



Утверждаю
Директор ГБОУ школа № 46
Иванов И.И. Ковалева
09 марта 2024г.

Утверждаю:
Начальник Управления
социального питания
А.В. Барабанщиков

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего, г	Всего, г	Всего, г	
1 день.							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макаронные изделия отварные с сыром	150	2012	ТК № 207	9,30	10,00	22,72	218,30
Чай с сахаром	200	УСП	ТК № 23	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	ТК № 96	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	585			13,6	15,3	93,32	568,8
Обед							
Салат "Весна" (капуста пекинская, огурцы, лук зеленый, яйца, масло растительное)	100	2011	ТК № 28	1,60	5,70	2,50	67,00
Борщ "Волынский" с говядиной и сметаной, зеленью петрушки (со свежими помидорами)	200/ 20/ 10/1	2008	ТК № 81	2,88	3,92	5,60	73,00
Биточки рыбные (запеченные) с соусом сметанным с томатом и луком	100/30	2012	ТК №255/357	13,50	6,50	11,00	159,20
Пюре картофельное	150	2012	ТК №321	3,10	4,80	20,44	137,30
Кисель из апельсинов	200	УСП	ТК № 110	0,50	0,10	16,90	72,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Печенье овсяное	50	УСП	ТК № 057	3,20	7,00	34,80	211,90
Итого за прием пищи:	760			26,78	28,32	103,94	781,90
Всего за день:				40,38	43,62	197,26	1350,70

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	2012	ТК №237	24,80	17,10	24,30	350,00
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Виноград свежий	100	УСП	ТК № 115	0,6	0,6	14,9	69,8
Итого за прием пищи:	510			33,25	24,1	60,45	592,9
Обед							
Винегрет овощной с сельдью	100 (70/30)	2008	52	5,30	9,70	5,00	130,00
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/20/1.	2011	ТК №99	8,30	7,20	9,30	139,10
Зразы "Школьные"	100	2014	ТК № 97	10,10	9,50	8,00	157,90
Соус сметанный	30	2012	ТК № 354	0,40	1,10	1,90	22,30
Рис припущенный с овощами (лук репчатый, морковь, масло сливочное)	150	УСП	ТК № 116	3,60	5,30	36,60	208,80
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	991			30,90	33,60	106,10	861,60
Всего за день:				64,15	57,70	166,55	1454,50

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г*.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Омлет с сыром с маслом сливочным	170/5	2012	ТК № 216	19,70	30,60	2,83	367,00
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,00	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	520			25,09	39,31	27,17	574,57
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Суп картофельный с рыбой с зеленью укропа	200/20/1.	2011	ТК № 92	6,80	2,90	15,70	119,00
Котлета "Здоровье"	100	2014	ТК № 95	15,00	12,20	8,00	203,00
Капуста тушеная (свежая) с зеленью петрушки	180/1	2008	ТК №346	4,61	7,50	130,00	138,24
Напиток клюквенный	200	2008	ТК №437	0,10	0,10	24,30	99,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с творогом	50	2013	ТК № 701	6,90	4,50	22,90	160,00
Итого за прием пищи:	881			36,51	27,70	217,40	805,44
Всего за день:				61,60	67,01	244,57	1380,01

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	150	2012	ТК № 235	23,50	16,90	36,80	397,80
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	520			29,00	25,30	71,10	634,70
Обед							
Салат из свежих огурцов	100	2008	ТК № 19	0,70	10,10	2,30	102,60
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	200/20/20/1.	УСП	ТК № 119	8,00	1,60	16,40	112,70
Печень по-строгановски	100	2011	ТК №255	13,60	9,90	3,60	180,50
Макаронные изделия отварные	150	2008	ТК № 209	5,43	4,66	30,94	188,18
Напиток лимонный	200	УСП	ТК № 081	0,10	0,00	7,30	32,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	961			34,43	30,06	86,54	787,38
Всего за день:				63,43	55,36	157,64	1422,08

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-води,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша овсяная "Геркулес" жидкая	150	2008	ТК №189	4,95	7,30	18,30	158,10
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Печенье сахарное	50	УСП	ТК № 120	3,80	4,83	37,20	208,50
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	585			13,95	21,43	84,2	594,6
Обед							
Салат из свежих помидоров с луком зеленым	100	2012	ТК № 14	1,09	6,10	3,40	73,70
Суп из цветной капусты с птицей	200/20	2013	ТК № 101	7,70	4,90	9,80	113,90
Бефстроганов из отварного мяса	100	2012	ТК № 278	15,30	14,30	3,00	208,20
Картофель отварной	150	2008	ТК №123	2,88	0,58	22,77	108,10
Компот из замороженной вишни	200	УСП	ТК № 121	0,50	0,20	13,20	53,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Сдоба обыкновенная	75	2008	ТК № 464	5,40	3,15	39,90	211,50
Итого за прием пищи:	776			34,87	29,53	104,77	830,50
Всего за день:				48,82	50,96	188,97	1425,10

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г*.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	10/15.	2008	ТК №1	1,10	8,40	7,50	110,00
Омлет натуральный	150	2008	214	14,42	23,80	2,72	282,88
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	525			20,22	38,7	38,32	584,48
Обед							
Салат "Здоровье"	100	2014	ТК № 29	1,50	5,18	7,18	80,16
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/20/1.	2011	ТК № 99	8,30	7,20	9,30	219,10
Пудинг рыбный запеченный (треска) с маслом сливочным	100/5	2012	ТК № 269	12,60	10,30	8,40	185,10
Пюре картофельное	150	2012	ТК №321	3,10	4,80	20,44	137,30
Компот из свежих яблок	200	УСП	ТК № 076	0,10	0,10	8,60	35,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	850			32,20	31,38	79,92	828,66
Всего за день:				52,42	70,08	118,24	1413,14

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Лапшевник с творогом с маслом сливочным	150/5	2011	ТК № 208	13,30	15,90	34,30	336,20
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Виноград свежий	100	УСП	ТК № 115	0,6	0,6	14,9	69,8
Итого за прием пищи:	505			15,19	20,81	80,64	576,57
Обед							
Салат из картофеля с помидорами	100	2012	ТК № 24	1,70	5,20	10,90	97,30
Уха с крупой (перловой) с зеленью укропа	200/20/1.	2014	ТК № 68	5,30	0,40	11,90	72,40
Тефтели (1 вариант)	100	2008	ТК № 283	9,90	11,60	7,30	173,30
Ризотто	150	2016	ТК № 548	3,20	12,00	31,80	248,20
Компот из смеси сухофруктов	200	УСП	ТК № 095	0,00	0,00	6,80	27,10
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	846			25,50	32,80	111,40	843,90
Всего за день:				40,69	53,61	192,04	1420,47

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-вола,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/30	2012	ТК №237	26,31	18,08	25,73	370,50
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	565			34,76	25,08	61,68	614,1
Обед							
Огурец свежий	100	УСП	ТК № 103	0,80	0,10	2,50	14,00
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1.	2012	ТК № 67	7,45	10,11	65,84	118,39
Филе птицы отварное с соусом томатным с овощами	100/50	2008	ТК № 307	28,20	7,20	0,80	182,00
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70	206,00
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Вафли	30	УСП	ТК № 061	0,80	1,00	23,20	106,20
Итого за прием пищи:	891			42,95	23,41	167,64	790,79
Всего за день:				77,71	48,49	229,32	1404,89

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г*.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша "Дружба" с маслом сливочным	160/5	2008	ТК № 190	4,96	11,84	21,50	214,50
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	600			12,56	21,54	77,50	564,00
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Рассольник ленинградский с птицей, сметаной и зеленью петрушки	200/20/1.	2012	ТК № 76	6,10	6,55	17,84	138,60
Котлета любительская рыбная	100	2008	ТК № 241	16,40	6,60	6,00	150,00
Картофель тушеный	150	2008	ТК № 133	4,90	1,40	17,90	179,00
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Зефир	30	УСП	ТК № 123	0,20	0,00	23,20	94,90
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	971			36,30	18,75	114,54	843,70
Всего за день:				48,86	40,29	192,04	1407,70

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блока, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макароны, запеченные с яйцом	160	2012	ТК № 208	5,50	9,20	30,90	228,40
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко печеное	100	2008	ТК № 423	0,46	0,46	39,12	164,78
Итого за прием пищи:	510			7,25	13,97	101,46	563,75
Обед							
Салат из квашеной капусты с луком зеленым	100	2008	ТК № 40	1,60	5,11	7,72	83,17
Свекольник с говядиной и сметаной	200/20/10.	2014	ТК № 65	8,00	10,50	14,50	188,80
Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью) с соусом сметанным	250 (200/50)	2013	ТК № 210	15,16	23,70	27,64	399,70
Напиток из шиповника	200	УСП	ТК № 102	0,70	0,30	16,20	82,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	825			28,56	40,31	86,46	854,37
Всего за день:				35,81	54,28	187,92	1418,12

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
12 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	200/10	2008	ТК № 184	8,80	16,40	35,00	323,60
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	595			17,25	23,30	71,75	567,20
Обед							
Салат "Пестрый"	100	2014	ТК № 28	1,00	4,51	10,69	86,84
Бульон с гренками, курой и зеленью петрушки	200/20/20/1.	УСП	ТК № 104	8,00	1,60	16,40	112,70
Рыба припущенная	100	2012	ТК № 245	16,90	0,65	0,31	75,00
Соус сметанный	30	2012	ТК № 354	0,40	1,10	1,90	22,30
Пюре из цветной капусты и картофеля	200	2014	ТК № 163	5,22	5,30	14,93	130,00
Компот из свежих яблок	200	УСП	ТК № 076	0,10	0,10	8,60	35,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Ватрушка с повидлом	100	2008	ТК № 453	5,36	2,02	62,18	316,76
Итого за прием пищи:	1021			38,98	15,58	127,71	840,70
Всего за день:				56,23	38,88	199,46	1407,90

Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал	Норма
Всего за 1 день:	40,38	43,62	197,26	1350,70	
Всего за 2 день:	64,15	57,70	166,55	1454,50	
Всего за 3 день:	46,79	56,35	180,29	1425,99	
Всего за 4 день:	61,6	67,01	244,57	1380,01	
Всего за 5 день:	63,43	55,36	157,64	1422,08	
Всего за 6 день:	48,82	50,96	188,97	1425,1	
ИТОГО:	325,17	331,00	1135,28	8458,38	
В среднем за 1 день:	54,20	55,17	189,21	1409,73	1410,00
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,40%	35,00%	53,70%		
Всего 7 за день:	55,82	70,38	118,14	1413,14	
Всего за 8 день:	40,69	53,61	192,04	1420,47	
Всего за 9 день:	77,71	48,49	229,32	1404,89	
Всего за 10 день:	48,86	40,29	192,04	1407,70	
Всего за 11 день:	35,51	53,68	186,02	1403,82	
Всего за 12 день:	35,81	54,28	187,92	1418,12	
ИТОГО:	294,40	320,73	1105,48	8468,14	
В среднем за 1 день:	49,07	53,46	184,25	1411,36	1410,00
В среднем за 12 дней:	53,34	53,03	187,70	1409,78	
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,10%	33,90%	53,30%		

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011 (рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.) ; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г.; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* Вес блюда соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

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