

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«ЦРР детский сад №56»

Е.В. Васильева

Приказ №69-ОД

От 30.08.2024



Основное ОРГАНИЗОВАННОЕ МЕНЮ

В муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении

«Центр развития ребенка-детский сад №56»

г. Новомосковск

Для детей в возрасте с 3-7 лет

С 11-часовым пребыванием

2024год

Осенний период

Г. Новомосковск, Тульской области

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1. Яйцо отварное	60	7,7	6,9	0,4	94,5	267
2. Чай с сахаром	200	0,3	0,2	9,1	50	457
3. Бутерброд с маслом сливочным	40/10	4	17,2	26,3	296,2	69
ЗАВТРАК-2						
1. СОК	150	0,6	0,1	12,1	54,2	501
ИТОГО		12,6	24,4	47,9	494,9	
ОБЕД:						
1. Кукуруза консервированная	60	0,9	3,7	1,9	43,2	95,318 263 486
2. Борщ с мясом и со сметаной	200	18,5	17,7	6,4	259,2	
3. Макаaronник с мясом	130	10,9	5,8	25,3	178,5	
5. Компот из изюма	200	0,4	0,2	15,1	74	
6. Хлеб	50	2,1	0,7	14	82	
ИТОГО		32,8	28,1	62,7	636,9	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1. Каша кукурузная молочная	200	6,2	6,6	32,1	201,3	231
2. Какао с молоком	180	3,3	2,9	13,8	98	462
3. Батон	40	2,1	1,7	10,5	75	
ИТОГО		11,6	11,2	56,4	374,3	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО		57	63,7	167	1756,3	

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания, 2018г.

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша манная молочная	180	6,8	7,2	22,3	203	227
2.Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,5	15,4	94,3	465
3.Бутерброд с джемом	40/15	1,8	4,2	22,1	135,8	73
ЗАВТРАК-2						
1.Свежий фрукт *	100	0,8	0,8	15,2	68	
ИТОГО						
		12,5	14,7	75	501,1	
ОБЕД:						
1.Салат из капусты с м/р и зеленью	60	1,5	4,7	4,9	60	3
2.Суп-харчо с птицей	200	4,5	4,7	8,3	135,6	109
3.Тушенная печень	70	16,5	14,1	5,9	215	359
4.Молочный соус	60	17,2	36,4	34,5	56,7	403
4.Картофельное пюре	110	2,6	4,2	7,2	76	377
5.Напиток из шиповника	200	0,7	0,2	17,3	78,6	496
6.Хлеб	50	4,3	1,6	22	132,4	
ИТОГО						
		47,3	65,9	100,1	754,3	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Вареники лепивые	70	11,5	5,4	9,6	133,7	289
2.Кисель	180	0	0	13,9	60	484
ИТОГО						
		11,5	5,4	23,5	193,7	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО						
		71,3	86	198,6	1746,9	

*-Яблоко, банан, апельсин. Фрукты чередуются (в наличии у поставщика)

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
 Издание 2-е доп. и испр.
 Уральский региональный центр питания. 2018г.

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ среда

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша геркулесовая молочная	.170	8,6	9,2	31,6	250,75	232
2.Какао с молоком	200	3,1	2,7	13,1	94	462
3.Бутерброд с маслом сливочным	.40/10	4	17,2	26,3	301,2	69
ЗАВТРАК-2						
1.Напиток кисломолочный *	140	6	5,1	25,6	149,5	
ИТОГО			21,7	34,2	96,6	795,45
ОБЕД:						
1.Салат из свежих помидоров и огурцов с м/р	60	0,7	0,1	1,9	12	18
2.Суп картофельный с рыбой	200	8,9	7,4	12,8	118,2	120
3.Котлета из птицы	75	10,9	6,8	10,6	128	372
4.Гороховое пюре	130	14,3	1,01	25,76	169,13	388
4.Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	1	17,1	79,5	494
6.Хлеб	50	4,3	1,6	22	132,4	
ИТОГО			39,3	17,91	90,16	639,23
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1. Винегрет овощной	80	3,1	5,1	27	162	47
2.Чай с сахаром	200	0,3	0,1	9,5	40,2	457
3. Батон	40	2,8	0,3	17,1	126,3	
ИТОГО			6,2	5,5	53,6	328,5
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО			67,2	57,61	240,36	1765

*-Напиток чередуется через неделю Ацидолакт, Снежок, Йогурт

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания. 2018г.

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша рисовая молочная	180	5,4	6,8	33,1	218,5	234
2.Чай с сахаром	200	1,8	1,5	11,8	68,2	457
3.Бутерброд с м/с	40/15	3,8	11,5	12,5	208,1	69
ЗАВТРАК-2						
1.Сок	180	0,6	0,1	1,1	54	501
ИТОГО						
		11,6	19,9	58,5	548,8	
ОБЕД:						
1.Огурцы порционно	60	0,7	0,1	1,9	11	148
2.Суп с клецками, картофелем и птицей	200	6,6	8	8	138,2	116
3. Суфле из рыбы	130	16,5	5,4	4,8	135,2	303
4.Капуста тушеная	130	3,8	3,9	9,5	82	380
5.Компот из яблок	200	0,2	0,01	17,1	70,9	486
6.Хлеб	50	4,3	1,6	22	135,2	
ИТОГО						
		32,1	19,01	63,3	572,5	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Запеканка творожная	130	3,6	6,9	25,8	283,2	279
2. Кисель	180	0,2	0,1	9,3	55,2	457
ИТОГО						
		3,8	7	35,1	338,4	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО						
		47,5	45,91	156,9	1459,7	

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания. 2018г.

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА

НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ Б. ПОД	Выход б.пода	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша гречневая молочная	200	6,2	6,9	20,6	203	213
2.Кофейный напиток с молоком	200	3,3	2,9	13,8	132,5	465
3.Бутерброд с сыром	45/14	7,2	9,1	10,2	195,2	64
ЗАВТРАК-2						
1.Свежий фрукт *	100	0	0	23	79	
ИТОГО						
		16,7	18,9	67,6	609,7	
ОБЕД:						
1.Салат из моркови с м/р	60	0,8	3,8	4,2	52,5	21
2.Суп лапша с птицей	200	2,9	2,7	13,2	135	130
3.Плов из отварной птицы	130	4,8	4,9	6,2	130,5	375
4.Компот из кураги	200	0,25	0,08	17,2	82,5	495
5.Хлеб	50	4,3	1,6	22	132,4	
ИТОГО						
		13,05	13,08	62,8	532,9	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Пирожок с повидлом	75	12,8	17,6	21,8	330,5	530
2.Чай с сахаром	200	0,3	0,2	9,1	50	457
ИТОГО						
		13,1	17,8	30,9	380,5	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО						
		42,85	49,78	161,3	1719	

* -Яблоко, банан, апельсин. Фрукты чередуются(в наличии у поставщика)

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания, 2018г.

ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Макароны отварные с сыром	130	12,3	10	38	295,2	259
2.Чай с сахаром	200	0,3	0,1	9,5	75,5	457
3.Бутерброд с джемом	.35/15	1,6	3,8	20,2	145,2	73
ЗАВТРАК-2						
1.Сок	150	0,6	0,1	12,1	78	501
ИТОГО						
		14,8	14	79,8	593,9	
ОБЕД:						
1.Горошек консервированный	50	1,7	6,5	9,1	101	
2.Щи из свежей капусты со сметаной	200	1,5	7,2	8,2	158,6	103
3.Ежики с рисом	100	9,4	8,1	9,9	150	350
4.Томатный соус	.40	1,6	3,8	4,9	68,5	419
5.Компот из изюма	200	0,4	0,2	15,1	74	486
6.Хлеб	50	4,3	1,6	22	132,4	
ИТОГО						
		18,9	27,4	69,2	684,5	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Каша пшеница молочная	200	6	7	31,4	250,3	233
2.Какао с молоком	200	3,3	2,9	13,8	120,5	462
3.Батон	45	3,8	0,4	21,2	126,3	
ИТОГО						
		13,1	10,3	66,4	497,1	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО						
		54,1	60,11	217,4	1761,4	

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания, 2018г.

ДЕНЬ: ВТОРНИК
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ Б. ПОД	Выход б.пода	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1. Каша манная молочная	.200	6,2	6,6	31,2	209	227
2. Кофейный напиток с молоком	200	2,8	2,5	13,8	123,2	465
3. Бутерброд с маслом сливочным	.40/15	4	17,2	25	296,2	69
ЗАВТРАК-2						
1. Свежий фрукт *	100	0,4/1,2/4,8	0,3/0,4/0,7	11,8/8,5/21,9	68/52/118	
ИТОГО		14,5	27,5	98	741,5	
ОБЕД:						
1. Свежий огурец порционно	60	0,6	0,9	1,7	12,2	148
2. Свеклольник с птицей и сметаной	200	7,4	4,8	9,4	145,8	98
3. Гуляш из птицы	.80	18,5	19,5	4,2	253,2	367
4. Томатный соус	.40	1,6	3,8	4,9	68,5	419
5. Гречка отварная	130	5,5	5,4	9,9	190,5	202
6. Напиток из шиповника	200	0,4	0,08	17,5	95,3	496
7. Хлеб	50	4,3	1,6	22	135	
ИТОГО		38,3	36,08	69,6	900,5	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1. Суфле из моркови с творогом	100	2,1	6,9	32,5	240	280
2. Кисель	200	0	0	13,9	75,5	484
ИТОГО		2,1	6,9	46,4	315,5	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО		54,9	70,48	214	1957,5	

*- Яблоки, бананы, апельсины. Фрукты чередуются (в наличии у поставщика)

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп и испр

Уральский региональный центр питания. 2018г

ДЕНЬ: ВТОРНИК

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход б.пода	Пищевые вещества в гр.			Энерг. цени. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша манная молочная	200	6,2	6,6	31,2	209	227
2.Кофейный напиток с молоком	200	2,8	2,5	13,8	123,2	465
3.Бутерброд с маслом сливочным	40/15	4	17,2	25	296,2	69
ЗАВТРАК-2						
1.Свежий фрукт *	100	0,4/1,2/4,8	0,3/0,4/0,7	11,8/8,5/21,9	68/52/118	
ИТОГО		14,5	27,5	98	741,5	
ОБЕД:						
1.Свежий огурец порционно	60	0,6	0,9	1,7	12,2	148
2. Свекольник с птицей и сметаной	200	7,4	4,8	9,4	145,8	98
3.Гуляш из птицы	80	18,5	19,5	4,2	253,2	367
4.Томатный соус	40	1,6	3,8	4,9	68,5	419
5.Гречка отварная	130	5,5	5,4	9,9	190,5	202
6. Напиток из шиповника	200	0,4	0,08	17,5	95,3	496
7. Хлеб	50	4,3	1,6	22	135	
ИТОГО		38,3	36,08	69,6	900,5	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Суфле из моркови с творогом	100	2,1	6,9	32,5	240	280
2. Кисель	200	0	0	13,9	75,5	484
ИТОГО		2,1	6,9	46,4	315,5	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО		54,9	70,48	214	1957,5	

*- Яблоки, бананы, апельсины. Фрукты чередуются (в наличии у поставщика)

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп. и испр

Уральский региональный центр питания, 2018г

ДЕНЬ: СРЕДА

НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1. Суп вермишелевый молочный	200	5,6	5,6	18,8	142	140
2. Какао с молоком	200	3,3	2,9	13,8	98,5	462
3. Бутерброд с маслом сливочным	40/15	3,8	11,5	12,5	296,2	69
ЗАВТРАК-2						
1. Напиток кисломолочный*	150	6	5,1	25,6	149,5	470
ИТОГО						
		18,7	25,1	70,7	686,2	
ОБЕД:						
1. Салат из свежих огурцов и помидоров	60	1,4	7,5	6,1	82	18
2. Суп гороховый с птицей	200	7,4	4,8	9,4	185,3	129
3. Запеканка картофельная с печенью	150	18	6,4	27	360	354
4. Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,01	17,1	71,2	487
5. Хлеб	50	4,3	1,6	22	132,4	
ИТОГО						
		31,3	20,31	81,6	830,9	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1. Омлет	70	6,2	7,1	2,1	95,3	268
2. Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,1	64,2	457
3. Батон	40	2,1	1,7	10,5	75	
ИТОГО						
		8,5	8,9	21,7	234,5	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО						
		58,5	54,3	174	1751,6	

*-Ацидолакт, снежок, йогурт. Напиток чередуется через неделю

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений

Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания, 2018г.

9

ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн., Ккал	№ и/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша геркулесовая молочная	200	6,2	7,3	35,6	220,64	232
2.Кофейный напиток с молоком	200	2,8	2,9	13,8	135,5	465
3.Бутерброд с маслом сливочным	40/15	4	17,2	25	296,2	69
ЗАВТРАК-2						
1. Сок	150	0,6	0,1	12,1	58	501
ИТОГО		13,6	27,5	86,5	710,34	
ОБЕД:						
1. Салат "Витаминный"	60	1	3,8	3,7	51	2
2.Рассольник с птицей и сметаной	200	1,2	4,2	9,6	135	99
3.Рыбные тефтели	75	9,2	1,4	11,8	128,5	307
4.Макароны отварные	130	11,6	8,5	35,5	205,6	260
5.Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	72,5	495
6.Хлеб	50	4,3	1,6	22	133,5	
ИТОГО		27,9	19,6	102,7	726,1	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Сырники с творогом	80	18,2	4,8	16,5	170,5	286
3.Кисель	180	0	0	13,9	58,2	457
ИТОГО		18,2	4,8	30,4	228,7	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО		59,7	51,9	219,6	1665,14	

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, учреждений нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
 Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания, 2018г.

ДЕНЬ: ПЯТНИЦА
 НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ
 ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: с 3-7 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества в гр.			Энерг. ценн. Ккал	№ п/п Сборник рецептур
		Белки	Жиры	Углев.		
ЗАВТРАК-1:						
1.Каша дружба молочная	200	7,1	7,3	20,6	246	226
2.Какао с молоком	200	4,2	4,1	15,6	106,5	462
3. Бутерброд с сыром	45/14	7,2	9,1	10,2	195,2	64
ЗАВТРАК-2						
1.Свежий фрукт *	100	1,8	0,8	23	120,3	
ИТОГО		20,3	21,3	69,4	668	
ОБЕД:						
1.Салат из свеклы с м/р	60	0,9	3,7	4,2	52,1	26
2.Суп гречневый с птицей	200	6,4	6,1	19,8	128,5	130
3.Котлета из говядины	80	10,9	5,8	25,3	178,5	339
4.Картофельное пюре	130	2,8	5,8	7,9	148,2	377
5.Компот из кураги	200	0,7	0,2	17,3	65,4	489
6.Хлеб	50	4,3	1,6	22	132,4	
ИТОГО		26	23,2	96,5	705,1	
ПОЛДНИК УПЛОТНЕННЫЙ:						
1.Плюшка "Московская"	70	3	13,5	31	253	
2.Чай с сахаром	200	0,3	0,1	9,5	75,5	457
ИТОГО		3,3	13,6	40,5	328,5	
ЦЕНА 120-00 ВСЕГО		49,6	58,1	206,4	1701,6	

Источник рецептуры: «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий» для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
 Издание 2-е доп. и испр.

Уральский региональный центр питания. 2018г.

*- Яблоки, апельсины, бананы. Фрукты чередуются (в наличии у поставщика)