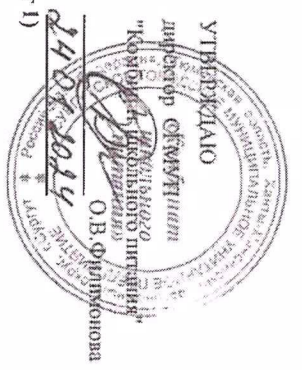


Директор МБОУ

Felix A.B.

ОСНОВНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ (II СМЕНА) ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 7-11 ЛЕТ (вариант 1)  
(столовые, работающие на сырье)



Наименование блюда	№ рецеп.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины				
							Са	Mg	P	Fe	A, мкг	PЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг	С, мг			
<b>День 1</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Суп картофельный с бобовыми (горох)	СБ.2004 № 139	250	5,56	3,67	20,68	133,28	31,15	30,14	76,68	1,79	12	224,43	0,26	0,18	4,6			
Говядина отварная для I блюда	ТТК № 233	30	8,16	5,83	0,25	86,01	4,98	8,54	65,07	1,07	0	24,02	0,2	0,02	0,05			
Соуски отварные	СБ.2004 № 413	100	11,28	14,96	0,00	179,76	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0			
Паста сырная	ТТК № 552	150	8,24	10,16	29,17	241,44	146,19	12,21	119,97	0,79	44,1	82,58	0,83	0,06	0,05			
Компот из ягода (вит. 50)	ТТК № 822-50	200	0,36	0,00	28,79	109,79	0,6	0,02	0,11	0,05	0,02	0,02	0	0	0			
Апельсины		160	1,44	0,32	16,48	71,17	54,4	20,8	36,8	0,48	0	12,8	0,32	0,06	9,6			
Хлеб столничный из ржано-пшеничной муки		25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с		25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>810</b>	<b>38,43</b>	<b>35,44</b>	<b>118,41</b>	<b>933,80</b>	<b>237,32</b>	<b>71,71</b>	<b>298,63</b>	<b>4,18</b>	<b>56,12</b>	<b>343,85</b>	<b>2,11</b>	<b>0,32</b>	<b>100,70</b>			
<b>День 2</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Щи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	СБ.2004 № 124	250	1,76	3,37	10,02	74,30	35,06	18,31	41,46	0,7	12	228,53	0,2	0,05	12,22			
Говядина отварная для I блюда	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	2,54	2,9	21,85	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Удлин	СБ.2004 № 437	100	14,58	14,82	3,99	206,95	18,8	20,25	153,7	2,27	13,6	27,63	0,45	0,04	0,73			
Каша перловая с овощами	ТТК № 505	150	4,13	6,96	31,32	198,20	32,45	24,69	138,19	1	24,48	487,9	0,68	0,05	1,64			
Компот из см. черноплодной рябины (вит. 50)	ТТК № 833-50	200	0,57	0,07	15,16	59,41	10,39	4,89	19,24	0,42	0,01	0,02	600	0	2,4			
Печенье слоное "Хрулякки палочки"	ТТК № 1504-1	40	2,62	11,30	24,33	207,69	7,24	4,28	24,57	0,38	4	4,16	3,62	0,04	0,01			
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом		30	2,21	0,59	15,38	75,12	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с		25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>805</b>	<b>30,31</b>	<b>39,30</b>	<b>112,29</b>	<b>908,62</b>	<b>106,48</b>	<b>75,32</b>	<b>399,01</b>	<b>5,13</b>	<b>54,09</b>	<b>756,25</b>	<b>605,02</b>	<b>0,19</b>	<b>17,02</b>			



Наименование блюда	№ рецеп.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины				
							Са	Mg	P	Fe	A, мг	P <sub>9</sub> , мкг	T <sub>3</sub> , мг	B <sub>1</sub> , мг	C, мг			
<b>День 3</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Бутерброд горячий с сыром		60	8,12	9,20	13,44	171,60	221,06	9,79	140,51	0,23	46,5	87	0,18	0,01	0,08			
Суп "Новинка"	ТТК № 109	250	2,56	3,70	17,85	111,89	18,36	33,14	67,74	1,2	12	224,66	0,25	0,09	5,8			
Говядина отварная для I блока	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Рыба, запеченная в сметанном соусе (пикля) акт	ТТК № 326	100	11,68	5,83	4,60	118,07	61,48	4,16	39,95	0,19	11,4	26,31	1,48	0,01	0,02			
Пюре картофельное	сб 2004 № 520	150	3,10	4,47	21,72	138,30	39,36	28,65	85,01	1,05	15,44	32,69	0,18	0,12	10,38			
Напиток лимонный (вит. 50)	ТТК № 828-50	200	0,13	0,02	24,66	96,27	6,47	1,7	3,19	0,16	0,02	0,3	0,03	0,01	5,6			
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	п/п	20	1,57	0,59	9,80	51,74	19,89	0	0	0,8	0	0	0	0,09	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с	п/п	25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>755</b>	<b>23,48</b>	<b>16,80</b>	<b>90,72</b>	<b>603,22</b>	<b>147,22</b>	<b>70,50</b>	<b>217,58</b>	<b>3,76</b>	<b>38,86</b>	<b>291,97</b>	<b>2,01</b>	<b>0,33</b>	<b>21,82</b>			
<b>День 4</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Суп молочный с крутой (пшено)	Сб 2004 № 161	250	5,58	5,38	19,91	149,10	142,08	29,95	139,92	0,63	19,8	37,1	0,08	0,1	0,65			
Запеканка из творога	Сб 2004 № 366	100	17,71	11,76	17,62	248,99	147,72	21,27	188,43	0,54	69,67	80,55	0,37	0,04	0,24			
Молоко стуженное	ТТК № 51	40	2,88	3,40	22,20	126,96	122,8	13,6	87,6	0,08	16,8	18,8	0,08	0,02	0,4			
Напиток из плодов шиповника (вит. 50)	ТТК № 809-50	200	0,68	0,28	34,26	130,52	12,75	3,42	3,51	0,66	0,02	163,42	0,76	0,01	200			
Апельсины		200	1,80	0,40	20,60	88,96	68	26	46	0,6	0	16	0,4	0,08	120			
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	п/п	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с	п/п	25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>840</b>	<b>32,04</b>	<b>21,72</b>	<b>137,63</b>	<b>856,89</b>	<b>493,35</b>	<b>94,24</b>	<b>465,46</b>	<b>2,51</b>	<b>106,29</b>	<b>315,87</b>	<b>1,69</b>	<b>0,25</b>	<b>321,29</b>			

Наименование блюда	№ рецеп.	Выход, г	Велки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины				
							Са	Mg	P	Fe	A, мг	P, мкг	T, мг	B1, мг	C, мг			
<b>День 5</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Борщ с капустой и картофелем	С6.2004 № 110	250	1,71	3,34	13,33	85,54	34,95	20,66	44,47	1	12	234,13	0,22	0,04	7,98			
Говядина отварная для I блока	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Печень, тушенная в соусе	С6.2004 № 439	100	12,93	7,03	4,66	133,78	24,16	13,32	207,32	4,42	3509,7	5976,48	0,83	0,16	9,38			
Рис припущенный	С6.2004 № 512	150	3,49	3,81	36,66	195,45	9,66	23,12	70,86	0,5	12,6	23,63	0,26	0,03	0			
Компот из свежих плодов (яблоки) (вып. 50)	ТТК № 821-50	200	0,15	0,14	26,02	100,67	6,4	3,15	3,92	0,83	0,01	2,02	0,08	0,01	1,6			
Корж школьный	ТТК № 1507 - 1	75	5,53	9,61	55,68	326,55	22,42	9,23	55,17	0,73	9,74	10,23	3,19	0,09	0,11			
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	п/п	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с	п/п	25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>825</b>	<b>29,92</b>	<b>26,37</b>	<b>159,47</b>	<b>983,02</b>	<b>99,25</b>	<b>72,33</b>	<b>403,43</b>	<b>7,84</b>	<b>3544,05</b>	<b>6254,50</b>	<b>4,65</b>	<b>0,34</b>	<b>19,09</b>			
<b>День 6</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Суп картофельный с макаронными изделиями	С6.2004 № 140	250	2,72	2,32	20,66	112,58	18,94	21,22	57,02	0,9	7,2	215,78	0,32	0,09	6,6			
Говядина отварная для I блока	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Котлеты "Сочность"	ТТК № 414	100	15,25	13,89	7,73	215,36	29,49	21,62	143,49	1,82	33,2	46,09	0,43	0,16	3,21			
Щоре из бобовых	С6.2004 № 541	150	16,95	5,02	43,29	273,15	77,73	65,34	169,95	5,24	21,2	25,32	0,42	0,66	0			
Огурцы свежие, нарезка	ТТК № 45	20	0,16	0,02	0,69	3,12	4,51	2,74	8,23	0,12	0	2	0,02	0,01	1,96			
Компот "Сливовый №1" (вып. 50)	ТТК № 831-50	200	0,22	0,08	23,97	92,58	0,77	0,01	0,1	0,06	0,01	0,02	0	0	0			
Дышло		150																
Хлеб "Трибежный" обогащенный йодом	п/п	30	2,21	0,59	15,38	75,12	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб столычный из ржано-пшеничной муки	п/п	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>935</b>	<b>41,90</b>	<b>24,11</b>	<b>122,83</b>	<b>854,65</b>	<b>133,10</b>	<b>113,78</b>	<b>400,48</b>	<b>8,50</b>	<b>61,61</b>	<b>297,22</b>	<b>1,26</b>	<b>0,93</b>	<b>11,79</b>			



Наименование блюда	№ рецеп.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Э.Кал ккал	Минеральные элементы (мг)			Витамины						
							Са	Mg	P	Fe	A, мкг	Р3, мкг	Т3, мкг	В1, мкг	С, мкг	
<b>Неделя №2</b>																
<b>День 1</b>																
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	С6.2004 № 139	250	5,22	3,75	21,04	133,26	42,6	33,74	122,31	1,62	12	284,03	0,29	0,12	4,66	
Говядина отварная для I блюда	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02	
Нагетсы "Легкие"	ТТК № 416	105	16,11	18,49	6,29	256,66	1,14	0	1,41	0,01	12,96	24,3	0,05	0	0	
Макароны по-Европейски	ТТК № 554	180	6,67	8,64	38,90	258,99	20,86	8,48	48,26	0,89	43,2	48,6	0,85	0,09	0	
Компот ягодно-яблочный "Рябинка" (вит.50)	ТТК № 834-50	200	0,28	0,08	15,81	61,55	0,53	0,01	0,1	0,04	0,01	0,02	0	0	0	
Груша		120	0,48	0,36	15,72	60,83	22,8	14,4	19,2	2,76	0	2,4	0,48	0,02	6	
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием	п/п	20	1,57	0,59	9,80	51,74	19,89	0	0	0,8	0	0	0	0,09	0	
Хлеб пшеничный из муки в/с	п/п	25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>Итого за прием</b>		<b>780</b>	<b>34,77</b>	<b>34,10</b>	<b>119,65</b>	<b>909,99</b>	<b>109,48</b>	<b>59,48</b>	<b>212,97</b>	<b>6,48</b>	<b>68,17</b>	<b>367,36</b>	<b>1,74</b>	<b>0,33</b>	<b>10,68</b>	
<b>День 2</b>																
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																
Салат из свежеты с маслом	С6.2004 № 71	100	1,37	5,36	9,96	87,92	38,03	18,93	37,66	1,23	0	1,94	2,74	0,01	3,88	
Расоляник ленинградский	С6.2004 № 132	250	2,07	3,52	17,26	107,11	14,76	20,77	60,84	0,79	12	224,78	0,23	0,08	6,4	
Говядина отварная для I блюда	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02	
Говядина в кисло-сладком соусе	ТТК № 212	100	15,58	16,15	9,68	245,34	14,08	20,33	157,68	2,32	17	32,18	0,55	0,04	0,73	
Каша вязкая ячневая	С6.2004 № 510	180	3,69	4,46	25,82	154,66	34,45	17,21	118,48	0,66	15,12	28,35	0,64	0,08	0	
Компот "Сливовый № 2" (вит.50)	ТТК № 832-50	200	0,22	0,06	24,13	92,96	0,77	0,01	0,1	0,06	0,01	0,02				
Хлеб столбичный из ржано-пшеничной муки	п/п	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Хлеб пшеничный из муки в/с	п/п	25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>Итого за прием</b>		<b>880</b>	<b>29,04</b>	<b>31,99</b>	<b>109,97</b>	<b>829,02</b>	<b>103,75</b>	<b>80,10</b>	<b>396,45</b>	<b>5,42</b>	<b>44,13</b>	<b>295,28</b>	<b>4,23</b>	<b>0,22</b>	<b>11,03</b>	

Наименование блока	№ рец.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины				
							Ca	Mg	P	Fe	A, мг	РЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг	С, мг			
<b>День 3</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Пи из свежей капусты с картофелем (с томатом)	Сб.2004 № 124	250	1,76	3,37	10,02	74,30	35,06	18,31	41,46	0,7	12	228,53	0,2	0,05	12,22			
Г оварядина отварная для I блока	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Рыба, тушенная в томате с овощами (пикша)	ТТК № 323	100	9,86	5,08	5,74	106,08	9,16	8,2	12,2	0,26	0	452,05	2,34	0,02	0,56			
Рис цветной	ТТК № 528	180	4,26	4,52	38,99	212,51	15,81	25,67	78,68	0,62	14,98	37,08	0,3	0,04	0,72			
Сыр (порциками)	ТТК № 44	25	6,11	5,74	0,00	77,39	220	9,79	139,2	0,22	34,5	64,5	0,13	0,01	0,08			
Напиток лимонный (внт. 50)	ТТК № 828-50	200	0,13	0,02	24,66	96,27	6,47	1,7	3,19	0,16	0,02	0,3	0,03	0,01	5,6			
Яблоко		150	0,60	0,60	17,40	73,02	24	13,5	16,5	3,3	0	7,5	0,3	0,05	15			
Хлеб "Прибрежный" обогащенный йодом		25	1,84	0,49	12,81	62,60	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с		25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>780</b>	<b>29,00</b>	<b>22,01</b>	<b>121,71</b>	<b>789,12</b>	<b>312,16</b>	<b>80,02</b>	<b>312,92</b>	<b>5,62</b>	<b>61,50</b>	<b>797,97</b>	<b>3,37</b>	<b>0,19</b>	<b>34,20</b>			
<b>День 4</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Суп молочный с макаронными изделиями	Сб.2004 № 160	250	5,49	5,02	21,00	149,84	140,69	18,3	114,51	0,44	19,8	36,5	0,32	0,06	0,65			
Творожник с яблоком	ТТК № 605	100	11,90	15,17	42,05	348,52	91,57	15,02	135,07	0,81	73,68	133,5	0,72	0,05	0,12			
Сметана	ТТК № 54	30	0,73	3,96	0,98	43,03	23,23	2,35	15,92	0,05	18	32,1	0,09	0,01	0,05			
Напиток черничный (внт. 50)	ТТК № 820-50	200	0,28	0,15	26,63	103,21	4,87	1,52	3,36	0,25	0,02	0,02	0,35	0	2,5			
Апельсины		200	1,80	0,40	20,60	88,96	68	26	46	0,6		16	0,4	0,08	120			
Хлеб столничный из ржано-пшеничной муки		25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с		25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>730</b>	<b>23,59</b>	<b>25,20</b>	<b>134,30</b>	<b>845,91</b>	<b>328,36</b>	<b>63,19</b>	<b>314,86</b>	<b>2,15</b>	<b>111,50</b>	<b>218,12</b>	<b>1,88</b>	<b>0,20</b>	<b>123,32</b>			



Наименование блюда	№ рецеп.	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)							Витамины				
							Са	Мг	Р	Fe	А, мг	РЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг	С, мг			
<b>День 5</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Борш с картофелем	Сб, 2004 № 114	250	1,97	3,43	16,26	99,59	29,8	24,28	55	1,15	12	234,47	0,23	0,06	6,86			
Говядина отварная для I блюда	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Паста "Карбонара" с филе индейки	ТТК № 418	230	22,62	14,91	35,60	366,35	144,11	27,1	242,27	1,77	54,48	101,1	1,16	0,1	0,64			
Напиток из плодов шиповника (виг. 50)	ТТК № 809-50	200	0,68	0,28	34,26	130,52	12,75	3,42	3,51	0,66	0,02	163,42	0,76	0,01	200			
Половка шоколадная	ТТК № 1508	75	5,02	16,01	50,90	362,59	15,53	9,39	53,67	0,85	20,15	20,97	5	0,07	0			
Груша		120	0,48	0,36	15,72	60,83	22,8	14,4	19,2	2,76	0	2,4	0,48	0,02	6			
Батончик "На здоровье" пшенично-ржаной																		
Обогащенный витаминами, железом и кальцием		20	1,57	0,59	9,80	51,74	19,89	0	0	0,8	0	0	0	0,09	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с		25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>750</b>	<b>36,78</b>	<b>37,77</b>	<b>174,63</b>	<b>1158,56</b>	<b>246,54</b>	<b>81,44</b>	<b>395,34</b>	<b>8,35</b>	<b>86,65</b>	<b>530,37</b>	<b>7,70</b>	<b>0,36</b>	<b>213,52</b>			
<b>День 6</b>																		
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>																		
Суп с клецками	Сб, 2004 № 155	200	2,24	2,97	11,30	79,90	14,59	6,44	28,02	0,4	15,17	187,57	0,33	0,03	0,48			
Говядина отварная для I блюда	ТТК № 233	10	2,72	1,94	0,08	28,67	1,66	2,85	21,69	0,36	0	8,01	0,07	0,01	0,02			
Биточек "Антошка"	ТТК № 216	100	17,27	14,31	15,83	263,05	223,96	21,17	217,11	1,63	63,7	89,4	0,41	0,04	0,29			
Каша гречневая рассыпчатая	Сб, 2004 № 508	180	9,21	6,97	49,60	285,35	17,82	145,55	218,96	4,9	25,2	29,8	0,64	0,31	0			
Огурцы консервированные, нарезка	ТТК № 52	40	0,00	0,00	1,18	4,47	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Компот "Сливовый №1" (виг. 50)	ТТК № 831-50	200	0,22	0,08	23,97	92,58	0,77	0,01	0,1	0,06	0,01	0,02	0	0	0			
Яблоко		150	0,60	0,60	17,40	73,02	24	13,5	16,5	3,3	0	7,5	0,3	0,05	15			
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки		25	1,67	0,25	11,03	54,07	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Хлеб пшеничный из муки в/с		25	1,72	0,25	12,01	58,29	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
<b>Итого за прием</b>		<b>930</b>	<b>35,65</b>	<b>27,37</b>	<b>142,40</b>	<b>939,39</b>	<b>282,80</b>	<b>189,52</b>	<b>502,38</b>	<b>10,65</b>	<b>104,08</b>	<b>322,30</b>	<b>1,75</b>	<b>0,44</b>	<b>15,79</b>			
<b>Среднедневное значение</b>		<b>742</b>	<b>32,32</b>	<b>27,64</b>	<b>126,79</b>	<b>870,22</b>	<b>214,69</b>	<b>87,08</b>	<b>361,41</b>	<b>5,89</b>	<b>360,10</b>	<b>861,55</b>	<b>52,82</b>	<b>0,34</b>	<b>74,89</b>			

Стоимость питания 248 руб в день

Основание: СадПИН 2.3./2.4.3590-20

Борник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Москва 2004 г.

Борник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Хлебродинформ" Москва 1996 г.

И.М.Сухрахин, В.А.Тутельян. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Москва, Делти Принт 2008 г.

В случае если возникла производственная необходимость возможна замена дня, один на другой.

Специалист общественного питания



Ю.Ю.Орленко