

УТВЕРЖДАЮ:
ИП Киреева А. Н.

Циклическое меню



1 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
9	Каша манная молочная жидкая	200	200
6	Сыр (порциями)	10	12
гп	Фрукт	100	100
36	Какао с молоком	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
27	Икра кабачковая (пром.производства)	60	100
60	Суп "Волна" с мясом птицы	250	250
61	Азу	240	280
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	40/40
Полдник			
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Фрукт	100	100
56	Пицца школьная	60	80
2 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
39	Рагу из овощей с мясом	200	230
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Творожное печенье	60	60
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
59	Икра свекольная	60	100
28	Рассольник ленинградский со сметаной	200	250
14	Котлеты рубленые из птицы	90	100
15	Соус сметанный с томатом	25	25
32	Рис отварной с овощами	150	180
35	Напиток из шиповника	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	20/20
Полдник			
63	Кисломолочный продукт (в ассортименте)	200	200
гп	Фрукт	100	100
гп	Батон (сушки, баранки, бублики, сухари)	50	80
3 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
43	Каша пшеничная молочная жидкая	200	230
30	Чай с лимоном	200	200
3	Масло сливочное (порциями)	10	10
6	Сыр (порциями)	12	15
гп	Творожное печенье	38	38
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
4	Овощи натуральные свежие (или соленые)	60	100
49	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	250
48	Капуста тушеная с рисом с мясом птицы	240	280
25	Сок	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	60/60
Полдник			
29	Напиток "Витошка" с витаминами	200	200
гп	Фрукт	100	100
62	Лепешка с сыром	50	50

4 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
34	Плов из птицы	160	200
1	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	100
гп	Кондитерские изделия	40	40
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
27	Икра кабачковая (пром.производства)	60	100
22	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	250
51	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	100
7	Пюре картофельное (или картофель отварной)	180	200
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	60/60
Полдник			
8	Молоко кипяченое	200	200
гп	Фрукт	100	100
гп	Батон (сушки, баранки, бублики, сухари)	50	80
5 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
50	Каша ячневая вязкая	200	200
гп	Фрукт	100	100
3	Масло сливочное (порциями)	10	10
30	Чай с лимоном	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
68	Маринад овощной с томатом	60	100
5	Суп картофельный с бобовыми	250	250
66	Жаркое по-домашнему	240	280
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб ржаной/пшеничный	30/30	40/40
Полдник			
54	Чай с молоком сгущенным	200	200
гп	Хлеб пшеничный или батон	30	30
3	Масло сливочное (порциями)	10	12
6	Сыр (порциями)	10	12
гп	Фрукт	100	100
6 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
гп	Творожное печенье	20	40
41	Рис отварной	150	180
51	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	100
20	Чай с молоком	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
1	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	100
10	Свекольник со сметаной	250	250
23	Макаронник с мясом	240	280
35	Напиток из шиповника	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	40/40
Полдник			
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Фрукт	100	100
44	Шанежка с картофелем	50	50

УТВЕРЖДАЮ:
ИП Киреева А. Н.



Цикличное меню

7 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
26	Каша жидкая молочная рисовая	200	230
36	Какао с молоком	200	200
3	Масло сливочное (порциями)	10	10
6	Сыр (порциями)	10	12
гп	Творожное печенье	40	40
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
1	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	100
33	Щи из свеж. капусты с картофелем со смет.	250	250
71	Тефтели (из птицы)	90	100
31	Соус красный основной	20	20
16	Макаронные изделия отварные с овощами	150	180
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	40/40
Полдник			
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Фрукт	100	100
56	Пицца школьная	60	80
8 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
37	Макаронные изделия отварные с сыром	160	200
27	Икра кабачковая (пром. производства)	60	60
гп	Кондитерские изделия	40	50
20	Чай с молоком	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	20
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	20
Обед			
59	Икра свекольная	60	100
55	Суп картофельный с клецками	200	250
19	Курица в соусе с томатом	90	100
45	Рис припущенный с томатом	150	180
35	Напиток из шиповника	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	20/20
Полдник			
8	Молоко кипяченое	200	200
гп	Фрукт	100	100
гп	Батон (сушки, баранки, бублики, сухари)	50	80
9 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
47	Суп молочный с крупой	200	250
38	Яйцо вареное	40	40
3	Масло сливочное (порциями)	10	10
6	Сыр (порциями)	10	12
2	Кофейный напиток с молоком	200	200
гп	Хлеб пшеничный или батон/ржаной	20/20	30/30
Обед			
59	Икра морковная	60	100
28	Рассольник ленинградский со сметаной	200	250
67	Котлеты, биточки, шницели	90	100
42	Соус сметанный	20	20
11	Макаронный изделия отварные с маслом	150	180
35	Напиток из шиповника	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	20/20
Полдник			
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Фрукт	100	100
62	Лепешка с сыром	50	50

10 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
14	Котлеты рубленые из птицы	90	100
64	Капуста тушеная	150	180
гп	Кондитерские изделия	20	20
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
4	Овощи натуральные свежие (или соленые)	60	100
33	Щи из свеж. капусты с картофелем со смет.	250	250
34	Плов из птицы	240	280
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	40/40
Полдник			
63	Кисломолочный продукт (в ассортименте)	200	200
гп	Фрукт	100	100
гп	Батон (сушки, баранки, бублики, сухари)	50	80
11 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
32	Макаронник с мясом	200	230
гп	Кондитерские изделия	60	60
57	Чай с сахаром	200	200
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
1	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	100
49	Суп картофельный с мясным фрикадельками	250	250
12	Тефтели	90	100
69,70	Капуста тушеная/пюре картоф. (или отварной)	180	180
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	40/40
Полдник			
54	Чай с молоком сгущенным	200	200
гп	Хлеб пшеничный или батон	30	30
3	Масло сливочное (порциями)	10	12
6	Сыр (порциями)	10	12
12 день			
тк	Наименование блюда	6-10	11-18
Завтрак			
46	Каша "Дружба"	200	200
30	Чай с лимоном	200	200
3	Масло сливочное (порциями)	10	10
6	Сыр (порциями)	12	15
гп	Творожное печенье	38	76
гп	Хлеб ржаной	20	30
гп	Хлеб пшеничный или батон	20	30
Обед			
27	Икра кабачковая (пром. производства)	60	100
22	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	250
14	Котлет рубленые из птицы	90	100
31	Соус красный основной	20	20
24	Каша гречневая рассыпчатая	150	180
17	Компот из смеси сухофруктов	200	200
гп	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	30/30
Полдник			
29	Напиток "Витошка" с витаминами	200	200
гп	Фрукт	100	100
58	Булочка дорожная или др. выпечка	50	50