

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина

1 день

Приказ № 224 от 02.12.2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Плов фруктовый с изюмом	100	2,35	9,75	26,55	204		№303
	Чай с лимоном	180	0,06	0,009	13,77	55,44	1,04	№383
	Бутерброд с маслом	25	1,65	4,22	10,27	85,1		№496
Итого за завтрак			4,06	13,979	50,59	344,54		
2 ЗАВТРАК	Сок фруктовый (Яблоко)	150			15	45	3,6	№407
Итого за 2 завтрак					15	45		
ОБЕД	Горошек зеленый консерв. отварной	10	0,28	0,41	0,55	7,1	0,41	№331
	Щи из св.капусты на кур/б со сметаной	180	1,89	4,71	6,67	76,69	9,14	№81
	Картофельное пюре	120	1,63	4	16,77	109,7	4,14	№ 317
	Суфле из кур	60	15,9	15,9	1,29	212,09	0,57	№291
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28		13,7	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0	1,3	№398
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед			23,7	1,02	66,58	591,1		
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт (Ряженка)	120	5,04	4,5	8,46	95,4	0,45	
	Булочка «Пермская» с повидлом	60	3,26	7,44	27,55	190,2	0,04	№413
Итого за полдник:			16,6	23,88	72,02	285,6		
УЖИН	Суп молочный с крупой	200	4,76	1,76	15,13	78,22	20,0	4,76
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0	20	1,48
	Чай с сахаром	180	0,06	-	13,77	55,44	1,04	№383
Итого за ужин:			6,24	2,34	25,41	128,22		

ИТОГО:			43,2	54,47	196.772	1394,46	60,76	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День: вторник
Неделя: первая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова

О.С.Лацилина

2 день

Приказ № 224 от 02.12..2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Каша манная молочная жидкая	150	4,53	3,27	23,15	140,26	0,2	№160
	Коф.напиток с молоком	180	2,51	0,03	17,82	81,5	0,9	№338
	Бутерброд с маслом	20/5	1,65	4,22	10,27	85,1		№496
	Яйцо вареное	50	6,35	5,75	0,3	78,32		№187
Итого за завтрак			15,04	13,27	51,54	385,18		
2 ЗАВТРАК	Фрукты (мандарин)	120	1,0	0,2	9,0	42	6,0	
Итого за 2 завтрак:			1,0	0,2	9,0	42		
ОБЕД	Рассольник ленинградский на мк/б со сметаной	180	1,75	4,32	10,94	89,71	3,02	№64
	Свекла тушенная в сметане	130	2,56	6,6	11,8	117,65	2	№117
	Тефтели из говядины с рисом «Ежики»	60	6,84	9,28	7,32	140,3	0,02	№267
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28	-	13,7	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед:			15,15	1,02	71,36	533,18		
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт (Кефир)	120	3,6	3,0	6,0	78	0,45	
	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,22	3,0	22,86	121,8	-	
Итого за полдник:			7,26	7,5	31,32	217,2		
УЖИН	Запеканка из творога с сгущ. молоком	150	19,78	4,57	35,25	261,37	0,23	№195
	Сгущенное молоко	38	2,7	0,19	22,1	111,7	0	

	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Кисель из ягодного концентрата	180	1,36	0	29,02	121,52	0	№139
Итого за ужин:			22,62	5,15	74,55	432,89		
ИТОГО			55,51	42,68	233,91	1623,65	12,62	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День: среда
Неделя: первая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова

О.С. Лащилина
Приказ № 224 от 02.12..2024г

3 день								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Каша гречневая вязкая на молоке	150	3,84	4,15	23,75	147,8	0,27	№157
	Какао с молоком	180	2,54	0,52	24,54	135,78	0,28	№388
	Бутерброд с маслом, сыром	20/5/9	3,72	6,83	10,27	117,68		№492
Итого за завтрак			10,1	11,5	58,56	401,26		
						0		
2 ЗАВТРАК	Сок фруктовый (Яблоко)	150			15	45	3,6	№407
Итого за 2 завтрак:					15	45		
						0		
ОБЕД	Борщ из свежей капусты на мясокостном бульоне со сметаной	180	0,83	3,96	4,0	55,02	6,38	№60
	Жаркое по домашнему	160	15,32	13,33	12,25	230,23	0,16	№247
	Компот из свежих плодов	100	0,24	-	7,03	30,34	1,3	№398
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед:			20,11	1,02	50,88	445,19		
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт (Снежок)	120	2,25	2,25	9	66	0,45	
Итого за полдник:			2,25	2,25	9	66		
						0		
УЖИН	Рыба запеченная в омлете	130	18,99	14,84	7,48	239,44	0,23	№218
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Чай с лимоном	180	0,06	-	13,77	55,44	1,04	№383
Итого за ужин:			20,53	20,53	31,53	344,88		
			41,06	20,53	63,06	689,76		
						0		

ИТОГО			59,15	52,01	175,65	1511,52	16,6	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

день: вторник
Неделя: вторая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина

7 день

Приказ № 224 от 02.12..2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Каша «Дружба» молочная	155	4,07	3,53	18,65	121,27	0,21	№155
	Коф.напиток с молоком	180	2,51	0,03	17,82	81,5	0,9	№338
	Бутерброд с маслом, сыром	20/5/9	3,72	6,83	10,27	117,68		№492
Итого за завтрак:			10,3	10,39	46,74	320,45		
2 ЗАВТРАК	Сок фруктовый(Груша)	150	0,2	0,2	7,3	30		
Итого за 2 завтрак				0,2	7,3	30		
ОБЕД	Суп картофельный на м/к бульоне с бобовыми	180	6,4	5,4	16,46	138,9	7,7	№150
	Говядина тушенная с капустой	160	13,6	25,44	12,08	303,4	9,43	№283
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28	-	1,37	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Гренки ржаные	21	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед:			24	1,02	57,51	627,82		
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт(Ряженка)	100	5,04	4,5	8,46	95,4	0,45	
	Кондитерские изделия (зефир)	33	2,4	0,30	22,86	241,8		
Итого за полдник:			7,44	4,8	31,32	337,2		
УЖИН	Сырники из творога	110	15	4,5	26	200		
	Кисельная подлива	45	0,11	0	5,3	70	7,5	

	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Чай с лимоном	180	0,06	0	13,77	55,44	1,04	
Итого за ужин:			16,54	5,08	50,05	305,44		
ИТОГО:			42,74	49,11	175,81	1370,46	29,25	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День: пятница
Неделя: вторая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина
Приказ № 224 от 02.12..2024г

10 день								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Омлет с сыром	80	8,37	16,68	1,64	190,24	0,3	№ 194
	Какао с молоком	180	3,05	0,63	29,45	135,78	0,28	№388
	Бутерброд с маслом или повидлом	20/5/15	1,24	3,91	20,30	121,36	0,03	№498
Итого за завтрак:			12,66	21,22	51,39	447,38		
2 ЗАВТРАК	фрукты (апельсины)	120	0,75	0,16	6,75	35,8	0	№407
Итого за 2 завтрак:			0,75	0,16	6,75	35,8		
ОБЕД	Кукуруза консервированная отварная	10	0,7	0,7	4,8	15,5	3,93	№ 194
	Суп картофельный с рыбой	180	7,69	3,59	10,94	106,94	4,43	№73
	Плов из отв. говядины	160	15,6	13,6	19,73	263,74	0,33	№258
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28	-	1,37	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0	0	
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6	0	
Итого за обед:			28,89	1,02	82,62	654,5		
ПОЛДНИК	Ватрушка с творожным фаршем	60	7,08	2,63	41,81	219,07	0,04	
	Молоко кипяченое	180	5,04	4,5	8,46	95,4	0,45	
итого за полдник:			12,12	7,13	50,27	314,47		
УЖИН	Капуста тушенная	180	4,71	5,81	12,65	121,8	31,88	№ 311

	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0	0	
	Чай с сахаром	180	0,1	-	13,89	56,01	0,01	№381
Итого за ужин:			6,29	6,29	36,82	227,81		
ИТОГО			54,92	58,83	221,1	1644,16	41,75	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День: понедельник
Неделя: вторая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина
Приказ № 224 от 02.12..2024г

6 день

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Макарон.изд.отварные с маслом	100	3,66	3,53	20,85	125,28	-	№306
	Чай с лимоном	180	0,06	0,009	13,77	55,44	1,04	№383
	Бутерброд с маслом	20/5	2,07	5,82	12,84	85,1		№496
итого за завтрак						265,82		
2 ЗАВТРАК	Фрукты (Яблоко)	120	0,5	0,5	11,8	53	0,45	
Итого за 2 завтрак:			0,5	0,5	11,8	53		
ОБЕД	Салат из свеклы отварной	30	0,4	1,38	1,56	21	0,57	№35
	Щи из св. капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной	180	4,8	4,25	5,39	79,69	6,08	№82
	Плов из отварной птицы	160	21,29	16,25	24,99	331,2	1,6	№ 289
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28	-	13,7	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед:			30,49	1,02	73,24	614,41	721,62	
ПОЛДНИК	Кисло молочный продукт (Снежок)	120	3,4	3,0	13,2	93,6	0,45	
	Булочка «Веснушка»	60	4,18	3,5	31,3	173,4		
Итого за полдник:			7,58	6,5	44,5	267	0,45	
УЖИН	Картофельное пюре	180	2,4	6	25,16	164,5	6,21	№317
	Сельдь с/соленая	30	2,29	2,4	0,84	55,5	0,88	№ 233
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0		

	Компот из свежих плодов	180	0,43	0,25	12,66	54,61	2,34	№398
Итого за ужин:			14,18	15,73	93,44	324,61	9,88	
ИТОГО за день			117,11	40	454,12	1524,84		

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День: пятница
Неделя: первая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина

5 день

Приказ № 224 от 02.12..2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	80	7,16	10,21	1,47	126,52	0,19	№188
	Какао с молоком	180	3,05	0,63	29,45	135,78	0,28	№ 388
	Бутерброд с маслом, сыром	20/5/9	3,72	6,83	10,27	117,68	0	№492
Итого за завтрак			13,93	17,67	41,19	379,98	0,47	
2 ЗАВТРАК	Сок фруктовый (яблоко)	150			15	45	6,0	
ОБЕД	Икра свекольная или морковная	50	1,42	3,83	3,75	55,1	0,82	№152
	Суп картофельный на мк/б	180	8,45	6	12,3	137,29	2,35	№67
	Макаронник с мясом	120	23,7	28,9	59,3	601,9	0,24	№185
	Компот из апельсинов с яблоками	100	0,21	0,09	13,9	57,3	3,6	
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Хлеб ржаной	40	2,6	0,39	17,69	72		№
ПОЛДНИК	Кисло молочный продукт (Йогурт)	120	3,6	3,0	13,2	95		
Итого за полдник			3,6	3,0	13,2	95		
УЖИН	Рагу из овощей	200	3,41	11,72	28,43	233,23	14,96	№95
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0	-	
	Чай с лимоном	180	0,06	0,009	13,77	55,44	1,04	№383
Итого за ужин			4,95	12,309	52,48			
ИТОГО			62,26	56,599	232,85	1842,84		

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г. Технологическая карта № 52 взята из «Азбуки питания» 2002 г.

День: среда
Неделя: вторая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина

8 день

Приказ № 224 от 02.12..2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК								
	Каша пшеничная молочная	150	5,62	3,51	24,55	151,12	0,21	№161
	Какао с молоком	180	3,05	0,63	29,45	165,78	0,28	№ 388
	Бутерброд с маслом	20/5	1,65	4,22	10,27	85,10	0	№496
	Яйцо варенное	50	6,35	5,75	0,3	78,32	0	
Итого за завтрак			16,67	14,11	64,57	480,32	0,49	
2 ЗАВТРАК	Фрукты (груша)	120	0,5	0,4	12,4	55	3,6	№ 408
Итого за 2 завтрак:			0,5	0,4	12,4	55	3,6	
ОБЕД	Суп картофельный с мясными фрикадельками	180	6,44	6,64	8,88	121,04	3,86	№71
	Соус томатный	20	0,7	0,8	13,4			
	Каша гречневая рассыпчатая	90	1,19	4,15	23,18	134,94		№297
	Биточки рыбные	70	9,05	3,36	13,06	118,72	0,1	№226
	Компот из яблок с лимоном	100	0,28	-	13,7	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед:			20,68	15,17	86,42	560,22	4,03	
ПОЛДНИК	Кисло молочный продукт (Йогурт)	120	3,6	3,0	13,2	95		№315
Итого за полдник:			3,6	3,0	13,2	95		
УЖИН	Картофель отварной в молоке	190	3,97	6,08	35,81	213,86	17,29	
	Салат из свеклы отварной	30	0,4	1,38	1,56	21	0,57	№331
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0	0	

	Чай с сахаром	180	0,1	0	13,89	56,01	1,04	№381
Итого за ужин			5,95	8,04	61,54	340,87	18,9	
ИТОГО			49,12	12,59	238,16	1476,41	27,02	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина

9 день

Приказ № 224 от 02.12..2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная	150	3,87	3,38	21,93	133,72	0,9	№ 167
	Кофейный напиток с молоком	180	2,51	0,03	17,82	81,5	0,9	№ 338
	Бутерброд с маслом	20/5	1,65	4,22	10,27	85,1	0	№ 496
Итого за завтрак			8,03	7,63	50,02	300,32	1,8	
2 ЗАВТРАК	Сок фруктовый(Груша)	150	0,2	0,2	7,3	30	0	
			16,26	15,46	107,34	630,64		
ОБЕД	Свекольник на мк/б со сметаной	180	6,06	7,1	10,28	129,52	3,74	№65
	Картофельное пюре	180	2,4	6,0	25,16	164,5	6,21	№251
	Гуляш из говядины	60	9,73	10,39	1,9	140,26	0,32	
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28	0	13,7	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0	0	
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6	0	
Итого за обед:			22,19	1,02	211,68	619,8	10,34	
ПОЛДНИК	Молоко кипяченое	180	5,04	4,5	8,46	95,4	0,45	№207
	Кондитерские изделия (вафли)	33	1,5	7,9	18,2	125	0	
Итого за полдник:			6,54	12,4	26,66	220,4	0,45	
УЖИН	Макароны запеченные с сыром	75	3,55	3,5	14,8	0,01	105	
	Икра свекольная или морковная	50	1,42	3,83	3,75	55,1	0,82	№152
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0	0	

	Чай с лимоном	180	0,06	0,009	13,77	55,44	1,04	№383
Итого за ужин			5,09	4,089	38,85	105,45	106,04	
ИТОГО			83,7	73,768	537,88	1291,47	18,46	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.

День :четверг
Неделя :первая
Сезон: зимне-весенний
Возрастная категория: с 2 до 3 лет

«Утверждаю»
Заведующий МДОУ «Детский сад
комбинированного вида №186 «Белочка»
Фрунзенского района г. Саратова
О.С. Лащилина

4 день

Приказ № 244 от 02,12,2024

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (граммы)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК	Каша пшенная молочная	150	4,56	4,15	23,68	150,41	0,21	№165
	Коф. напиток с молоком	180	2,51	0,03	17,82	81,5	0,9	№391
	Бутерброд с маслом	20/5	1,65	4,22	10,27	85,1		№ 496
Итого за завтрак			8,72	8,4	51,77	317,01	0,3	
2 ЗАВТРАК	Фрукты (банан)	120	1,8	0,6	25,2	113	6,0	№ 405
Итого за 2 завтрак:			1,8	0,6	25,2	113	6,0	
ОБЕД						0		
	Суп картофельный с клецками	200	6,32	5,56	8,77	110,72	2,42	№ 69
	Голубцы ленивые	140	11,3	18,6	9,1	249,08	3,06	№244
	Компот из смеси сухофруктов	100	0,28	-	13,7	55,92	0,07	№399
	Хлеб пшеничный	20	1,48	0,58	10,28	50,0		
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	17,32	79,6		
Итого за обед:			21,62	1,02	59,17	545,32	5,55	
ПОЛДНИК	Молоко кипяченое	180	5,04	4,5	8,46	95,4	0,45	
	Кондитерское изделие (Печенье)	33	2,3	7,2	22	162	0	
Итого за полдник:			7,54	8,8	30,16	232,4	0,45	
УЖИН	Пудинг творожный запеченный	110	15,73	3,98	29,59	217,22	0,21	№ 201
	Сгущенное молоко	38	2,7	0,19	22,1	111,7	0	
	Батон	20	1,48	0,58	10,28	50,0	0	
	Чай с сахаром	180	0,1	0	13,89	56,01	1,04	
Итого за ужин			20,01	4,75	75,86	434,93	1,25	
ИТОГО			58,37	22,97	230,56	1584,86	13,55	

Технологические карты взяты из сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2011г.