

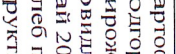
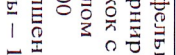

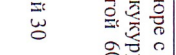
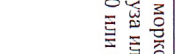


ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 Дети

Утверждает



День 1		день 2	день 3	день 4	день 5
Завтрак	Капша манная молочная с маслом сливочным /200 Какао с молоком /200 Батон йодированный с маслом сливочным 30/6 10,00- сок - 200/200	Завтрак Капша рисовая молочная с маслом сливочным /200 Кофейный напиток с молоком /200 Батон йодированный с сыром с маслом 10/17,9 10,00 – сок - 100	Завтрак Капша ячневая молочная с маслом сливочным /200 Какао с молоком /200 Батон йодированный с маслом сливочным с сыром 20/3/9 30/5 10,00 – фрукты 180/100 или сок	Завтрак Капша гречневая молочная с маслом сливочным /200 Кофейный напиток с молоком 200 Батон йодированный с маслом с сыром 11,5/17 10,00 – фрукты 180/100 или сок	Завтрак Капша пшеничная молочная с маслом слив. /200 Какао с молоком /200 Батон йодированный с повидлом 30 18/15 10,00 – сок 100
Обед	Салат из моркови с раст. маслом 60 или с-т из помидор и огурцов(подгорнировка:кукуруза,зел.горошек) Суп – пюре из картофеля /250 Бифштекс рубленый паровой, /60 Капустя тушеная /130 Соус молочный с овощами 30/50 или с-с молочный Компот из с/ф 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Салат из белокочанной капусты с морковью и с растительным маслом 60(по сезону огурцы помидоры) Свекольник со сметаной /250 Гуляш из отварного мяса говядины 60/70 Макароны отварные 100/ Компот из кураги и изюма /200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Салат из отварной свеклы с растительным маслом /60 (по сезону огурцы помидоры) Щи из св. капусты .с крупой на м/б со сметаной /250 Пудинг из мяса говядины /60 Соус молочный с овощами картофель в молоке 100/130 Компот из с/ф/200 Хлеб пшеничный/20 Хлеб ржаной 50	Обед Салат из морской капусты и репчатого лука с растительным маслом /60(по сезону огурцы-помидоры)или подгорнировка:кукуруза,зел.горошек Суп из оvejшей со сметаной на курб/6/250 Плов из мяса кур /180 Компот из чернослива и изюма 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Суп – пюре гороховый на м/б /250 Рагу из мяса говядины / 200 Компот из кураги и шиповника /200 Возможно подгорнировка(зел.горошек,кукуруза) Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50
Углотненный подник	Запеканка из творога сметановая 100 Соус молочный сладкий 30/50/сгушенка Кисломолочный напиток /200 Возможно Печенье 17/24 или фрукт Хлеб пшеничный 30	Углотненный подник Рыбные тефтели в соусе 110 Картофельное пюре 90 Чай или чай с лим Фрукты – (180), вагрушка с повидлом или с курагой Хлеб пшеничный 30	Углотненный подник Запеканка морковная 100/130 Соус молочный сладкий 30/50 Кисломолочн. продукт /200 кондитерка-сад (22) или фрукт Хлеб пшеничный 30	Углотненный подник Салат из отв.картофеля с сол.огурцом 60 Соус молочный сладкий 30/50 Чай с молоком 200 или чай с лимоном Вагрушка с повидлом или с курагой– сад 60 (фрукт) Хлеб пшеничный 30	Углотненный подник Запеканка из творога с изюмом-100 Соус сладкий Кисломолочный напиток-200 Хлеб пшеничный 30 Фрукты – сад (190) или кондитерка
Завтрак	Капша кукурузная молочная с маслом сливочным /200 Кофейный напиток с молоком /200 Батон йодированный с сыром и маслом 35/5/9 10,00 – сок	Завтрак Капша пшеничная молочная с маслом сливочным /200 Какао с молоком /200 Батон йодированный с маслом сл. 30/5 10,00 – сок 100	Завтрак Капша молочная ассорти (рис. пшено) с маслом сливочным 200 Кофейный напиток с молоком /200 Батон йодированный, с маслом сл. и сыром 35/5/9 10,00 – фрукты 180/190 или сок-100	Завтрак Макароны с сыром 130/180 Какао с молоком /200 Батон йодированный с маслом сливочным 30/5 10,00 – фрукты 180/100 или сок	Завтрак Капша геркулесовая молочная с маслом сливочным /200 Кофейный напиток /200 Батон йодированный с маслом 30/5 10,00 – сок 100
Обед	Суп-рассольник со сметаной /250 Бигус из мяса говядины 230/ Компот из с/ф /200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Салат из отварной свеклы с сол. огурцом и раст. маслом 60(по сезону огурцы помидоры) Щи из св. капусты со смет на м/б /250 Запеканка картоф.я. фарш-ая отварным мясом гов. соус смет 19,4,8,5/0 Компот из шиповника /200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Салат из отварной свеклы с изюмом /60 и растительным маслом9или подгорнировка кукуруза,зел.горошек) Суп - уха рыбацкая /200 Голубцы с мясом говядины и рисом (пшеничные) /180 Компот из с/ф /200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Борщ со сметаной на м/б /250 Гуляш из мяса кур 80/60 Капша гречневая расвягчатая с овощами /120 Соус молочный с овощами 30/30 Компот из с/ф и кураги/50/200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 50	Обед Салат из квашеной капусты – 60 г Суп – пюре из разных овощей /250 Котлеты из мяса говядины паровые 60/70 Соус молочный с овощами 30/30 Картофель отварной 100/130 Компот из кураги и изюма /200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 39,5
Углотненный подник		Углотненный подник	Углотненный подник	Углотненный подник	

<p>К  Картофельное пюре с морковью 1 80</p> <p>П  Олгорнировка кукуруза или зел. горошек-30</p> <p>П  Ирожок с куратой 60 или ватрушка с</p> <p>П  выдлом</p> <p>Ч  ай 200</p> <p>Х  леб пшеничный 30</p> <p>Ф  ррукты – 190</p>	<p>Суфле из рыбы 98/100</p> <p>Соус молочный с овощами 30/50</p> <p>Морковь тушенная 100</p> <p>Чай 200</p> <p>Кондитерское изделие 15/24</p> <p>Хлеб пшеничный 21,5</p> <p>Или Фрукты –</p>	<p>Запеканка из творога с яблоками 120/150</p> <p>Соус молочный сладкий 30/50</p> <p>Кисломолочный напиток /200</p> <p>Хлеб пшеничный 30</p> <p>Кондитерка или фрукт – сад 25</p>	<p>Рагу из овощей с соусом молочным 150/180</p> <p>Чай с молоком /200 или с лимоном</p> <p>Хлеб пшеничный 30</p> <p>Ватрушка с повидлом или куратой 60</p>	<p>Салат из моркови с из- растительным маслом</p> <p>Запеканка из творога / Соус молочный сладк</p> <p>Кисломолочка /200</p> <p>Хлеб пшеничный 30</p>
---	--	---	--	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 447200959609934981311677372486379060188671997361

Владелец Каневская Алла Владимировна

Действителен с 05.09.2024 по 05.09.2025