

"Согласовано"

Заведующий МБДОУ
«Мелиоративный детский сад»
Орлова В.В.



Заместитель генерального директора по организации питания
АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»
А.В. Агапова
Март 2026г

Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	150/3	3,92	4,37	18,99	131,00	ТТК №7
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели 2010
Итого:	349	5,87	8,78	36,41	248,00	
Сок	125	0,60	0,30	13,00	57,00	№418 Дели 2016
Итого:	125	0,60	0,30	13,00	57,00	
	474	6,47	9,08	49,41	305,00	
ОБЕД						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр 562, 1996
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	3,00	4,32	11,34	99,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины	50	3,87	5	3,13	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182 Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284 Партнер 2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	552,50	14,11	14,65	69,71	469,94	
Булочка Домашняя	40	3,60	4,00	29,00	167,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	100	3,00	2,50	4,50	54,30	№401 Дели 2010
Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе	140/15	5,47	8,66	7,29	129,00	№ 160 Пермь 2001 г
Наниток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	430,00	14,17	15,39	63,09	449,40	
ВСЕГО:	924,00	22,14	24,77	126,50	820,40	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели 2010
Итого:	348	13,15	12,33	43,39	355,86	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№ 368 Дели 2016
Итого:	85	0,34	0,34	10,20	45,00	
	433	13,49	12,67	53,59	400,86	
ОБЕД						
Салат пёстрый	30	0,45	0,54	5,10	27,00	№31 справ. М.2003г №62 "Партнер" 2014
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	150/10/5	3,00	5,80	14,70	121,00	
Ежики мясные паровые	50	5,14	6,64	4,28	97,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555,00	13,32	17,14	61,61	484,75	

	ПОЛДНИК					
Кондитерские изделия	10	2,20	2,80	20,50	114,00	
печенье						№419 Дели2016
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	ТТК №567
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	№393 Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	398	12,01	13,61	57,93	399,50	
ВСЕГО:	861,00	27,00	26,58	125,82	866,36	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,50	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	349	9,20	12,03	41,40	310,30	
Сок	125	0,80	0,20	7,00	33,00	№418 Дели2016
Итого:	125	0,80	0,20	7,00	33,00	
	474	10,00	12,23	48,40	343,30	
ОБЕД						
Мирковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Суп с крупой (рис), картофелем, мясными фрикадельками	150/10	2,00	6,80	3,00	82,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленные из птицы	50	4,40	8,30	2,00	100,00	№ 322 Дели 2016 г
Макаронь отварные	110	4,06	3,05	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	12,35	18,57	66,40	481,00	
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская	40	2,64	3,36	24,08	137,00	№ 184 Партнер Уфа 2010г
Ряженка	100	2,90	2,50	4,20	55,60	№401 Дели2010
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Картофель тушеный	110	2,75	4,48	21	137	№138 Партнер г. Уфа 2014
Пантук шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	448	12,89	13,09	64,63	434,00	
ВСЕГО:	952	24,39	25,62	127,33	843,30	

День 4 - ий

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели2010
Итого:	360	10,66	12,18	43,80	327,60	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,29	45,00	
Итого:	125	0,34	0,34	10,20	45,00	
	485	11,00	12,52	54,00	372,60	
ОБЕД						
Соленые огурцы	30	0,24	0,03	0,51	3,30	1996 г., стр. 563
Свекольник с курицей и сметаной	150/10/5	3,71	6,42	18,63	147,43	№35,с6 Пермь2001
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	130	8,86	9,01	27,28	226	ТТК №29 Д
Кисель	150			8,34	33,34	№284 Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	515	14,31	15,76	69,06	476,07	

ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	21	1,00	2,00	20,00	95,00	
вафли						№419 Дели2016
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№322 Самара 2013
Запеканка из творога с крошкой	100	7,30	7,54	20,77	180,00	№ 411 Дели2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	425	12,25	12,25	58,59	386,00	
ВСЕГО:	940	24,75	25,07	126,89	824,60	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	5,4	5,5	14,4	130	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	345	9,45	12,19	39,49	294,16	
Сок	125	0,30	0,00	10,00	40,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,30	0,00	10,00	40,00	
	470	9,75	12,19	49,49	334,16	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	30	0,60	1,50	3,00	28,20	ТТК №67
Шни со свежей капустой, картофелем, мясными фрикадельками и сметаной	150/10/5	3,45	3,15	16,50	108,00	№124 сб.шк.2004
Щи из курицы	130	10	11,5	32	272	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	525	15,65	16,55	76,00	516,30	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,00	0,50	7,50	25,00	
Кефир	100	3,36	2,5	4,6	61,8	№401Дели2010
Рагу с курицей	20/100	4,97	7,86	19,99	147,00	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	398	11,02	11,07	50,39	315,30	
ВСЕГО:	898	22,27	23,56	114,18	715,46	

2 недели

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,50	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,3	2	11,9	74,8	№394Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,5	5,95	12,9	119,6	№3 Дели2010
Итого:	357	10,80	13,58	41,30	330,90	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,34	0,34	10,20	45,00	
	482	11,14	11,70	51,50	375,90	
ОБЕД						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	сгр562,1996
Рассольник ленинградский с курицей, сметаной	150/10/5	2,67	3,38	17,70	112,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	8,50	5,20	123,00	ТТК №97Д
Макаронны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	545	14,91	15,21	71,14	481,34	
ПОЛДНИК						

Булочка слоистая	40	3,04	3,84	17,84	118,4	№ 257 Партнер 2014 г. Уфа №401 Дели 2010 ТТК №1630 от 10.11.2021 ТТК №68
Ряженка	100	3,00	2,50	4,20	55,60	
Гречка с фаршем и овощами	110	5,50	7,50	24,00	185,00	
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	420	13,64	14,07	68,34	458,10	
ВСЕГО:	1390	26,28	28,29	134,14	900,00	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша овсяная молочная с маслом	150/3	7,16	6,63	15,15	149,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,40	62,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,90	4,40	13,00	99,00	№1 Дели 2010
Итого:	377	10,22	12,31	39,55	310,00	
Сок	125	0,90	0,80	22,00	91,00	
Итого:	125	0,90	0,80	22,00	91,00	
Итого:	502	11,12	13,11	61,55	401,00	
ОБЕД						
Свекла отварная	30	0,36	1,50	2,52	25,00	Сб.реу.1996, стр.563
Суп картофельный с горохом с жареной и гречками	150/10/10	2,87	3,20	15,49	102,00	ТТК №139
Биточки рубленые из говядины паровые	50	6,14	7,86	8,57	130,00	ТТК №7Д
Пюре картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,1	0,1	10,2	42	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	515	14,10	16,72	64,11	496,25	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	0,80	2,50	13,40	78,00	
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели 2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	110/10	7,20	8,32	22,64	194,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№383 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	408	11,99	13,53	57,94	399,50	
ВСЕГО:	940	24,61	26,94	133,79	866,50	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	180	8,01	7,56	29,61	219,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели 2010
Итого:	377	11,56	13,52	46,93	356,60	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,34	0,34	10,20	45,00	
Итого:	462	9,90	11,30	50,20	340,00	
ОБЕД						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр.562,1996 №63 Дели 2016
Борщ со свежей капустой, картофелем, мяс/б/с сметаной	150/5	2,10	5,90	9,70	100,00	
Плюя из отварной говядины	130	10,90	9,90	28,00	246,00	№108 "Партнер" 2014
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	495	15,24	16,16	65,10	467,70	
ПОЛДНИК						
Пирожок печёный с повидлом	40	0,70	1,60	32,00	140,00	№437 Дели 2016
Катык	100	3,00	2,50	4,50	54,30	№401 Дели 2010
Рагу из птицы с овощами	100/20	8,8	11,33	9,1	173	ТТК №4Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59

Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	434	14,60	15,88	60,80	440,20	
ВСЕГО:	1391	39,74	43,34	176,10	1247,90	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1 №272 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Кекс с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
Итого:	343	10,20	12,61	39,49	299,16	
Сок	125	0,60	0,00	13,70	57,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,60	0,00	13,70	57,00	
	468	10,80	12,30	53,19	356,16	
ОБЕД						
Соленые огурцы	30	0,24	0,03	0,51	3,30	1996 г., стр. 563 №86 Дели 2016
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,90	6,40	10,27	110,30	
Ежики рыбные с рисом	60	6,30	5,90	22,00	166,00	ТТК 2020 г
Пюре картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	530	14,07	16,39	68,45	510,09	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,10	3,00	23,60	120,00	№401Дели2010 ТТК №567 № 411 Дели2016
Кефир	100	3,36	2,5	4,6	61,8	
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	404	11,93	13,81	57,95	404,80	
ВСЕГО:	1402	36,80	42,81	179,59	1271,05	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	
Итого:	358,00	10,66	12,18	43,80	327,60	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,50	47,00	№386/Дели2016
Итого:	85	0,34	0,34	10,50	47,00	
	443	11,00	12,52	54,30	374,60	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	30	0,33	0,06	1,14	6,00	ТТК 67
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	4,63	3,17	21,65	133,68	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	40/40	5,80	5,00	2,60	78,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	110	4,4	4	17,8	125	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555	16,81	12,62	78,99	495,68	
ПОЛДНИК						
Ватрушка с сыром	40	3,20	4,40	35,00	192,00	ТТК №1585 от 08.09.2011
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Омлет натуральный	130	7,89	8,06	12,63	155,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393/Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	448	15,08	15,17	69,53	474,50	
ВСЕГО:	1446,00	42,89	40,31	202,82	1344,78	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания
Тутельян В.А., Скуризин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина I категории унитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные I категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

Акционерное общество "Департамент продовольствия и социального питания г. Казани"

МЕНЮ

10 дневное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях от 3-7 лет с 7-12 часовым пребыванием РТ

с 2 марта 2026 г. по 28 марта 2026 г.

Наименование продуктов	Количество, г (норма)	На 10 дней, гр	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	Итого	Отклонение, г	Выполнение, %
			983,00	716,80	920,20	716,00	716,70	#####	690,00	849,33	750,44	803,50			
- ВОДА			933,00	696,80	920,20	716,00	716,70	953,80	690,00	849,33	730,44	803,50			
- ИКРА КАБАЧКОВАЯ			50,00					50,00							
- МОЛОКО СГУЩЕННОЕ				20,00							20,00				
Дрожжи хлебопекарные	0,45	4,50	0,20		0,25			0,38		0,20		0,20	1,23	-3,27	27,33
- ДРОЖЖИ СУХИЕ			0,20		0,25			0,38		0,20		0,20			
Какао-порошок	0,54	5,40		1,50			1,50				1,50		4,50	-0,90	83,33
- КАКАО ПОРОШОК				1,50			1,50				1,50				
Картофель	126,00	#####	60,00	131,60	169,68	141,70	112,00	60,00	151,60	56,00	171,60	40,00	#####	-165,82	86,84
- КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ			60,00	131,60	169,68	141,70	112,00	60,00	151,60	56,00	171,60	40,00			
Кисломолочная пищевая продукция	180,00	#####	110,00		110,00		110,00	110,00		110,00	110,00		660,00	#####	36,67
- КАТЫК 2,5%			110,00							110,00					
- КЕФИР 2,5%							110,00				110,00				
- РЯЖЕНКА 2,5%					110,00			110,00							
Кондитерские изделия	18,00	180,00		10,00		21,00	10,00		10,00		10,00		61,00	-119,00	33,89
- ВАФЛИ						21,00									
- КРЕКЕР							10,00				10,00				
- ПЕЧЕНЬЕ				10,00					10,00						
Кофейный напиток	1,08	10,80				1,50				1,50		1,50	4,50	-6,30	41,67
- КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК						1,50			1,50			1,50			
Крахмал	2,70	27,00	21,60			21,60		21,60			21,60		86,40	59,40	320,00
- КИСЕЛЬ			21,60			21,60		21,60			21,60				
Крупы, бобовые	38,70	387,00	68,50	46,40	37,00	25,00	63,50	58,00	63,00	45,60	55,56	67,70	530,26	143,26	137,02
- ГЕРКУЛЕС					25,00			25,00							
- ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ									20,00						
- КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ			32,50					25,00			12,00				
- КРУПА МАННАЯ			3,00	31,40							11,40				
- КРУПА ПЕРЛОВАЯ								8,00							
- КРУПА ПОЛБЯНАЯ							25,00				25,00				
- КРУПА ПШЕНО			11,00	8,00								30,00			
- КРУПА РИСОВАЯ			22,00	7,00	12,00	25,00	38,50		18,00	45,60	7,16	37,70			
- КРУПА ЯЧНЕВАЯ									25,00						