								
1	Рыба отварная	80		6,06	10,76	124,36	295	
2	Картофель отварной (с растительным маслом)	130	2,47	15,59	22,23	182,1	664а	
3	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	450	8,7	23,0	58,0	431,3		
второй завтрак								
1	Соки овощные, фруктовые и ягодные	160	0,8	0,16	16	90,6	501	
	итого	160	0,8	0,16	16	90,6		
обед								
1	Свекольник	200	3,82	12,1	13,2	138,23	98	
2	Рис отварной с овощами	200	14,05	16,59	10,55	326,26	58	
3	Икра морская	60	0,64	3,06	4,94	50,48	54	
4	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
5	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	690	22,8	32,3	67,2	693,8		
полдник								
1	Пирог	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495	
	итого	250	0,8	0,1	44,1	245,2		
ужин								
1	Маши вареная (манная) с сахаром	180	4,28	0,25	35,82	163,71	124а	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	520	9,3	2,1	81,84	383,54		
ИТОГО за целый день		2070	42,4	57,6	267,1	1844,4		

Сезон: зима-весна

День 10. Пятница

Неделя вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи					Ккал	№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак								
1	Манаронные изделия отварные	160	7,24	5,86	36,05	239,88	204	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>10,8</b>	<b>7,2</b>	<b>61,1</b>	<b>364,7</b>		
второй завтрак								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
	<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>21</b>	<b>95</b>		
обед								
1	Суп картофельный	200	2,14	3,12	16,96	105,79	112	
2	Картофель тушеный	200	24,4	32,26	20,26	352	142	
3	Овощи отварные	60	0,73	2,11	4,26	45,09	156	
4	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
5	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	<b>Итого</b>	<b>690</b>	<b>31,6</b>	<b>38,0</b>	<b>80,0</b>	<b>681,7</b>		
полдник								
1	Пряники	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,29	0,011	15,63	64,23	495	
	<b>Итого</b>	<b>250</b>	<b>0,8</b>	<b>0,1</b>	<b>44,1</b>	<b>245,2</b>		
ужин								
1	Каша овсяная (гречневая) с сахаром	200	4,5	1,22	20,36	150,72	124а	
2	Хлеб пшеничный формовой	50	5,25	1,65	21,25	161,33	573	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	<b>Итого</b>	<b>450</b>	<b>9,87</b>	<b>2,9</b>	<b>49,63</b>	<b>340,08</b>		
<b>Итого за целый день</b>		<b>1890</b>	<b>54,55</b>	<b>48,671</b>	<b>255,78</b>	<b>1726,71</b>		
<b>Итого за весь период</b>		<b>19785</b>	<b>541,81</b>	<b>551,918</b>	<b>2735,92</b>	<b>17924,85</b>		
<b>Итого среднее значение</b>			54,18	55,19	273,59	1792,49		

Для разработки перспективного меню были использованы следующие сборники:

1. Целевой сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений под редакцией проф. Е.В. Писаревой, 2007.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. Ф.Л.Марина и В.Т.Лопшиной. - Изд. Хлебродинформ, 2004.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Мосильного и В.А. Туполева, 2011 год, г. Москва
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.
5. 1558 рецептур диетических блюд, г. Москва. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных образовательных учреждениях.
6. Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях - Новосибирск, 2007.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания в дошкольных образовательных организациях - Новосибирск, 2020г

Меню разработано согласно требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиП 2.3/2.4.3590-20

Разработчик: техноло

по организации детского питания Куркин Е.В. 47949669