

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МКОУ «Мийнальская ООШ»
 _____ П.А.Волик
 « ____ » _____ 2020г

Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 8-10 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Угледо-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша пшеничная жидкая	130	4,5	4,3	22,0	145,2	0,3	189	2008
Какао с молоком	150	2,3	1,8	10,6	68,2	0,4	272	2014
Итого за прием пищи:	310	8,6	10,8	45,1	313,2	0,7		
II Завтрак								
Иогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец соленый	40	0,3	0	0,7	5,2	2		
Суп картофельный с клецками и говядиной и зеленью петрушки	150/15/5/1	2,8	2,6	8,6	107,2	0	85/120	2012
Рыба запеченная в омлете	50	8,2	3,1	1,5	66,8	0,2	249	2012
Картофельное пюре с морковью	100	2,0	2,2	13,1	79,5	6,1	125	2008
Компот из изюма ****	150	0,3	0,1	21,8	88,9	0	401	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	545	16,4	8,8	64,5	440,8	8,3		
Полдник								
Чай с сахаром	150	0,2	0	5,3	21,8	0	266	2014
Булочка "Творожная"	40	5,9	2,8	23,4	115,2	0	479	2008
Банан свежий	60	0,9	0,3	12,6	57,6	6		
Итого за прием пищи:	250	7,0	3,1	41,3	194,6	6		
Всего за день:		35,5	25,8	156,5	1019,2	15,9		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	30	4,1	3,9	9	88,2	0	3	2014
Каша рисовая жидкая	130	3,2	4,2	19,4	128,5	0,4	189	2008
Чай с молоком и сахаром	150	1,3	0,9	7,0	41,2	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	310	8,6	9,0	35,4	257,9	0,6		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Помидор свежий	35	0,4	0,1	1,3	8,4	8,8		
Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки	150/5/1	2,8	1,9	12,2	76,3	4,5	100	2008
Печень по-строгановски	40/30	13,4	9,6	5,9	104,0	13	256	2008
Пюре из овощей	100	2,6	3,2	12,6	89,8	8,7	330	2012
Сок персиковый	150	0,5	0	24,8	102	9	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	22,5	15,6	75,6	473,7	44,0		
Полдник								
Напиток из плодов шиповника	150	0,53	0,23	18,3	77,25	150	441	2008
Булочка молочная	40	3,8	1,3	24,8	109,0	0,1	477	2008
Груша свежая	60	0,2	0,2	6,2	28,2	3		
Итого за прием пищи:	250	4,53	1,73	49,3	214,45	153,1		
Всего за день:		39,13	29,43	165,9	1016,7	198,6		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	0,9	3,23	16,5	99	6	2	2008
Салат из зеленого горошка консервированного	30	0,9	1,6	1,8	24,3	1,4	10	2012
Омлет натуральный	80	6,1	7,8	1,3	100,9	0,1	214	2008
Кофейный напиток с молоком	150	4,5	3,9	14,7	61,8	0,8	270	2014
Итого за прием пищи:	300	12,4	16,53	34,3	286,0	8,3		
II Завтрак								
Йогуртв ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец свежий	30	0,2	0	0,8	4,2	3		
Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки	150/10/5/1	3,1	3,7	6,9	76,4	5,8	95	2008
Гуляш из отварного мяса	35/35	10,7	10,4	2,6	101	0	277	2012
Каша гречневая рассыпчатая	100	2,4	3,0	25,1	137,3	0	323	2008
Сок абрикосовый	150	0,8	0	19,1	82,5	6	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	555	20,0	17,9	73,3	494,6	14,8		
Полдник								
Компот из свежих груш****	150	0,1	0,1	17,6	71,8	0,6	394	2008
Пирожки печеные с картошкой	40	1,8	0,9	12,3	76,0	0	451	2008
Яблоко свежее	60	0,2	0,2	5,9	28,2	6		
Итого за прием пищи:	250	2,1	1,2	35,8	176,1	6,6		
Всего за день:		38,0	38,73	149,0	1027,3	30,6		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша манная жидкая	130	3,6	4,2	18,6	104,4	0,3	189	2008
Какао с молоком	180	2,7	2,2	12,6	81,8	0,5	272	2014
Итого за прием пищи:	340	8,1	11,1	43,7	286,0	0,8		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат картофельный	30	0,5	4,6	3,6	58,0	3,2	43	2008
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной и зеленью петрушки	150/10/5/1	3,5	4,1	5,4	74,9	7,7	84	2008
Пудинг рыбный запеченный	65	8,7	5,0	5,7	101,3	0,2	269	2012
Рагу овощное (1-й вариант)	100	1,5	2,7	7,4	61,7	6,4	349	2008
Сок персиковый	150	0,5	0	24,8	102	9	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	17,5	17,2	65,7	491,1	26,5		
Полдник								
Печенье	25	1,9	2,5	18,6	93,3	0		
Молоко кипяченое	150	4,55	3,95	7,5	83,83	2,24	434	2008
Апельсин свежий	60	0,5	0,1	4,9	25,8	36		
Итого за прием пищи:	235	6,95	6,55	31,0	202,93	38,24		
Всего за день:		36,05	37,95	146,0	1050,63	66,44		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	30	4,1	3,9	9	88,2	0	3	2014
Каша "Дружба"	130	4,05	6,53	17,49	146,16	1,31	190	2008
Чай с молоком и сахаром	150	1,3	0,9	7,0	41,2	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	310	9,45	11,33	33,49	275,56	1,51		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат из свеклы	40	0,6	2,3	3,2	36,5	1,5	33	2012
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	150/10/10	1,62	2,58	10,08	87,00	4,8	91	2008
Запеканка картофельная с мясом	130	10,7	10,7	21,8	217,3	10,4	291	2012
Кисель из кураги	150	0,8	0	28,9	119,3	0,2	406	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Итого за прием пищи:	510	15,02	15,78	72,48	500,9	16,9		
Полдник								
Напиток из клюквы, протертой с сахаром	150	0,1	0	18,2	74,6	1,1	439	2008
Ватрушка с творогом и изюмом	40	5,7	3,2	15,4	111,5	0	249	2014
Груша свежая	60	0,2	0,2	6,2	28,2	3		
Итого за прием пищи:	250	6,0	3,4	39,8	214,3	4,1		
Всего за день:		33,97	33,61	151,37	1061,4	23,41		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	0,9	3,23	16,5	99	6	2	2008
Каша пшенная жидкая	130	4,5	4,7	22,6	124,2	0,3	189	2008
Кофейный напиток с молоком	150	4,5	3,9	14,7	61,8	0,8	270	2014
Итого за прием пищи:	320	9,9	11,83	53,8	285,0	7,1		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец свежий	40	0,3	0	1	5,6	4		
Суп картофельный с горохом и гречкой	150/10	3,5	1,5	11,3	72,5	2,7	99	2008
Биточек рыбный (треска)	60	7,7	5,2	9,0	142,3	0,2	239	2008
Овощи в молочном соусе	100	1,4	0,1	6,5	32,8	6,4	338	2008
Сок яблочный	150	0,75	0,15	14,85	64,5	3	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	16,45	7,75	61,45	410,9	16,3		
Полдник								
Напиток лимонный****	150	0,1	0	15,0	62,1	1,9	436	2008
Печенье	25	1,9	2,5	18,6	93,3	0		
Банан свежий	60	0,9	0,3	12,6	57,6	6		
Итого за прием пищи:	235	2,9	2,8	46,2	213,0	7,9		
Всего за день:		32,75	25,48	167,05	979,5	32,2		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Салат из зеленого горошка консервированного	30	0,9	1,6	1,8	24,3	1,4	10	2012
Омлет натуральный	80	6,1	7,8	1,3	100,9	0,1	214	2008
Какао с молоком	150	2,3	1,8	10,6	68,2	0,4	272	2014
Итого за прием пищи:	290	11,1	15,9	26,2	293,2	1,9		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат картофельный	30	0,5	4,6	3,6	58,0	3,2	43	2008
Щи по-уральски (с крупой) с говядиной и сметаной и зеленью петрушки	150/5/5/1	2,5	3,2	4,4	59,4	5,1	87	2008
Фрикадельки из птицы	50	9,1	7,6	5,1	101,6	0	308	2012
Пюре из свеклы	120	1,9	4,5	12,4	97,2	5,2	324	2012
Сок персиковый	150	0,5	0,1	9,9	43	2	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	550	17,3	20,8	54,2	452,4	15,5		
Полдник								
Компот из чернослива****	150	0,3	0	32,8	93,0	0	401	2008
Булочка молочная	40	4,3	0,9	25,9	109,0	0	477	2008
Яблоко свежее	60	0,2	0,2	5,9	28,2	6		
Итого за прием пищи:	250	4,8	1,1	64,6	230,2	6		
Всего за день:		36,7	40,9	150,6	1046,4	24,3		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с сыром	30	4,1	3,9	9	88,2	0	3	2014
Каша манная жидкая	130	3,6	4,2	18,6	104,4	0,3	189	2008
Чай с молоком и сахаром	150	1,3	0,9	7,0	41,2	0,2	267	2014
Итого за прием пищи:	310	9,0	9,0	34,6	233,8	0,5		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Винегрет овощной с сельдью	40/30	5,7	6,6	2,7	93,0	4,9	52	2008
Суп картофельный с птицей и зеленью петрушки	150/10/1	3,5	2,6	11,8	85,1	6,4	92	2008
Запеканка из печени с рисом	50	6,9	4,2	5,4	92,4	5,0	294	2012
Рагу овощное (1-й вариант)	100	1,5	3,3	7,4	66,7	6,4	349	2008
Кисель из яблок****	150	0,1	0,1	23,5	95,8	0,9	405	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Итого за прием пищи:	550	19,0	17,0	59,3	473,8	23,6		
Полдник								
Печенье	25	1,9	2,5	18,6	93,3	0		
Молоко кипяченое	150	4,56	3,96	7,52	84,04	2,24	434	2008
Апельсин свежий	60	0,5	0,1	4,9	25,8	36		
Итого за прием пищи:	235	6,96	6,56	31,02	203,14	38,24		
Всего за день:		38,46	35,66	130,52	981,3	63,24		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод-ы, г				
Завтрак								
Бутерброд с джемом	40	0,9	3,23	16,5	99	6	2	2008
Каша овсяная "Геркулес" жидкая	130	4,1	5,2	17,0	123,0	0,4	189	2008
Кофейный напиток с молоком	150	4,5	3,9	14,7	61,8	0,8	270	2014
Итого за прием пищи:	320	9,5	12,33	48,2	283,8	7,2		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Огурец соленый	30	0,2	0	0,5	3,9	1,5		
Борщ с капустой и картофелем, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	150/10/10/1	4,1	4,9	8,2	98,3	5,4	76	2008
Рыба (филе) отварная	60	11,7	0,5	0,4	52,4	0,4	228	2008
Соус польский	20	0,52	4,68	0,64	46,8	0,8	377	2008
Картофель отварной	100	1,9	3,4	15,7	101,7	8	123	2008
Сок абрикосовый	150	0,8	0	19,1	82,5	6	442	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Итого за прием пищи:	550	20,52	13,68	53,04	426,4	22,1		
Полдник								
Компот из свежих груш****	150	0,1	0,1	17,6	71,8	0,6	394	2008
Пирожки печеные с капустой	40	1,8	0,9	12,6	64,9	0	451	2008
Банан свежий	60	0,9	0,3	12,6	57,6	6		
Итого за прием пищи:	250	2,8	1,3	42,8	194,3	6,6		
Всего за день:		36,32	30,41	149,64	975,0	36,8		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
Бутерброд с маслом	30	1,8	4,7	12,5	99,8	0	1	2014
Каша рисовая жидкая	130	3,2	4,2	19,4	128,5	0,4	189	2008
Чай с сахаром	150	0,2	0	5,3	21,8	0	266	2014
Итого за прием пищи:	310	5,2	8,9	37,2	250,1	0,4		
II Завтрак								
Йогурт в ассортименте в инд. упак.	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Итого за прием пищи:	125	3,5	3,1	5,6	70,6	0,9		
Обед								
Салат из свеклы	40	0,6	2,3	3,2	36,5	1,5	33	2012
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	150/10/5	3,4	3,8	10,0	91,3	4,1	91	2008
Котлеты рубленые из птицы	50	9,3	7,1	8,5	135	8	314	2008
Овощи, припущенные в сметанном соусе	100	1,0	0	4,5	23,1	3,9	129	2008
Напиток из клюквы, протертой с сахаром	150	0,1	0	18,2	74,6	1,1	439	2008
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0		
Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0		
Итого за прием пищи:	545	17,2	14,0	63,2	453,7	18,6		
Полдник								
Компот из чернослива****	150	0,4	0,1	28,0	116,3	0,2	401	2008
Сдоба обыкновенная	40	3,2	2,4	23,0	69,9	0	464	2008
Груша свежая	60	0,2	0,2	6,2	28,2	3		
Итого за прием пищи:	250	3,8	2,7	57,2	214,4	3,2		
Всего за день:		29,7	28,7	163,2	988,8	23,1		

Примечание!

**** п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится *под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом)*. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 приложения № 8 к СанПиН), который хранится один год.

Технологические карты (ТК) на блюда и кулинарные изделия находятся у повара дошкольных групп и у старшего воспитателя.

Используемые сборники рецептур блюд и кулинарных изделий:

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга-СПб.: изд. Речь, 2008г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 2012г;
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 4-е, переработанное и дополненное, Уфа, 2014г.

ТРЕБУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ
на 10 дней на 1-го человека

№ п/п	Наименование продукта	Ед. изм.	Количество
1.	Апельсины свежие, в/с	кг	0,180
2.	Бананы свежие весовые 1 класс	кг	0,258
3.	Батон нарезной из муки пшеничной в/с с микронутриентами,	кг	0,421
4.	Брюква	кг	0,018
5.	Виноград сушеный «Изюм» в/с	кг	0,013
6.	Горох шлифованный целый, 1 сорт	кг	0,012
7.	Горошек зеленый консервы в/с	кг	0,167
8.	Груши свежие поздних сроков созревания I гр., 1 сорт	кг	0,267
9.	Джем стерилизованный в ассортименте без консервантов	кг	0,036
10.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	кг	0,003
11.	Йогурт в упаковке производителя, в ассортименте 2,5 %	кг	1,250
12.	Какао-порошок	кг	0,006
13.	Капуста белокочанная квашенная шинкованная	кг	0,036
14.	Капуста цветная свежая, высший сорт	кг	0,038
15.	Капуста белокочанная свежая, 1 класс	кг	0,172
16.	Картофель продовольственный поздний (поступающий в продажу с 01 сентября)	кг	1,058
17.	Кислота лимонная пищевая	кг	0,001
18.	Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный	кг	0,009
19.	Крахмал картофельный, в/с	кг	0,018
20.	Консервы. Клюква, протертая с сахаром	кг	0,030
21.	Крупа ячменная перловая №1	кг	0,006
22.	Крупа гречневая ядрица, 1 сорт	кг	0,046
23.	Крупа пшеничная "Полтавская №1"	кг	0,025
24.	Лавровый лист сухой	кг	0,001
25.	Лимоны свежие, в/с	кг	0,020
26.	Лук зелёный свежий	кг	0,020
27.	Лук репчатый свежий, 1 класс	кг	0,154
28.	Макаронные изделия, группа А, в/с	кг	0,006
29.	Манная крупа, марка М	кг	0,038
30.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, в/с	кг	0,045
31.	Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	кг	0,128
32.	Молоко питьевое 2,5% жирности	л	1,848
33.	Морковь свежая столовая, высший сорт	кг	0,280
34.	Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	кг	0,180
35.	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) замороженное, I сорт	кг	0,204
36.	Мясо говядины б/к (лопатка)	кг	0,188
37.	Огурцы соленые зеленцы	кг	0,094
38.	Огурцы свежие, в/с	кг	0,070
39.	Петрушка свежая (зелень)	кг	0,008
40.	Печень говяжья замороженная	кг	0,100
41.	Печенье сахарное в ассортименте	кг	0,075
42.	Плоды шиповника сушеные	кг	0,015
43.	Пшено шлифованное, в/с	кг	0,032
44.	Репа свежая столовая	кг	0,021
45.	Рис шлифованный 1 сорт	кг	0,051
46.	Сахар-песок	кг	0,271
47.	Свекла свежая столовая, в/с	кг	0,298
48.	Сельдь соленая слабой соли неразделанная, 1 сорт	кг	0,063
49.	Сметана 15% жирности	кг	0,056

50.	Сок абрикосовый для питания детей раннего возраста (с 4-х	кг	0,300
51.	Сок персиковый для питания детей раннего возраста (с 4-х	кг	0,450
52.	Сок яблочный для питания детей раннего возраста (с 4-х месяцев)	кг	0,150
53.	Соль пищевая йодированная помол №1, 1 сорт	кг	0,020
54.	Сухари панировочные	кг	0,013
55.	Сыр полутвердый	кг	0,039
56.	Творог 5 % жирности	кг	0,023
57.	Томатная паста	кг	0,013
58.	Томаты свежие, высший сорт	кг	0,036
59.	Треска мороженая потрошенная обезглавленная, 1 сорт	кг	0,217
60.	Тыква свежая продовольственная	кг	0,034
61.	Филе Трески мороженое, высшая категория	кг	0,046
62.	Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки. высший сорт	кг	0,015
63.	Фрукты косточковые сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки. в/с	кг	0,038
64.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	кг	0,200
65.	Хлопья овсяные «Геркулес»	кг	0,022
66.	Чай черный байховый крупнолистовой	кг	0,005
67.	Чеснок свежий, высший сорт	кг	0,001
68.	Яблоки свежие поздних сроков созревания, 1 сорт	кг	0,162
69.	Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	шт	3,528