

**ЛЕНИНГРАДСКОЕ ОБЛАСТНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЛАНЦЕВСКИЙ СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ «МЕЧТА»
(ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта»)
188561, г. Сланцы, ул. Декабристов, 5, тел. 32-050**

П Р И К А З

01.06.2023г.

№ 56.4

Об утверждении примерного
14 дневного меню организованного
питания воспитанников учреждения

В соответствии с п. 8.1.3 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое примерное 14-дневное меню организованного питания воспитанников ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» для категории довольствующихся от 3 до 7 лет (Приложение № 1) и ввести его в действие с 01.06.2023г.

2. Утвердить прилагаемое примерное 14-дневное меню организованного питания воспитанников ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» для категории довольствующихся от 7 до 11 лет (Приложение № 2) и ввести его в действие с 01.06.2023г.

3. Утвердить прилагаемое примерное 14-дневное меню организованного питания воспитанников ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» для категории довольствующихся от 12 до 18 лет (Приложение № 3) и ввести его в действие с 01.06.2023г.

4. Бухгалтеру Елопашевой Г.А. строго придерживаться разработанного примерного меню организованного питания воспитанников, не допуская замены по дням недели.

5. Замену блюд производить строго на основании служебной записки, согласованной врачом-педиатром и директором учреждения.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на врача-педиатра Борисову О.Л.

Директор

С.А. Цветкова

С приказом ознакомлены:

Г.А. Елопашева
О.Л. Борисова



Цветкова С.А.



Категория довольствующихся 3-7 лет

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день
Завтрак						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ * 200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ* 120	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ * 170	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА * 120	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ * 180	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 200	КАША ПШЕННАЯ И РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ * 180
ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ 60	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	ПОВИДЛО 20	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	ЧАЙ С САХАРОМ * 200
БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 35	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 30	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 30
	СУШКИ 20					
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30					
Завтрак 2						
АПЕЛЬСИН 75	БАНАН 75	ЯБЛОКО 75	АПЕЛЬСИН 75	ЯБЛОКО 75	ГРУША 75	ПРЯНИКИ 20
						МОЛОКО 0,2 * 200
Обед						
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ * 220	СУП С РЫБНЫМ С КАРТОФЕЛЕМ* 200	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ * 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ * 220	СВЕКОЛЬНИК * 180	СУП ГОРОХОВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ * 180	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ * 200
РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ* 70	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ * 200	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ * 70	КАПУСТА ТУШЕНАЯ * 130	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ * 70	РАГУ ОВОЩНОЕ * 150	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ* 70
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 130	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ * 130	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ 70	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 130	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ * 70	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ 130
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ 60	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 200	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 180	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ * 60	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 200	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 25	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 200	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50		НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ* 200
						ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50

Полдник						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА* 90	ВАФЛИ 35	ОЛАДЫ* 90	ПЕЧЕНЬЕ 35	ОМЛЕТ 100	БЛИНЫ С ПОВИДЛОМ 90/15	ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ* 110
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 15	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 200	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ* 40	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫ Й * 180		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200		КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК * 200		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
				ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		
Ужин						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ * 100	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ С КУРОЙ* 200	РАГУ ОВОЩНОЕ * 130	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 130	БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ * 70	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ * 70	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА * 90
ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ * 60	КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ * 60	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ МЯСНЫЕ * 60	КНЕЛИ РЫБНЫЕ * 70	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ * 130	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ * 100	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 15
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 60	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 25	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 25	КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ * 200	СУХАРИ 20
		ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	
Ужин 2						
КЕФИР* 200	МОЛОКО 0,2 * 200	РЯЖЕНКА 200	ЙОГУРТ 125	РЯЖЕНКА 200	КЕФИР* 200	РЯЖЕНКА 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ПЕЧЕНЬЕ * 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20

МЕНЮ

Категория довольствующихся 3-7 лет

8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ * 180	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ* 120	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ * 180	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ * 170	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА * 110	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 220	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ * 120
ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	ПОВИДЛО 15	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200
БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 30	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 25	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 40
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30					СУХАРИ 30
Завтрак 2						
АПЕЛЬСИН 75	ГРУША 75	АПЕЛЬСИН 75	ВАФЛИ 35	ГРУША 75	АПЕЛЬСИН 75	ЯБЛОКО 75
			МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150			
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ * 180	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ * 180	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ * 190	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 180	СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ * 220	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ* 220	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПКОЙ * 200
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ * 70	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 130	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ * 70	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ * 130	КАПУСТА ТУШЕНАЯ * 130	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ* 70	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ * 200
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ * 130	СУФЛЕ МЯСНОЕ * 70	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ * 130	ГУЛЯШ * 70	КНЕЛИ ИЗ КУР * 70	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ * 130	СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ * 60
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 60	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ 70	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 60	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 180	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 50	
Полдник						
СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ * 70	ПРЯНИКИ 35	БЛИНЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ * 90/15	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА* 70	ОЛАДЫ* 80	ПЕЧЕНЬЕ * 45	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА * 70

[illegible]



МЕНЮ

Категория довольствующихся 7-11 лет

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день
Завтрак						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ * 200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ* 110	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ * 200	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА * 130	КАША ОВсяная "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ * 200	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 200	КАША ПШЕННАЯ И РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ * 200
ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый 80	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	ПОВИДЛО 20	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	КОФЕЙный НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	ЧАЙ С САХАРОМ * 200
БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 55	КОФЕЙный НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 50	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 55	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 50	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 55
	СУШКИ 30					
	ХЛЕБ ПШЕНИЧный 30					
Завтрак 2						
АПЕЛЬСИН 160	БАНАН 160	ЯБЛОКО 160	АПЕЛЬСИН 160	ЯБЛОКО 160	ГРУША 160	ПРЯНИКИ 18
						МОЛОКО 0,2 * 200
Обед						
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ * 250	СУП С РЫБный С КАРТОФЕЛЕМ * 250	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСкий * 250	СУП КАРТОФЕЛЬный С БОБОВЫМИ * 250	СВЕКОЛЬНИК * 250	СУП ГОРОХОВый С КАРТОФЕЛЕМ * 250	ЩИ ИЗ КВАШЕной КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ * 250
РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ* 110	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ * 270	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ * 100	КАПУСТА ТУШЕНАЯ * 200	ЗРАЗЫ РЫБные С ЯЙЦАМИ * 110	РАГУ ОВОЩНОЕ * 200	КОТЛЕТЫ РЫБные ЛЮБИТЕЛЬСкие* 110
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	СОК ЯБЛОЧный 250	МАКАРОНные ИЗДЕЛИЯ ОТВАРные * 180	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ 110	КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ * 80	КОТЛЕТЫ МОСКОВСкие * 90	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРной С ЛУКОМ 170
СВЕКЛА ОТВАРная С МАСЛОМ 80	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАНная 80	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАНный * 250	ЯЙЦА ВАРЕНые 40	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАНная 80
НАПИТОК ЛИМОНный 200	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 80	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 40	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	СОК ЯБЛОЧный 250	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 80	ЯЙЦА ВАРЕНые 40
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧный 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧный 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧный 20	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВый* 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧный 20			ХЛЕБ ПШЕНИЧный 20			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный 80
						ХЛЕБ ПШЕНИЧный 20

Полдник						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА* 110	ВАФЛИ 17	ОЛАДЬИ* 70	ПЕЧЕНЬЕ 17	ОМЛЕТ Г. 110	БЛИНЫ С ПОВИДЛОМ 70/15	ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ* 130
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 15	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 250	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ* 60	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ И * 250		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200		КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК * 200		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50
				ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		
Ужин						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ * 150	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ С КУРОЙ* 240	РАГУ ОВОЩНОЕ * 170	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ * 100	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ * 90	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА * 150
ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ * 90	КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ * 80	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ МЯСНЫЕ* 90	КНЕЛИ РЫБНЫЕ * 110	БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ * 90	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ * 100	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 15
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ЛИМОНОМ * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 80	СУХАРИ 30
		ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 40		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	
Ужин 2						
КЕФИР* 190	МОЛОКО 0,2 * 200	РЯЖЕНКА 190	ЙОГУРТ 125	РЯЖЕНКА 190	КЕФИР* 190	РЯЖЕНКА 190
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ПЕЧЕНЬЕ * 17	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40

МЕНЮ

Категория довольствующихся 7-11 лет

8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ * 200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ* 120	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ * 200	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ * 200	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА * 120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 220	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ * 120
ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 70	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	ПОВИДЛО 15	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200
БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 55	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 55	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 50	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 55
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50					СУХАРИ 30
Завтрак 2						
АПЕЛЬСИН 160	ГРУША 160	АПЕЛЬСИН 160	ВАФЛИ 17	ГРУША 160	АПЕЛЬСИН 160	ЯБЛОКО 160
			МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200			
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ * 250	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ * 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ * 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 250	СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ * 250	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ* 250	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ * 250
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ * 90	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ * 110	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ * 200	КАПУСТА ТУШЕНАЯ * 200	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ* 110	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ * 270
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ * 150	СУФЛЕ МЯСНОЕ * 90	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ * 150	ГУЛЯШ * 90	КНЕЛИ ИЗ КУР * 100	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ * 180	СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ * 80
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 80	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 80	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 250	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ * 80	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 250	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	
Полдник						
СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ * 100	ПРЯНИКИ 18	БЛИНЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ * 70/20	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА* 100	ОЛАДЬИ* 70	ПЕЧЕНЬЕ * 18	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА * 100

[illegible]



МЕНЮ

Категория довольствующихся 12-18 лет

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день
Завтрак						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ * 220	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ* 120	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ * 220	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА * 150	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ * 220	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 250	КАША ПШЕННАЯ И РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ * 220
ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый 100	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	ПОВИДЛО 20	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	ЧАЙ С САХАРОМ * 200
БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 80	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 60	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 80	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 60	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 80
	СУШКИ 30					
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40					
Завтрак 2						
АПЕЛЬСИН 160	БАНАН 160	ЯБЛОКО 160	АПЕЛЬСИН 160	ЯБЛОКО 160	ГРУША 160	ПРЯНИКИ 25 МОЛОКО 0,2 * 200
Обед						
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ * 300	СУП С РЫБНЫМ С КАРТОФЕЛЕМ* 300	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ * 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ * 250	СВЕКОЛЬНИК * 250	СУП ГОРОХОВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ * 250	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ * 250
РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ* 120	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ * 300	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ * 120	КАПУСТА ТУШЕНАЯ * 230	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ * 120	РАГУ ОВОЩНОЕ * 230	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ* 120
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 80	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ * 230	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ 120	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ * 100	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ 180
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 250	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫ Й * 250	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ * 100	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 80
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 200	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 60	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 250	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 120	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 60	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ* 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40			ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 120
						ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40

Полдник						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА* 130	ВАФЛИ 25	ОЛАДЫ* 90	ПЕЧЕНЬЕ 25	ОМЛЕТ* 120	БЛИНЫ С ПОВИДЛОМ 90/15	ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ* 150
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 20	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 250	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ* 70	КАКАО С МОЛОКОМ * 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ И* 250		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 250		КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК * 200		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 60
				ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50		
Ужин						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ * 200	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ С КУРОЙ* 280	РАГУ ОВОЩНОЕ * 200	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ * 110	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ * 100	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА * 180
ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ * 120	КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ * 100	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ МЯСНЫЕ * 100	КНЕЛИ РЫБНЫЕ * 120	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ * 100	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ * 120	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ 20
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 100	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ * 200	СУХАРИ 30
		ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 60	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ 60		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 55	
Ужин 2						
КЕФИР* 230	МОЛОКО 0,2 * 200	РЯЖЕНКА 230	ЙОГУРТ 125	РЯЖЕНКА 230	КЕФИР* 230	РЯЖЕНКА 230
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ПЕЧЕНЬЕ * 25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50

МЕНЮ

Категория довольствующихся 12-18 лет

8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ * 220	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ* 120	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ * 220	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ * 220	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА * 140	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 250	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ * 120
ЧАЙ С САХАРОМ * 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 80	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** 200	ПОВИДЛО 20	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ* 200	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 250
БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 80	ЧАЙ С САХАРОМ * 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 80	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ * 60	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	БУТЕРБРОД С СЫРОМ * 80
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 60					СУХАРИ 30
Завтрак 2						
АПЕЛЬСИН 160	ГРУША 160	АПЕЛЬСИН 160	ВАФЛИ 25	ГРУША 160	АПЕЛЬСИН 160	ЯБЛОКО 160
			МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200			
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРОЙ * 300	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ * 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ * 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ * 300	СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ * 300	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ* 250	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ * 250
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ * 110	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* 180	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ * 120	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ * 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ * 230	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ* 120	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ * 300
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ * 180	СУФЛЕ МЯСНОЕ * 100	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ * 180	ГУЛЯШ * 100	КНЕЛИ ИЗ КУР * 120	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ * 180	СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ * 100
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 100	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ * 100	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК * 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ* 200	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ * 100	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 250	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ * 200	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ * 250	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 120	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	
Полдник						
СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ * 120	ПРЯНИКИ 25	БЛИНЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ * 90/20	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА* 120	ОЛАДЫ* 90	ПЕЧЕНЬЕ * 25	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА * 120

[illegible]