

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 033 12 лет и старше

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК								
	Сыр (поршьями)	20	5,2	5,4	0	60	ТК № 89(97/2004)	
	Пшеница (говядина, свинина, лук репчатый, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом и луком	100	10,5	9,33	8,67	150	ТК № 168(608/2013)/41(602/2004)	
Неделя 1	Отварные макаронные изделия	180	6,36	7,3	36,48	250,92	ТК № 188 (516/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	550	26,46	23,1	100,05	680,02		
ОБЕД								
	Кабачковая икра	40	0,27	0	0,67	4	ТК № 162	
	Борщ с капустой и картофелем, сметана	250/5	2,35	5,4	16,25	161,5	ТК № 79 (110/2004)/ТК 81	
Неделя 1	Гуляш (свинина, лук репч, том паста, масло сливочн)	50/50	18,33	11,67	9	203,33	ТК № 429(437/2004)	
	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	180	4,32	12,72	45,6	228,9	ТК № 191(36/2003)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за обед:	865	32,65	31,72	143,62	962,51		
	Итого за День	1415	59,11	54,82	243,67	1642,53		
	Соотношение Б:Ж:У 1:1:4							

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 083 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
Неделя 1	Яблоки Паста шоколадная для бутербродов (масло сливочн, сухие молочно, какао) Запеканка бананово-творожная (творог 9%, банан, яйцо) , сухое молоко	180 10	0 0,36	0 5,8	17,64 2,27	70,5 40	ТТК № 161 ТТК № 43	
День 2	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар) Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	180/20 200	15,8	13,98	44,36	344,2	ТТК № 235/ТТК 51	
	Итого за завтрак:	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16	
	Горошек зеленый	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	620	22,72	23,72	95,9	684,66		
ОБЕД								
Неделя 1	Суп рыбный с рисом и яйцом (картофель, минтай, рис, яйцо, лук репч, морковь, масло сливочн) Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе куриное, хлеб пшеничн, масло раст)	30 250	0,9 7,9	0,06 9,34	1,92 18	14,7 175,3	ТТК № 245 ТТК № 169	
День 2	Картофель тушеный (картофель, лук, морковь, масло сливочн) Компот из свежих яблок	100 180	9,11 3,96	11,44 5,16	5,7 31,2	128,22 196,8	ТТК № 344 (63/2003) ТТК № 226	
	Конфета	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 57	
	Итого за обед:	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за День	900	32,11	30,46	141,99	964,36		
	Соотношение Б:Ж:У 1:1:4	1520	54,83	54,18	237,89	1649,02		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухоложская витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно-минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно-минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОБЗ 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 1	Омлет с рыбой запеченный (минтай, яйцо, молоко 2,5%) / овощи припущенные (овощная смесь) / масло сливочное	180/15/5	18,25	22,1	36,12	406,36	ТТК № 199 / ТТК № 233 / ТТК № 49	
День 3	Чай черный байховый с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	ТТК № 1 (685/2004)	
	Булка Сухопекская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	630	22,55	23,17	94,16	681,96		
ОБЕД	Овощи припущенные (овощная смесь)	30	0,75	1,05	1,86	20,4	ТТК № 233	
Неделя 1	Суп-пюре из картофеля и кабачков, гренки	250/20	4,48	4,69	22,03	203,04	ТТК № 95 / ТТК № 77 (551/2004)	
День 3	Зразы "Верх-Нестежкие" (говядина, яйцо, лук репч., масло раст), соус сметанный с томатом	100	12,44	17,22	6,33	117,89	ТТК № 312 (49/2003) / ТТК № 40 (601/2004)	
	Отварные макаронные изделия	180	6,36	7,3	36,48	250,92	ТТК № 188 (516/2004)	
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухопекская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Итого за обед:	870	31,61	32,29	139,8	968,03		
	Итого за День	1500	54,16	55,46	233,96	1649,99		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухопекская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети 0вз 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование Блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 1	Сыр (порциями)	20	5,2	5,4	0	60	ТК № 89 (97/2004)	
	Каша молочная рисовая, масло сливочное	250/5	12,1	8,9	32,87	235,16	ТК № 201 (311/2004)/ТТК № 49	
День 4	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	715	27,42	20,58	94,59	690,18		
ОБЕД								
Неделя 1	Рассольник Ленинградский, сметана	250/5	0,16	0,68	1,08	10,8	ТК № 271(46/3/2015)	
День 4	Фрикадельки из говядины пруженные, в красном соусе	100	3,15	4,6	21	145,5	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81	
	Каша рассыпчатая гречневая	180	10	8,1	3,6	111,22	ТК № 387(63/2003) / ТК № 31(528/1996)	
	Кисель	200	9,83	14,88	43,08	290,4	ТК № 189(297/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТТК № 15	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,3	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за обед:	875	31,94	32,2	155,96	952,42		
	Итого за День	1590	59,36	52,78	250,55	1642,6		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухолюбская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валтек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валтек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОВЗ 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 1	Котлеты рубленые из цыплят-бройлеров (филе курицы, хлеб пшенич., масло раст) / соус сметанный	100	7,4	13,3	16,2	155,3	ТК № 344 (63/2003) / ТК № 39(600/2004)	
	Пюре картофельное/капусты тушеная (капусты белокочанн, морковь, лук, масло сливочн., томатн паста)	80/100	3,72	2,64	22,2	151,8	ТК № 187(520/2004) / ТК № 192(534/2004)	
День 5	Витаминизированное какао (3)	200	3,9	3,1	25,2	145	ТК № 10	
	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53	
Итого за завтрак:		555	23,84	24,37	95,68	679,62		
ОБЕД	Овощи припущенные (горошек, кукуруза, морковь, перец болгарский)	40	0,88	0,16	4,4	23,2	ТК № 233	
Неделя 1	Сопанка "Деревенская", сметана	250/5	9,3	13,9	20,21	173	ТК № 92/ТК № 81	
День 5	Тефтели рыбные (филе минтая, лук репч., хлеб пшеничн., масло раст) / соус молочный с морковью и шпинатом	100	10,5	10,7	15,4	201,1	ТК № 414(414/2004) / ТК № 33	
	Рис отварной рассыпчатый	180	4,32	7,2	44,16	262,8	ТК № 214 (511/2004)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 57	
	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 53	
Итого за обед:		855	31,56	33,68	150,97	994,46		
Итого за День		1410	55,4	58,05	246,65	1674,08		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОБЗ 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование Блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	15	3,9	4,05	0	45	ТК № 89 (97/2004)	
Неделя 2	Котлета рыбная (минтай)/соус томатный	100	11,3	6,4	5,6	113,67	ТК 403 (388/2004) / ТК № 32 (587/2004)	
День 6	Рис припущенный с овощами (рис, морковь, лук репч, масло сливочн)	180	4,32	13,92	45,6	326,4	ТК № 191(36/2003)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром	
	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТК № 53	
	Кисель	555	23,4	27,03	106,4	696,95	ТК № 15	
ОБЕД	Огурцы консервированные	30	0,19	0	0,5	3	ТК № 127 (5/1/2015)	
Неделя 2	Борщ Сибирский, сметана (15%)	250/5	4,05	4,4	16	128,5	ТК № 54(111/2004)/ТК № 81	
День 6	Котлета (говядина, лук репч, хлеб пшеничн), соус сметанный с томатом	100	10,22	18,44	4,6	155,23	ТК № 307(451/2004) / ТК № 40(601/2004)	
	Капша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репч, масло сливочн)	180	10,32	8,16	45,37	319,2	ТК № 249(44/3/2015)	
	Напиток из свежемороженых плодов и ягод	200	0,2	0,1	25	102	ТК № 28	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 57	
	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Итого за обед:	800	31,54	32,81	134,17	951,29		
	Итого за День	1355	54,94	59,84	240,57	1648,24		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухолюбская витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной с отрубями - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением "Валетек - 8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: дети 0ВЗ 12 лет и старше

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присм пищи								
ЗАВТРАК		180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Яблочки							
	Запеканка творожная "Зебра" (творог 9%, яйцо, молоко 2,5%, какао), стученное молоко	150/20	19,5	21,6	41,25	422,85	ТТК № 258/ТТК 51	
Неделя 2	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	№ 1 (685/2004)	
День 7	Чай с сахаром	40	3,28	0,86	21,4	121,68	ТТК № 53	
	Булка Сухокожская Витаминизированная (1)							
	Итого за завтрак:	590	22,98	22,46	93,99	668,03		
	Свежая отварная	30	0,45	0,69	2,55	19,35	ТК № 195(523/2004)	
ОБЕД								
Неделя 2	Уха (картофель, сайра консервир, лук, морковь, масло раст)	250/40	7	6,84	35,03	249,3	ТТК № 78	
День 7	Голубцы ленивые (капустя белокоч, свинина, рис, лук репч, масло раст), соус сметанный с томатом	250	16,9	22,38	13,13	264,13	ТТК № 388 / ТК № 40(601/2004)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Конфета	20	0,3	1,8	5,6	23,2	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 57	
	Булка Сухокожская витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТТК № 53	
	Итого за обед:	890	32,85	33,85	133,71	951,18		
	Итого за День	1480	55,83	56,31	227,7	1619,21		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухокожская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 0ВЗ 12 лет и старше

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи	1 Ренки с сыром и шпинатом (булка Сухожолжская Витаминизированная, масло сливочное, сыр млж 45%, шпинат)	45	2,6	3,2	16,5	60,5	ТТК № 172	
ЗАВТРАК	Виточки куринные "Новые" (филе куриное, яйцо, сметана, сыр, лук репчатый, масло сливочное) /соус молочный	100	9,2	7,5	3,8	102	ТТК № 173/ТК № 37 (1/11/2015)	
Неделя 2	Отварные макаронные изделия /кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	150/30	3,35	8,15	32,4	195	ТК № 188(608/2013)/ТК № 271(46/3/2015)	
День 8	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	15,63	138,7	ТТК № 16	
	Булка Сухожолжская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТТК № 53	
	Итого за завтрак:	585	24,17	23,43	100,41	678,72		
ОБЕД	Морковь отварная	20	0,26	0,47	1,33	11,4	№ 195(523/2004)	
Неделя 2	Суп картофельный с бобовыми	250	8,5	5,8	25,25	246,3	ТК № 69 (139/2004)	
День 8	Рыба припущенная (минтай) /соус молочный	100	13,9	22,39	42,5	317,1	ТК № 402(371/2004)/ТК № 37 (1/11/2015)	
	Пюре картофельное / овощи припущенные (овощная смесь)	150/30	5,1	3,58	18,6	145,6	ТК № 187(520/2004)/ ТК № 233	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТТК № 57	
	Булка Сухожолжская витаминизированная (1)	20	1,64	0,43	10,7	60,84	ТТК № 53	
	Итого за обед:	800	31,86	33,31	138,38	963,5		
	Итого за День	1385	56,03	56,74	238,79	1642,22		

Соотношение Б:Ж:У 1,1:1:4

- 1 Булка Сухожолжская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОВЗ 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК								
	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТК № 161	
Неделя 2	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,28	63	ТК № 262(1/6/2015)	
	Масло сливочное для бутербродов	10	0,1	6,4	0,1	58	ТК № 157 (1/3/2015)	
День 9	Каша молочная ассорти (рис, гречневая крупа, молоко2,5%), масло сливочн	200/5	6,47	5,6	36,8	190,12	ТК № 236(25/4/2015)/ТК № 49	
	Коктейль молочный (3)	200	5,2	5	12	142	пром	
	Булка Сухожаренная Витаминизированная (1)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	685	20,97	22,67	93,52	675,72		
ОБЕД								
	Салат "Бурячок" (свежа, огурца консерв, масло раст)	100	1	13,3	5	46	ТК № 108(16/2004)	
Неделя 2	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	250/20	7,5	8,04	33,08	241,3	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)	
День 9	Гуляш из филе курицы (филе куриное, лук репч, паста томатн, масло сливочн)	50/50	11,72	6,9	5,9	159,1	ТК № 603	
	Отварные макаронные изделия	180	6,36	7,32	36,48	250,92	ТК № 188 (516/2004)	
	Кисель	200	0,3	0	28,2	67	ТК № 15	
	Хлеб ржаной (2)	40	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 57	
	Булка Сухожаренная витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Итого за обед:	920	31,8	36,84	140,66	946,84		
	Итого за день	1605	52,77	59,51	234,18	1622,56		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухожаренная Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 3 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети ОВЗ 12 лет и старше

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК								
	Сыр (порциями)	10	2,6	2,7	0	30	ТК № 89(97/2004)	
	Зразы Рыбные с луком и яйцом (минтай) / соус молочный с морковью и шпинатом	100	10,33	15,94	14	139,22	ТК № 174 / ТК № 33	
Обед 2								
	Пюре картофельное / овощи припущенные (овощная смесь)	150/30	4,52	3,28	35,42	272	ТК № 187(520/2004)/ ТК № 233	
	Чай с ягодами	200	0,3	0,1	14,3	59,6	ТК № 2	
	Булка Сухолокская Витаминизированная (1)	60	4,92	1,28	32,08	182,52	ТК № 53	
	Итого за завтрак:	550	22,67	23,3	95,8	683,34		
	Салат из свежей капусты (капуста белокоч., морковь, масло раст)	100	2,97	6,17	3,33	81	ТК № 109	
ОБЕД								
	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (15%)	250/5	5,5	6,75	12,5	112,25	ТК № 99/ТК № 81	
Обед 10								
	Гуляш из мяса говядины	100	10,11	11,44	7,22	162,07	ТК № 303(437/2004)	
	Рис отварной рассыпчатый, кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук, том паста, масло раст)	150/30	5,6	7,2	54,2	294	ТК № 214 (511/2004)/ТК № 271(46/3/2015)	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,1	1,07	26,7	152,1	ТК № 57	
	Булка Сухолокская витаминизированная (1)	30	2,46	0,64	16	91,26	ТК № 53	
	Итого за обед:	915	30,84	33,37	135,36	953,68		
	Итого за День	1465	53,51	56,67	231,16	1637,02		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Булка Сухолокская Витаминизированная - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"
- 2 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8"