



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 23 «РАДУГА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ХАРЦЫЗСК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

26 марта 2025 г.

Харцызск

№ 43

О введении в действие Примерного
10-ти дневного меню в ГКДОУ
«Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГОСУДАРСТВЕННОМ КАЗЕННОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 23 «РАДУГА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ХАРЦЫЗСК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (далее – ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР), руководствуясь п.63.1. Устава ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие с 01.04.2025 Примерное 10-ти дневное меню для организации питания в ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР (приложение 1).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет (приложение 2).
3. Бракеражной комиссии ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
4. Кладовщику Слезенко Е.В.:

4.1. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10- дневным меню.

4.2. Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.

5. Поварам ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-требованию на каждый день.

6. Старшей медсестре ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР Савченко О.В.:

6.1. Разрабатывать меню-требование в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню с 01.04.2025.

6.2. Подготовить информацию на официальный сайт до 01.04.2025.

6.3. Размещать ежедневно на информационных стендах в фойе меню с указанием норм и калорийности блюд.

6.4. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР, за санитарным состоянием пищеблока.

7. Воспитателя и помощникам воспитателей ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приёма пищи.

8. Воспитателям ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР ежедневно размещать меню в групповых информационных стендах для родителей меню с указанием норм и калорийности в соответствии с возрастном детей группы.

9. Специалисту по закупкам ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР Якименко М.И. организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.

10. Контроль за выполнением данного приказа остаётся за заведующим ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР.

11. Приказ вступает в силу с даты его подписания.

Заведующий ГКДОУ

«Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР



И.И. Хомич

Приложение 1
к приказу ГКДОУ «Детский сад № 23
г.о. Харцызск» ДНР

КАЗЕННОЕ ПОЛИКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЦИОНАЛЬНОГО ВМД ДНР
Г.О. ХАРЦЫЗСК
ГКДОУ
«ДЕТСКИЙ САД
№ 23
ДНР»
ИП 930401001
ОГРН 1229303000000
ИНН 9304003095

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГКДОУ «Детский сад
№ 23 г.о. Харцызск» ДНР
И.И. Хомич
Приказ от 26.03.2025 № 43

Примерное 10-ти дневное меню
ГКДОУ «Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР
возрастная категория: от 1 года до 3 лет / от 3 лет до 7 лет

Неделя 1											
ПОНЕДЕЛЬНИК, 1 день											
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества				Углеводы		Энергетическая ценность	
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	150	200	4,1	5,5	3,4	4,5	13,4	17,9	100,7	134,2
	Кофейный напиток с молоком	150	200	2,9	3,8	2,2	2,9	8,5	11,3	64,5	86
	Хлеб пшеничный	30	40	2,3	3	0,2	0,4	14,8	19,6	70,3	93,8
	Печенье	20	40	1,5	3	2	3,9	14,9	29,8	83,2	166,3
Итого за завтрак		350	480	10,8	15,3	7,8	11,7	51,6	78,6	318,7	480,3
Обед	Горошек зелёный	30	60	0,85	1,7	0,05	1	1,75	3,5	11,05	22,1
	Щи из свежей капусты со сметаной	150	200	3,5	4,7	4,2	5,6	4,3	5,7	69,2	2,2
	Рис отварной	120	150	2,9	3,6	3,9	4,8	29,2	36,4	162,8	203,5
	Гуляш из говядины	60	80	10,1	13,5	9,8	13,1	2,4	3,2	139,2	185,6
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	0,4	0,5	-	-	14,9	19,8	60,8	81
Итого за обед		40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4
		550	740	20,35	27,4	18,35	25,1	65,95	85,4	511,45	579,8

	Каша жидкая молочная пшеничная	120	150	4,1	5,1	3,5	4,4	19,3	24,1	125	156,2	54-23к
	Ряженка	150	200	4,4	5,8	3,8	5	6,6	8,4	76,4	108	
	Фрукт (банан)	95	100	1,1	1,1	0,4	0,4	14,7	14,7	66,2	66,2	
	Гренка	20/10	30/10	1,5/0,1	2,3/0,1	0,2/7,2	0,2/7,2	9,8/0,1	14,8/0,1	46,9/66,1	70,3/66,1	
Итого за завтрак		415	530	13	18,5	17,4	21,5	47,6	58,63	397,5	509,2	
Обед	Свекла отварная	30	60	0,5	0,9	0,1	0,1	2,6	5,2	12,6	25,2	54-28з
	Суп картофельный с клецками	150	200	3,5	4,62	2,5	3,28	8,5	11,4	70,2	3,54	54-6с
	Котлета рыбная (минтай)	60	80	8,4	11,2	1,6	2,1	5,1	6,9	68,6	91,4	54-3р
	Каша пшённая рассыпчатая	120	150	5,1	6,4	5,2	6,5	28,4	35,5	180,6	225,8	54-16г
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	0,4	0,5	0	0	14,9	19,8	60,8	81	54-1хн
Итого за обед	Хлеб ржаной	40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4	
		550	730	18,04	22,86	11,72	14,04	69,34	90,62	453,6	490,94	
	Плов с курицей	120	150	16,4	20,5	4,9	6,1	19,9	24,9	188,8	236	54-12м
	Какао с сгущённым молоком	150	200	2,6	3,5	2,5	3,3	16,7	22,3	100,1	133,4	54-22гн
Итого за полдник	Хлеб пшеничный	20	30	1,5	2,3	0,2	0,2	9,8	14,8	46,9	70,3	
		290	380	20,5	26,3	7,6	9,6	46,4	62	335,8	439,7	

ПЯТНИЦА, 5 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры
				Белки		Жиры		Углеводы				
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	
Завтрак	Каша жидкая молочная пшѐнная Фрукт (мандарин) Ряженка Гренка	120	150	3,5	4,4	3,8	4,7	16,3	20,4	113,6	142	54-25к
		95	100	0,6	0,6	0,1	0,1	5,3	5,3	24,5	24,5	
		150	200	4,4	5,8	3,8	5	6,6	8,4	76,4	108	
		20/5	30/10	1,5	2,3/0,1	0,2/3,6	0,2/7,2	9,8/0,1	14,8/0,1	46,9/33,6	70,3/66,1	
Итого за завтрак		390	490	10,6	13,9	11,2	16,9	41,1	52,7	306,4	425,1	

Обед	Зелёный горошек	30	60	0,85	1,7	0,05	0,4	1,75	3,5	11,05	22,1	54-20з
	Суп картофельный с рыбой минтай	200	250	8,38	10,47	2,6	3,25	14,6	18,25	115,38	144,23	54-20с
	Оладьи из печени по-Кунцевски	60	80	10,5	14	6,9	9,2	9,5	12,6	140,6	187,4	54-35м
	Каша гречневая рассыпчатая	120	150	6,6	8,3	5	6,3	28,8	36	187	233,7	54-4г
	Компот из свежих плодов	150	200	0,12	0,16	0,12	0,16	17,91	23,88	73,2	97,6	Стр.316, р-п 390
	Хлеб ржаной	40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4	
	Итого за обед	600	790	29,05	38,03	15,07	19,91	85,96	111,03	595,63	770,43	
Полдник	Пудинг из творога с яблоками	120	150	18,3	22,9	8,6	10,8	12,3	15,4	200,2	250,3	54-4т
	Соус сметанный натуральный	20	30	0,58	0,87	3,3	4,95	1,32	1,98	37,22	55,23	54-4 соус
	Какао с молоком	150	200	3,5	4,6	2,7	3,6	9,5	12,6	75,3	100,4	54-21гн
	Печенье	20	40	1,5	3	2	3,9	14,9	29,8	83,2	166,3	
Итого за полдник		310	420	23,88	31,37	16,6	23,25	38,02	59,78	395,92	572,23	

Неделя II

ПОНЕДЕЛЬНИК, 1 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры
				Белки		Жиры		Углеводы				
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	
Завтрак	Яйцо варёное	20	40	2,4	4,8	2	4	0,1	0,3	28,3	56,6	54-60
	Суп молочный с гречневой крупой	150	200	4,3	5,7	3,6	4,8	11,9	15,9	97,4	129,9	54-17к
	Фрукт (апельсин)	95	100	0,69	0,77	-	-	7,37	8,19	33	36,7	
	Молоко кипяченное	150	180	4,4	5,2	3,8	4,5	7,2	8,6	80	95,9	
	Гренка с сыром	30/10/10	30/10/15	2,2/0,1/2,32	2,2/0,1/3,48	0,2/7,2/2,95	0,2/7,2/4,43	14,8/0,1	14,8/0,1	70,4/66,1/36	70,4/66/1/54	
Итого за завтрак		465	575	16,41	22,25	19,75	25,13	41,47	47,89	411,2	509,6	
Обед	Свекла отварная	30	60	0,4	0,8	1,4	2,7	2,3	4,6	22,8	45,6	

	Суп гороховый	150	200	5	6,7	3,4	4,6	12,2	16,3	99,9	133,1	54-8с
	Рагу из курицы	120	150	12,5	15,7	4,2	5,3	10,6	13,2	130,4	163,1	54-27м
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	0,4	0,5	-	-	14,8	19,8	60,7	80	54-1хн
	Хлеб ржаной	40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4	
Итого за обед		490	660	20,9	26,4	9,4	13,2	53,3	70,7	382,2	507,2	
Полдник	Овощи сезонные (помидор)	30	60	0,3	0,7	0,1	0,1	1,1	2,3	6,4	12,8	
	Котлета рыбная любительская (минтай)	100	100	12,9	12,9	4	4	6,1	6,1	112,2	112,2	54-16р
	Каша перловая рассыпчатая	120	150	3,5	4	4,2	5	24,4	30	149,7	187	54-5г
	Хлеб пшеничный	20	25	1,5	1,9	0,2	0,2	9,8	12,3	46,9	58,66	
	Чай с лимоном и сахаром	150	200	0,1	0,3	-	-	4,9	6,7	20,4	27,9	54-3гн
	Вафли с фруктовой начинкой	30	30	0,8	0,8	1	1	23,2	23,2	105	105	
Итого за полдник		450	565	19,1	20,6	9,5	10,3	69,5	80,6	440,6	503,5	

ВТОРНИК, 2 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры
				Белки		Жиры		Углеводы				
Завтрак	Суп молочный с рисом Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	54-18к 54-23гн
		150	200	3,69	4,9	3,38	4,5	13,8	18,38	100,12	133,48	
		150	200	2,9	3,8	2,2	2,9	8,5	11,3	64,5	86,10	
		30	30	2,3	2,3	0,2	0,2	14,8	14,8	70,3	70,3	
Итого за завтрак		330	430	8,89	11	5,78	7,6	37,1	44,48	234,92	289,88	
Обед	Суп из овощей Кнели из говядины с рисом Соус белый основной Икра кабачковая Компот из свежих плодов Хлеб ржаной	150	200	1,08	1,42	11,49	11,96	6,09	8,1	41,66	55,52	54-17с
		60	80	8,9	11,9	9,7	12,9	4	5,3	138,5	184,6	54-34м
		20	30	0,5	0,8	0,8	1,1	0,9	1,3	12,5	18,7	54-2 соус
		40	50	0,48	0,6	2,8	3,5	2,96	3,7	38,8	48,5	
		150	200	0,12	0,16	0,12	0,16	17,91	23,88	73,2	97,6	Стр.316, р-п 390
		40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4	
Итого за обед		460	610	13,68	18,28	25,31	30,22	45,26	59,08	373,06	490,32	
Полдник	Макароны отварные с	120	150	3,8	4,7	5	6,2	21,2	26,5	144,6	180,7	54-2г

ЧЕТВЕРГ, 4 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры
				Белки		Жиры		Углеводы				
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	
Завтрак	Омлет натуральный	100	150	8,5	12,7	12	17,9	2,2	3,2	150,1	225,2	54-10
	Икра кабачковая	40	50	0,48	0,6	2,8	3,5	2,96	3,7	38,8	48,5	
	Чай с молоком и сахаром	150	200	1,1	1,5	0,8	1,1	6,4	8,6	37,7	50,2	54-4гн
	Гренка с сыром	20/10	30/15	1,5/2,32	2,3/3,48	0,2/2,95	0,2/4,43	9,8	14,8	46,9/36	70,3/54	
Итого за завтрак		320	445	13,9	20,58	18,75	27,13	21,36	30,3	309,5	448,2	
Обед	Овощи сезонные (огурец)	30	60	0,25	0,5	0,05	0,1	0,75	1,5	4,25	8,5	
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150	200	3,52	4,7	3,72	4,96	7,59	10,12	82,77	110,36	54-2с
	Жаркое по-домашнему из курицы	120	150	14,9	18,6	3,7	4,7	10,6	13,2	135,4	169,3	54-33м
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	0,4	0,5	-	-	14,9	19,8	60,8	81	54-1хн
	Хлеб ржаной	40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4	
Итого за обед		490	660	21,67	27,7	7,87	10,36	47,24	61,42	351,62	454,56	
Полдник	Голубцы ленивые	60	80	5	6,7	4,6	6,1	3,8	5,1	77	102,7	54-3м
	Ватрушка творожная	50	50	8,3	8,3	10,4	10,4	15	15	185,7	185,7	54-1в
	Молоко кипяченное	150	180	4,4	5,2	3,8	4,5	7,2	8,6	80	95,9	
	Хлеб пшеничный	30	40	2,3	3	0,2	0,4	14,8	19,6	70,3	93,8	
Итого за полдник		290	350	20	23,2	19	21,4	34,32	48,3	413	478,1	

ПЯТНИЦА, 5 день

Прием пищи	Наименование блюда	Пищевые вещества										Энергетическая ценность		N рецептуры
		Вес блюда		Белки		Жиры		Углеводы		ясли		сад		
				ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад					
Завтрак	Макароны отварные с сыром	120	150	5,3	7,9	5,4	6,8	22,9	28,6	166,2	207,7	54-3г		
	Икра кабачковая	40	50	0,48	0,6	2,8	3,5	2,96	3,7	38,8	48,5			
	Хлеб пшеничный	30	30	2,3	2,3	0,2	0,2	14,8	14,8	70,3	70,3			

	Фрукт (банан)	70	70	1,1	1,1	0,4	0,4	14,7	14,7	66,2	66,2	54-21гн
	Какао с молоком	150	200	3,5	4,6	2,7	3,6	9,5	12,6	76,3	100,4	
	Вафли с фруктовыми начинками	30	30	0,8	0,8	1	1	23,2	23,2	105	105	
Итого за завтрак		440	530	14,48	17,3	12,5	15,5	88,06	97,6	417,85	598,1	
	Суп с рыбными консервами (сайра)	150	200	4,43	5,9	5,07	6,76	9,40	12,54	100,95	134,6	54-27с
	Запеканка картофельная с говядиной	120	150	14,1	17,7	13,9	17,4	15,9	19,8	245,2	306,5	54-17м
	Компот из смеси сухофруктов	150	150	0,4	0,4	-	-	14,9	14,9	60,8	60,8	54-1хн
	Хлеб ржаной	40	50	2,6	3,4	0,4	0,6	13,4	16,8	68,4	85,4	
Итого за обед		460	550	21,53	27,4	19,37	24,76	53,6	64,04	475,35	587,3	
Полдник	Варенки ленивые	150	150	15,91	15,91	10,98	10,98	19,7	19,7	239,24	239,24	р-п 243, сборник кулинарных изделий для дошкольных организаций
	Соус сметанный натуральный	20	30	0,3	0,45	1,6	2,46	0,7	0,96	18,6	27,87	
	Ряженка	150	200	4,4	5,8	3,8	5	6,3	8,4	76,4	108	
	Фрукт (мандарин)	70	70	0,6	0,6	0,1	0,1	5,3	5,3	24,5	24,5	
Итого за полдник		390	450	21,21	22,76	16,48	18,54	32	34,36	358,74	399,61	

Фрукт** - допускается выдача иных фруктов;
Овощи в нарезке, горошек зеленый*** - допускается выдача иных овощей.

ПОДГОТОВИЛ:
Старшая медсестра ГКДОУ
«Детский сад № 23 г.о. Харцызск» ДНР

О.В. Савченко



Приложение 2
к приказу ГКДОУ «Детский сад
№ 23 г.о. Харцызск» ДНР
от 26.03.2025 № 43

УТВЕРЖДАЮ

Заведующего ГКДОУ «Детский сад
№ 23 г.о. Харцызск» ДНР

И.И. Хомич

от 26.03.2025 № 43

Перечень

технологических карт в соответствии с примерным 10-дневным меню
в ГОСУДАРСТВЕННОМ КАЗЕННОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 23 «РАДУГА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ХАРЦЫЗСК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
с 01.04.2025

1. Первые блюда:

- 1.1. Щи из свежей капусты со сметаной
- 1.2. Свекольник
- 1.3. Рассольник «Ленинградский»
- 1.4. Суп картофельный с клёцками
- 1.5. Суп картофельный с рыбой минтай
- 1.6. Суп гороховый
- 1.7. Суп из овощей
- 1.8. Суп картофельный с макаронными изделиями
- 1.9. Борщ с капустой и картофеле со сметаной
- 1.10. Суп с рыбными консервами (сайра)

2. Вторые блюда:

Из мяса:

- 2.1. Гуляш из говядины
- 2.2. Шницель из говядины
- 2.3. Макаронник с печенью
- 2.4. Плов с курицей
- 2.5. Оладьи из печени по-Кунцевски
- 2.6. Рагу из курицы
- 2.7. Кнели из говядины с рисом
- 2.8. Запеканка картофельная с мясом
- 2.9. Капуста, тушёная с мясом
- 2.10 Жаркое по-домашнему из курицы
- 2.11. Голубцы ленивые
- 2.12. Запеканка картофельная с говядины
- 2.13. Макаронник с печенью
- 2.14. Фрикадельки из говядины

Из рыбы:

- 2.15. Котлета рыбная любительская (минтай)
- 2.16. Рыба, тушёная с овощами
- 2.17. Котлета рыбная (минтай)

Гарниры:

- 2.18. Рис отварной
- 2.19. Картофельное пюре
- 2.20. Картофель отварной в молоке
- 2.21. Капуста тушёная
- 2.22. Каша пшённая рассыпчатая
- 2.23. Каша гречневая рассыпчатая
- 2.24. Каша перловая рассыпчатая
- 2.25. Макароны отварные с овощами
- 2.26. Макароны отварные с сыром
- 2.27. Салат из свеклы отварной
- 2.28. Икра свекольная
- 2.29. Салат и белокочанной капусты

3. Овощи (сезонные):

- 3.1. Горошек зелёный
- 3.2. Огурец
- 3.3. Помидор
- 3.4. Икра кабачковая
- 3.5. Свекла отварная дольками

4. Фрукты:

- 4.1. Яблоко
- 4.2. Банан
- 4.3. Апельсин
- 4.4. Мандарин

5. Блюда из молока:

- 5.1. Суп молочный с макаронными изделиями
- 5.2. Каша молочная овсяная
- 5.3. Каша жидкая молочная пшённая
- 5.4. Каш жидкая молочная пшеничная
- 5.5. Суп молочный с гречневой крупой
- 5.6. Суп молочный с рисом
- 5.7. Каша жидкая молочная манная

6. Блюда из творога:

- 6.1. Сырники
- 6.2. Запеканка из творога
- 6.3. Пудинг з творога с яблоками
- 6.4. Вареники ленивые
- 6.5. Запеканка из творога с морковью
- 6.6. Ватрушка творожная

7. Третье блюдо:**Напитки:**

- 7.1. Кофейный напиток с молоком
- 7.2. Компот из смеси сухофруктов
- 7.3. Чай с молоком и сахаром
- 7.4. Какао с молоком
- 7.5. Молоко
- 7.6. Ряженка

- 7.7. Кисель из апельсинов
- 7.8. Чай с сахаром
- 7.9. Чай с лимоном и сахаром
- 7.10. Какао с молоком сгущённым
- 7.11. Компот из свежих плодов

8. Кондитерские изделия:

- 8.1. Печенье
- 8.2. Вафли с фруктовой начинкой

9. Соусы:

- 9.1. Соус белый основной
- 9.2. Соус сметанный натуральный

10. Хлеб, хлебобулочные изделия:

- 10.1. Хлеб пшеничный
- 10.2. Хлеб ржаной.
- 10.3. Гренка
- 10.4. Гренка с сыром

11. Соки:

- 11.1. Сок яблочный
- 11.2. Сок морковный
- 11.3. Сок виноградный

12. Блюда из яиц:

- 12.1. Яйцо варёное
- 12.2. Омлет натуральный