



Дневное индивидуальное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Tosnenskogo района.



День: _____ Понедельник
Неделя: _____ 1
Возраст: _____ 12-18

№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe
2-й Завтрак														
433	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	249	177	26	1,9
к/к	Печенье в ассортименте	40	5	4,15	16,7	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,5	0
Итого за 2-й Завтрак		240	8	6,75	41,46	244,6	0,3	1	180	0,2	258,7	181,3	29,5	1,9
Обед														
95	Суп из овощей со сметаной на мясном бульоне	250/5	3,6	3,3	12,1	146	0,07	5,4	87,0	0,3	11,0	13,0	7,4	0,3
283	Тетфтели (1-й вариант), соус сметанный	100/50	15,2	20,4	14	258,1	0,06	7	91	0,8	151	55,3	14,4	1,3
331	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,01	0	0,3	1,2	44	216	23,1	2,3
394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	0,02	15,3	2	0,01	4,5	1,4	3,6	0,18
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	45,8	1,2
Итого за Обед		825	28,3	30,2	113,0	844,9	0,3	27,7	180,3	3,9	222,1	299,1	94,3	5,3
Итого за день			36,3	37,0	154,5	1089,5	0,56	28,7	360,3	4,1	480,8	480,4	123,8	7,2

**Дневное сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.**

День: Вторник
Неделя: 1
Возраст: 12-18

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe
2-й завтрак														
432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	0,5	0,01	0	0	61	45	7	1
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	27,3	114	0	1,3	0	0,2	0,5	4,3	3,5	0
Итого за 2-й Завтрак		240	2,8	3,3	49,6	221	0,5	1,31	0	0,2	61,53	49,3	10,5	1
Обед														
91	Расольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	250/5	6,6	8,5	20,8	224,8	0	7,9	164,3	0,2	168,1	142,9	13,9	0,8
308	Птица, тушенная в соусе с овощами	280	22,7	24,7	44,2	470,9	0	7,3	197,8	1,2	228,3	260,3	6,9	0,5
431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	0	11,6	0	0	7,4	9	5	0,1
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	83,7	4,8
Итого за Обед		800	33,5	33,9	103,9	875,1	0,2	26,8	362,1	3,8	421,2	432,3	109,5	6,2
Итого за день			36,3	37,2	153,5	1096,1	0,7	28,1	362,1	4,0	482,7	481,6	120,0	7,2

Двушестельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тосненского района.

День: Среда

Неделя: 1

Возраст: 12-18

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мg	Fe		
2-й завтрак																
431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1		
к/к	Пирог	40	1,1	2,2	18,4	180,4	0	0	0	0,2	0,5	4,3	0	0		
Итого за 2-й Завтрак			245	1,4	2,16	33,6	242,4	0	3	0	0,2	7,93	13,3	5	0,1	
Обед																
76	Борщ со свежей капустой, картофелем и со сметаной на мясном бульоне	250/5	5,6	10,6	3,7	148,4	0,2	4,6	195	1	183,9	144,3	27	2,7		
231	Рыба, тушенная в томате с овощами	125	19,8	14,9	6,1	152,6	0,2	0,0	165,6	0,5	255,6	205,5	42,6	2,5		
325	Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	0,1	0	0,03	0,3	13,8	92	28	0,6		
408	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,6	0,5	32,9	163	0,01	20,4	0	0,1	5	8,1	2,1	0,4		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный минеральными	50	3,25	0,62	19,75	97,8	0,1	0	0	2	14,5	16,8	16	0,9		
Итого за Обед			805	34,8	35,2	120,7	869,4	0,6	25,0	360,6	3,9	472,8	466,7	115,7	7,1	
Итого за день				36,2	37,4	154,3	1111,8	0,56	28,0	360,6	4,1	480,7	480,0	120,7	7,2	

Лабораторное исследование меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.

День:

Четверг

Неделя:

1

Возраст:

12-18

№ рецеп.	Продукты пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				Возраст:	12-18
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe				
2-й завтрак																		
433	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	249	177	26	1,9				
к/к	Печенье в ассортименте	40	1,5	2,1	16,7	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,5	0				
Итого за 2-й Завтрак		240	4,5	4,7	41,46	244,6	0,3	1	180	0,2	258,7	181,3	29,5	1,9				
Обед																		
99/73	Суп картофельный с горохом и грибами на мясном бульоне	250/20	9,3	7,6	18,1	232,1	0	5,4	125,3	1,8	79	122,8	12,4	1,4				
238	Жаркое по-домашнему со свиной	250	16,5	23,1	28,5	485,6	0,1	4,6	56,1	0,2	115	118,9	14,3	0,9				
436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	104,0	0	7	0	0	7,4	9	5	1,1				
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	10	0	1,6	11,6	13,4	45,8	1,2				
к/к	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	40	3	1,2	25,1	104,8	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8				
Итого за Обед		800	31,6	32,4	113,2	1004,7	0,3	27,0	181,4	3,9	222,2	298,9	90,7	5,4				
Итого за день			36,1	37,1	154,7	1249,3	0,6	28,0	361,4	4,1	480,9	480,2	120,2	7,3				

Духовно-нравственное воспитание обучающихся
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.

		День: _____		Питание				Возраст: _____		12-18				
		Неделя: _____		1										
№ рел.	Присем пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са			
2-й Завтрак														
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	20,3	114	0	0	0	0	0,5	4,3	0	0
Итого за 2-й Завтрак		240	1,5	2,1	35,3	174	0	0	0	0	5,53	12,3	4	1
Обед														
84	Пш из свежей капусты с картофелем и сметаной на мясном бульоне	250/5	6,3	5,3	7,1	96,5	0,03	5,4	158,6	0,6	101,2	23,0	7,4	0,3
314/366	Котлеты рубленные из птицы с соусом молочным	100/50	21,1	22,9	5,6	362	0,4	10,4	121	0	123,3	173,1	20,8	0,5
323	Капша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	45	1,3	88,9	131	17,4	0,6
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176	0,1	12,3	35,6	0,5	151,2	127,6	25,2	3,6
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	45,8	1,2
Итого за Обед		825	34,9	34,8	118,7	942,5	0,6	28,1	360,2	4,0	476,2	468,1	116,6	6,2
Итого за день			36,4	36,9	154,0	1116,5	0,6	28,1	360,2	4,0	481,7	480,4	120,6	7,2

Духовенственное психическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.

День: Суббота
Неделя: 1
Возраст: 12-18

№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	
2-й завтрак															
432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	0,5	0,01	0	0	61	45	7	1	
к/к	Приник	40	1,1	2,2	28,4	137,6	0	0	0	0,2	0,5	4,3	0	0	
Итого за 2-й завтрак		240	2,6	3,46	50,7	244,6	0,5	0,01	0	0,2	61,53	49,3	7	1	
Обед															
88	Щи из квашеной капусты с картофелем и сметаной на курином бульоне	250/5	3,2	5,3	14,3	136,9	0,05	23	174	0,4	46	64	21	0,7	
к/к	Суфле из печени	120	22,7	17,6	11,7	368,5	0,01	1,3	78	0,8	86,9	270	49	2,8	
335	Картофельное пюре	180	4,1	9,9	32,9	180,7	0,03	0	110	0,6	268	73,2	22,8	1,7	
431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	25,2	61,0	0	4	0	0	7,4	9	5	0,1	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	50	3,3	0,6	19,8	97,8	0,1	0,0	0,0	2,0	14,5	16,8	16,0	0,9	
Итого за Обед		810	33,6	33,4	103,9	844,9	0,2	28,3	362,0	3,8	422,8	433,0	113,8	6,2	
Итого за день			36,2	36,9	154,6	1089,5	0,7	28,3	362,0	4,0	484,3	482,3	120,8	7,2	

**Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.**

День: _____ Понедельник
Неделя: _____ 2
Возраст: _____ 12-18

№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe
2-й завтрак														
433	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	249	177	14	1,1
к/к	Печенье в ассортименте	40	0,1	4,2	16,7	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,5	0
Итого за 2-й Завтрак		240	3,1	6,75	41,46	244,6	0,3	1	180	0,2	258,7	181,3	17,5	1,1
Обед														
100	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	250	3,6	2,6	10,5	134,1	0,03	5,4	75	0,6	110,9	89,0	1,4	0,2
311	Цып из птицы	250	22,5	25,8	24,9	500,2	0,01	9	83	0,5	81	144	0,9	0,1
394	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	0,02	13	22	0,01	4,54	14	3,6	0,2
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	83,7	4,8
к/к	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	25,1	104,8	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8
Итого за Обед		800	33,2	30,5	112,1	967,6	0,3	27,4	180,0	3,8	223,0	301,9	102,8	6,1
Итого за день			36,3	37,3	153,6	1212,2	0,6	28,4	360,0	4,0	481,7	483,2	120,3	7,2

**Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.**

День: Вторник
Неделя: 2
Возраст: 12-18

№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Ca	P	Mg	Fe		
432	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	0,5	0,1	0	0	61	45	7	1		
к/к	Вафли в ассортименте	40	0,3	2	36,3	114	0	1,3	0	0,2	0,5	4,3	3,5	0		
Итого за 2-й Завтрак		240	1,8	3,3	58,6	221	0,5	1,4	0	0,2	61,53	49,3	10,5	1		

Обед

95	Борщ со свежей капустой, картофелем со сметаной, на мясном бульоне	250/5	6,2	7,6	12,7	115	0,02	25,4	195	0,7	123	98,4	28,9	1,2		
259	Гуляш из мяса (свинина)	75/50	18,1	19,6	5,6	408,3	0,01	1,2	164,8	0,4	232	123,1	44,8	2,4		
331	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	0,01	0	0,3	0,8	44	186	16,7	0,7		
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	50	3,25	0,62	19,75	97,8	0,1	0	0	2	14,5	16,8	16	0,9		
Итого за Обед		810	34,3	33,6	96,3	932,6	0,1	26,6	360,1	3,9	418,5	432,3	110,4	6,2		
Итого за день			36,1	36,9	154,9	1153,6	0,6	28,0	360,1	4,1	480,0	481,6	120,9	7,2		

**Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.**

День: **Среда**
Неделя: **2**
Возраст: **12-18**

№ рещ.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	
2-й завтрак															
11,2*	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	2	15,1	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5	
к/к	Пряник	40	1,1	2,2	18,4	137,6	0	0	0	0,2	0,5	4,3	0	0	
Итого за 2-й Завтрак		240	2,6	4,16	33,5	228,8	0	0,2	0	0,2	56,73	43	9,2	0,5	
Обед															
88	Щи из квашеной капусты с картофелем и сметаной на мясном бульоне	250/5	5,2	8,3	4,3	136,9	0,05	8	174	0,4	86	141	21	1,7	
241/364	Котлеты рыбные любительские с соусом томатным	100/50	20,2	14,8	11,6	223	0,3	4,6	158	1,4	251	183	13,9	1,9	
325	Рис отварной	180	5,5	8,6	48,2	267,6	0,1	0	30	0,3	73,8	92	28	1,5	
408	Кисель из сока плодово-ягодного	200	0,6	0,5	38,9	163	0,01	15,4	0	0,1	5	8,1	2,1	0,4	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	45,8	1,2	
Итого за Обед		825	34,1	32,7	118,8	868,7	0,6	28,0	362,0	3,8	427,4	437,5	110,8	6,7	
Итого за день			36,7	36,9	152,3	1097,5	0,6	28,2	362,0	4,0	484,1	480,5	120,0	7,2	

**Двухдневное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.**

День: Четверг
 Неделя: 2
 Возраст: 12-18

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	
2-й завтрак															
433	Какао с молоком	200	3,0	2,6	24,8	134,0	0,3	1	180	0	249	177	26	1,9	
к/к	Печенье в ассортименте	40	5	4,15	16,66	110,6	0	0	0	0,2	9,8	4,3	3,5	0	
Итого за 2-й Завтрак		240	8	6,75	41,46	244,6	0,3	1	180	0,2	258,7	181,3	29,5	1,9	
Обед															
91	Рассольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	250/5	4,1	5,5	12	143,5	0	9,8	62	0,2	74,1	70,9	3,9	0,8	
309	Ратун из птицы	250	17,6	23,4	11,9	323,8	0,01	5,5	84	0,5	17,5	68	7,5	0,5	
402	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	45,7	176	0,1	12,3	35,6	0,5	103,2	107,6	5,2	0,6	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	60,7	2,6	
к/к	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8	
Итого за Обед		805	29,4	30,1	112,6	855,1	0,4	27,6	181,6	3,9	221,4	301,4	90,5	5,3	
Итого за день			37,4	36,9	154,1	1099,7	0,7	28,6	361,6	4,1	480,1	482,7	120,0	7,2	

**Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.**

День: Пятница

Итого: 2

Возраст: 12-18

№ п/п	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Mg	Fe		
2-й завтрак																
11.2*	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	2	15,1	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5		
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	27,3	114	0	1,3	0	0,2	0,5	4,3	3,5	0		
Итого за 2-й завтрак		240	2,8	4	42,4	205,2	0	1,5	0	0,2	56,73	43	12,7	0,5		
Обед																
99/73	Суп картофельный с горохом и грибами на мясном бульоне	250/20	11,2	9,3	22,1	232,1	0,2	5,4	112	0,6	122	72	17,4	0,4		
306	Голубцы ленивые (свинина)	250	25,3	27,4	34,8	470,8	0,26	15,3	243	0,6	221,5	230,1	12,7	0,2		
436	Напиток лимонный	200	0,1	0	24,3	97,5	0,05	18	0	0	7,4	9	5	0,1		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	0,1	0	0	1,6	11,6	13,4	45,8	1,2		
Итого за Обед		840	39,2	37,2	97,0	878,6	0,6	38,7	355,0	2,8	362,5	324,5	80,9	1,9		
Итого за день			42,0	41,2	139,4	1083,8	0,6	40,2	355,0	3,0	419,2	367,5	93,6	2,4		

Дневное меню обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Тюменского района.

Днем:		Суббота		Неделя:		2		Возраст:		12-18						
№ респ.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Д	Са	Р	Мg	Fe		
2-й завтрак																
431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	0	0	0	0	5	8	4	0,5		
к/к	Пряник	40	1,1	2,2	18,5	137,6	0	0	0	0,2	0,5	4,3	0	0		
Итого за 2-й Завтрак		245	1,4	2,16	33,7	199,6	0	0	0	0,2	5,53	12,3	4	0,5		
Обед																
95	Суп из овощей со сметаной на мясном бульоне	250/5	2,6	5,3	22	146	0,03	13,1	117	0,6	223,6	189,6	2,4	0,3		
273/366	Котлеты особые мясные с соусом молочным	100/50	15,1	17	4,7	327,6	0,2	3,3	186	0,4	96	215	22,6	4,4		
323	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	0	0	65	1,3	188,9	131	17,4	0,6		
430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	0,2	0	0	2,4	17,4	20,1	83,7	4,8		
к/к	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	40	3	1,2	25,1	104,8	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8		
Итого за Обед		805	28,9	30,2	135,0	985,6	0,5	16,4	368,0	5,0	540,1	598,5	143,3	11,9		
Итого за день			30,3	32,4	168,7	1185,2	0,5	16,4	368,0	5,2	545,6	610,8	147,3	12,4		
Итого за 12 дней			436,1	443,9	1848,3	13584,9	7,3	339,0	4333,3	48,7	5782,1	5791,2	1448,3	86,9		
Итого среднее за день			36,3	37,0	154,0	1132,1	0,6	28,3	361,1	4,1	481,8	482,6	120,7	7,2		

Полное наименование лекарственного препарата

Приложение к дневному меню

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Кутуновой М.Н.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. -Москва, ДеЛи принт, 2007. -276с. Редакция Савушкина И.М., Тугельяна В.А.

Допускаются отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.