

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

2025 г.

2025 г.

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню 5-ти разового питания для организации бюджетного питания учащихся от 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях

День: Понедельник

Неделя: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая геркулесовая с маслом сливочным	200/5	8,3	9,3	26,9	220	184
Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	213
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	200	3,0	2,6	24,8	134,0	433
Кофейный напиток	40	3	1,2	25,1	104,8	к/к
Итого за Завтрак		19,4	17,7	77,1	521,8	
Обед						
Суп из овощей со сметаной на мясном бульоне	255	3,6	5,3	12,1	146	95
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Тефтели (1й вариант), соус сметанный	120	16,4	16,1	20,3	199,4	283/371
Доп.гарнир: Огурец соленый	20	0,2	0	0,3	2,6	к/к
Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	331
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	394
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Обед		29,7	27,9	119,6	788,9	
Полдник						
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,3	2	27,3	114	к/к
Итого за Полдник		1,3	2	42,3	174	
Ужин						
Печеночный пудинг с соусом молочным	100/50	32,5	19,3	15,5	377,5	260/366
Пюре картофельное	180	4,08	9,96	26,88	180,66	335
Чай с сахаром и лимоном	205	0,3	0	15,2	61,0	431
Фрукты сезонные (груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	к/к
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
Итого за Ужин		39,88	30,16	83,18	744,4	
Второй ужин						
Кефир	200	6,1	0,2	8	62	435
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	30	1,13	1,47	11,16	62,5	к/к
Итого за Второй ужин		7,2	1,7	19,2	124,5	
Итого за день		97,5	79,4	341,3	2353,6	

День: Вторник
Неделя: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	250	9,5	10,9	31,1	301,8	184
Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	14
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	45	3,4	1,4	28,2	117,9	к/к
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	62,0	431
Итого за Завтрак		16,65	16,75	74,9	536,2	
Обед						
Рассольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	255	5,3	7,2	21,4	167	91
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Доп. гарнир: Икра свекольная	20	0,8	1,6	2	26,0	56
Птица, тушеная в соусе с овощами	280	16,9	18,2	49,2	408,3	308
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	146	402
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	3,9	0,7	23,7	117,4	к/к
Итого за Обед		27,5	27,8	128	864,7	
Полдник						
Компот из сухофруктов с витамином "С"(20)	200	0,6	0,1	31,7	131	402
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	40	5	4,15	16,66	110,6	к/к
Итого за Полдник		5,6	4,25	48,36	241,6	
Ужин						
Фрикадельки мясные в соусе томатном	100/50	5,3	12,9	0,3	167,9	291/364
Каша гречневая рассыпчатая	180	4,32	5,76	44,52	220,6	323
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Фрукты сезонные (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	ТК
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
Итого за Ужин		12,6	19,5	85,4	573,7	
Второй ужин						
Ряженка	200	6,1	5,3	10,1	113	435
Булочка домашняя	60	4,1	7,4	37,4	239,8	467
Итого за Второй ужин		10,2	12,7	47,5	352,8	
Итого за день		72,5	81,0	384,1	2568,9	

День: Среда
Неделя: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	250	13,1	10,3	29,8	309,8	184
Бутерброд с джемом	40	1,3	4,6	17,2	112,4	2
Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,7	17,4	91,2	к/к
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	20	1,5	0,6	12,6	52,4	к/к
Итого за Завтрак		17,4	17,2	77	565,76	
Обед						
Борщ со свежей капустой, картофелем и со сметаной на мясном	255	5,6	10,6	3,7	148,4	76
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Рыба, тушенная в томате с овощами	120	15,3	8,5	5,1	152,6	231
Доп.гарнир: Горошек консервированный	20	0,6	0,1	1,4	10,0	к/к
Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	325
Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,6	0,5	32,9	163	408
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Обед		30,2	28,8	117,1	859,9	
Полдник						
Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,7	17,4	91,2	11,22*
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	30	1,13	1,47	11,16	62,5	к/к
Итого за Полдник		2,6	3,2	28,6	153,7	
Ужин						
Птица, тушенная в сметанном соусе	90/50	19,65	24,75	5,4	322,5	312*
Макаронные изделия отварные	180/5	6,7	5,8	43,2	251,5	331*
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Фрукты сезонные (киви)	100	0,8	0,4	8,1	39,2	к/к
Итого за Ужин		29,77	31,41	87,5	751,472	
Второй ужин						
Молоко	200	6,0	8,0	7,0	124,0	434
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Второй ужин		7,1	10,2	25,4	261,6	
Итого за день		87,1	90,7	335,6	2592,4	

День: Четверг
Неделя: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
*Запеканка из творога с молоком сгущенным	170	16,1	17,8	24,5	298,8	224
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	25,1	104,8	к/к
Чай с сахаром	200	0	0	15	60,0	430
Итого за Завтрак		19,1	19	64,6	463,6	
Обед						
Суп картофельный с горохом и гречками на мясном бульоне	270	8,9	6,2	22,8	199,6	99/73
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Доп.гарнир: Салат из кв.капусты с маслом растительным	20	0,3	1	1,5	16,6	40
Жаркое по-домашнему со свиной	280	16,8	25,1	46,1	496,2	258
Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	104,0	436
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	к/к
Итого за Обед		28,8	32,8	111,9	894,6	
Полдник						
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,1	2,16	33,4	197,6	
Ужин						
Котлеты, биточки (особые) с соусом молочным	100/50	18,5	18,3	25,3	482	273/366
Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	323
Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,7	17,4	91,2	11,22*
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Фрукты свежие (апельсин) 100 гр	100	0,9	0,2	11,8	47	к/к
Итого за Ужин		27,8	26,7	114,8	928,2	
Второй ужин						
Кефир	200	6,1	0,2	8	62	435
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	40	5	4,15	16,7	110,6	к/к
Итого за Второй ужин		11,1	4,4	24,7	172,6	
Итого за день		87,9	85,0	349,4	2656,6	

День: Пятница

Неделя: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	250	10,9	7,4	36,6	345,5	184
Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	213
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	3,7	1,5	31,4	131	к/к
Масло сливочное	10	0,1	8,3	0,1	74,8	к/к
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	62,0	431
Итого за Завтрак		20,1	21,8	83,6	676,3	
Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на мясном	255	6,3	5,3	7,1	96,5	84
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	120	16,5	14,6	17,8	303,6	314/366
Доп. гарнир: Икра морковная	20	0,8	1,6	1,5	23,6	56
Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	6	44,5	229,8	323
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	146	402
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Обед		31,1	28,1	118,4	877,74	
Полдник						
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	431
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,4	2,16	33,6	199,6	
Ужин						
Азу из мяса (свинина)	75/50	19,9	30,5	8,1	370,23	к/к
Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	331
Сок фруктовый	200	0,2	0,2	20,9	111,1	442
Фрукты сезонные (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	к/к
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Ужин		29,8	37,4	97,8	858,1	
Второй ужин						
Ряженка	200	6,1	5,3	10,1	113	435
Булочка домашняя	60	4,1	7,4	37,4	239,8	467
Итого за Второй ужин		10,2	12,7	47,5	352,8	
Итого за день		92,6	102,2	380,9	2964,5	

День: Понедельник
Неделя: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ реп.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая манная молочная с маслом сливочным	250	9,6	9,8	32,9	271,3	184
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	3,7	1,5	31,4	131	к/к
Масло сливочное	10	0,1	8,3	0,1	74,8	к/к
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	62,0	431
Итого за Завтрак		13,7	19,6	79,6	539,1	
Обед						
Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	250	4,2	2,9	12,9	134,1	100
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Доп.гарнир: Салат из кв.капусты с маслом растительным	20	0,3	1	1,5	16,6	40
Плов из птицы (филе)	280	21,8	25,6	50,3	538,9	311
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	111,1	394
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	50	3,3	0,6	19,8	97,8	к/к
Итого за Обед		29,8	30,3	112,4	898,5	
Полдник						
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Кондитерские изделия (вафли,печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,1	2,16	33,4	197,6	
Ужин						
Запеканка картофельная с мясом	250	30,7	14,4	34,1	388,5	299
Чай с сахаром и лимоном	205	0,3	0	15,2	61,0	431
Фрукты сезонные (груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	к/к
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Ужин		34,0	15,3	74,9	574,7	
Второй ужин						
Кефир	200	6,1	0,2	8	62	435
Кондитерские изделия (вафли,печенье, пряники)	30	1,1	1,5	11,2	62,5	к/к
Итого за Второй ужин		7,2	1,7	19,2	124,5	
Итого за день		85,8	69,1	319,4	2334,4	

День: Вторник

Неделя: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая геркулесовая с маслом сливочным	250	9	10,6	33,2	273,7	184
Бутерброд с повидлом	60	5	6,1	19,2	122,8	к/к
Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,0	433
Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	213
Итого за Завтрак		22,1	23,9	77,5	593,5	
Обед						
Борщ со свежей капустой, картофелем и со сметаной на мясном	255	5,6	10,6	8,7	148,4	76
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Гуляш из мяса (свинина)	100	11,8	12,6	29,8	245,3	259
Доп.гарнир: Огурец свежий	20	0,2	0	0,3	2,6	к/к
Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	331
Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	104,0	436
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	3,3	0,6	19,8	97,8	к/к
Итого за Обед		27,8	29,6	127,5	849,6	
Полдник						
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	431
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,4	2,16	33,6	199,6	
Ужин						
Фрикадельки мясные в соусе томатном	100/50	5,3	12,9	0,3	167,9	291/364
Каша гречневая рассыпчатая	180	4,32	5,76	44,52	220,6	323
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Фрукты сезонные (киви)	100	0,8	0,4	8,1	39,2	к/к
Итого за Ужин		13,0	19,5	83,7	565,9	
Второй ужин						
Ряженка	200	6,1	5,3	10,1	113	435
Булочка домашняя	60	4,1	7,4	37,4	239,8	467
Итого за Второй ужин		10,2	12,7	47,5	352,8	
Итого за день		74,4	87,9	369,7	2561,3	

День: Среда
Неделя: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	250	13,1	10,3	29,8	309,8	184
Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	14
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	45	3,4	1,4	28,2	117,9	к/к
Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107,0	432
Итого за Завтрак		21,5	17,5	80,7	589,2	
Обед						
Щи из квашеной капусты с картофелем и сметаной на мясном	255	3,4	10,4	9,2	116,9	88
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Котлеты рыбные любительские с соусом томатным	120	15,2	7,4	6,7	144,8	241/364
Доп. гарнир: Икра свекольная	20	0,8	1,6	2	26,0	56
Рис отварной	180	5,5	8,6	58,2	307,6	325
Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,6	0,5	32,9	163	408
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Обед		28,1	29	124,8	836,54	
Полдник						
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,1	2,16	33,4	197,6	
Ужин						
Птица, тушеная в сметанном соусе	90/50	19,65	24,75	5,4	322,5	312
Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,8	43,2	251,5	331
Напиток апельсиновый	200	0	0	25,7	104,0	436
Фрукты сезонные (груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	к/к
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	к/к
Итого за Ужин		29,4	31,5	99,9	803,2	
Второй ужин						
Молоко	200	6,0	8,0	7,0	124,0	434
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Второй ужин		7,1	10,2	25,4	261,6	
Итого за день		87,1	90,2	364,2	2688,2	

День: Четверг
Неделя: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	250	9,5	10,9	31,1	301,8	184
Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	213
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3	1,2	25,1	104,8	к/к
Чай с сахаром	200	0	0	15	60,0	430
Итого за Завтрак		17,6	16,7	71,5	529,6	
Обед						
Рассольник Ленинградский со сметаной на курином бульоне	255	5,3	7,2	21,4	167	91
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Доп. гарнир: Горошек консервированный	20	0,6	0,1	1,4	10,0	к/к
Рагу из птицы	280	18,6	19,4	24,4	396,3	309
Компот из сушеных плодов и ягод	200	0,6	0,1	45,7	176	402
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	50	3,3	0,6	19,8	97,8	к/к
Итого за Обед		28,4	27,4	112,7	847,1	
Полдник						
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	62,0	431
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,4	2,16	33,6	199,6	
Ужин						
Тефтели (1й вариант), соус сметанный	100/50	15,2	20,4	14	258,1	283
Рис отварной	180	5,5	8,6	48,2	267,6	325
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,24	к/к
Фрукты свежие (апельсин) 100 гр	100	0,9	0,2	11,8	47	к/к
Итого за Ужин		24,2	29,7	104,8	710,9	
Второй ужин						
Кефир	200	6,1	0,2	8	62	435
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	40	5	4,15	16,7	110,6	к/к
Итого за Второй ужин		11,1	4,4	24,7	172,6	
Итого за день		82,7	80,3	347,2	2459,8	

День: Пятница

Неделя: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	250	10,9	9,3	36,6	345,5	184
Бутерброд с повидлом	60	5	6,1	19,2	122,8	к/к
Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107,0	432
Итого за Завтрак		17,4	16,7	78,1	575,3	
Обед						
Суп картофельный с горохом и гречками на мясном бульоне	270	8,9	6,2	22,8	199,6	99/73
*Бульон куриный с гречками	250/15/15	11,82	9,46	22,52	213,55	АКП**
Доп.гарнир: Огурец соленый	20	0,2	0	0,3	2,6	к/к
Голубцы ленивые (свинина)	280	18,1	21,2	51,8	471	306
Напиток лимонный	200	0,1	0	24,3	97,5	436
*Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Итого за Обед		29,9	27,9	115,0	848,9	
Полдник						
Чай с сахаром	200	0	0	15	60	430
Кондитерские изделия (вафли, печенье, пряники)	40	1,1	2,2	18,4	137,6	к/к
Итого за Полдник		1,1	2,16	33,4	197,6	
Ужин						
Сердце в соусе	125	26,7	9	4,4	205,7	402
Картофельное пюре	180	4,1	9,9	32,9	180,7	335
Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,7	17,4	91,2	11,22*
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2	к/к
Фрукты сезонные (киви)	100	0,8	0,4	8,1	39,2	к/к
Итого за Ужин		35,7	21,5	78,6	595,03	
Второй ужин						
Ряженка	200	6,1	5,3	10,1	113	435
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	40	5	4,15	16,7	110,6	к/к
Итого за Второй ужин		11,1	9,5	26,8	223,6	
Итого за день		95,2	77,7	331,9	2440,5	

Указанная пищевая ценность без учета блюд: Бульон куриный с гречками, Чай с сахаром.

* Блюда со звёздочками для вариативного меню. Основные первые и третьи блюда 70%, вариативные 30%

**АКП- акт контрольной проработки

Приложение к цикличному двухнедельному меню

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, ДеЛи принт, 2007.-

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены

*Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ