



ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ период Зима - Весна 2023 – 2024 уч. год

На основании санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. Приказом Министра здравоохранения РК «5» августа 2021 г. № 76

1 неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
ЗАВТРАК Каша молочная ячневая Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий. Конфета шоколадная.	ЗАВТРАК Гарнир пшеничный, гуляш из мяса кур. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий с молоком.	ЗАВТРАК Каша молочная рисовая Яйцо отварное Хлеб с маслом сливочным Чай сладкий с лимоном.	ЗАВТРАК Каша молочная манная. Хлеб с маслом сливочным Какао	ЗАВТРАК Гречка с молоком Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий.	ЗАВТРАК Каша молочная пшеничная. Яйцо отварное Хлеб с маслом сливочным Чай сладкий с лимоном. Конфета шоколадная.	ЗАВТРАК Запеканка макаронная Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий с молоком
ОБЕД Суп вермишелевый на м/к бульоне. Голубцы. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	ОБЕД Салат Винигрет, заправлен на р/м. Суп Рассольник на м/к бульоне. Гарнир гречневый, бефстроганов с подливом. Компот из с/фруктов + вит С Хлеб	ОБЕД Салат Овощной, заправлен на растительном масле. Суп картофельный на м/к бульоне. Хинкали. Компот из с/фруктов + вит.С. Хлеб.	ОБЕД Салат из капусты, заправлен на р/масле. Борщ на м/к бульоне. Домашнее жаркое с мясом говядина. Компот из с/фруктов+ вит С. Хлеб.	ОБЕД Салат из моркови, заправлен на р/масле. Свекольник на м/к бульоне. Гарнир рисовый, рыба духовая с подливом. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	ОБЕД Суп вермишелевый на м/к бульоне. Капуста тушеная с мясом говядина. Компот из с/фруктов+ вит С. Хлеб.	ОБЕД Салат из свеклы, заправлен на растительном масле. Щи на м/к бульоне. Гарнир пшеничный, гуляш с мясом говядина. Компот из сухофруктов + Вит «С». Хлеб
ПОЛДНИК Сок Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт	ПОЛДНИК Сок Гренка. Фрукт	ПОЛДНИК Сок. Вафля Фрукт	ПОЛДНИК Сок. Гренка. Фрукт	ПОЛДНИК Сок. Печенье Фрукт	ПОЛДНИК Сок. Сырник творожный. Фрукт	ПОЛДНИК Какао. Бутерброд с маслом сливочным с сыром. Фрукт
УЖИН Картофель отварной, рыба духовая с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель	УЖИН Вареники с творогом, колбаса вареная отварная. Хлеб с маслом сливочным Какао.	УЖИН Макаронные отварные, рыбные тефтели с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель	УЖИН Горошница, сосиска отварная с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий. Карамель	УЖИН Манты (мясо говядина) Хлеб с маслом сливочным. Кисель	УЖИН Гарнир ячневый, гуляш из кур с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель.	УЖИН Вареники с картошкой Рыба духовая Хлеб с маслом сливочным. Сок
УЖИН 2 Ряженка. Сладкая булочка.	УЖИН 2 Йогурт. Печенье	УЖИН 2 Ряженка. Бутерброд с маслом сливочным с сыром.	УЖИН 2 Йогурт. Ватрушка с творогом.	УЖИН 2 Ряженка. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром.	УЖИН 2 Йогурт, сосиска в тесте духовая.	УЖИН 2 Ряженка. Вафля

Исполнитель диетсегора:
Кох М.В. *[Подпись]*

Ознакомлена шеф-повар:
Новиченко Т.Н. *[Подпись]*

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ период Зима – Весна 2023 -24 уч. Год
2 неделя

<i>Понедельник</i>	<i>Вторник</i>	<i>Среда</i>	<i>Четверг</i>	<i>Пятница</i>	<i>Суббота</i>	<i>Воскресенье</i>
ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
Каша молочная рисовая. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий с лимоном.	Каша молочная манная. Хлеб с маслом сливочным. Яйцо отварное. Чай с молоком.	Каша молочная пшеница. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий. Конфета шоколадная.	Суп молочный вермишелевый хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий с молоком.	Каша молочная манная. Хлеб с маслом сливочным. Сосиска отварная Чай сладкий	Гречка с молоком. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий с молоком.	Запеканка творожная Хлеб с маслом сливочным, колбаса вареная отварная. Чай сладкий. Карамель
ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД
Салат овощной, заправлен на растительном масле. Суп Гороховый на м/к бульоне. Картофельное пюре, зразы с подливом. Компот из сухофруктов + Вит «С». Хлеб	Салат из капусты, заправлен на растительном масле. Суп « Харчо» на м/к бульоне. Лагман с мясом говядина. Рыба духовая. Компот из сухофруктов + Вит «С». Хлеб	Суп Домашняя лапша на м/к бульоне. Ленивые голубцы с мясом говядина. Компот из с/фруктов+ вит С. Хлеб.	Салат из свеклы, заправлен на р/м. Суп Бабушкин на м/к бульоне. Плов с мясом. Компот из с/фруктов+ вит С. Хлеб.	Салат из капусты заправлен на р/м. Свекльник на м/к на бульоне. Манты. Компот из с/фруктов +вит С. Хлеб.	Салат овощной, заправлен на р/м. Борщ на м/к бульоне. Макароны отварные, рыбная котлета с подливом. Компот из с/фруктов + вит.С . Хлеб.	Суп гороховый, на м/бульоне Бигус с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.
ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК
Сок. Печенье. Фрукт	Сок. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт.	Сок. Гренка. Фрукт.	Сок Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт	Молоко кипяченое. Гренка Фрукт	Сок Печенье Фрукт	Сок Гренка Фрукт
УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН
Запеканка творожная. Колбаса вареная отварная. Хлеб с маслом сливочным. Какао	Гарнир гречневый, сосиска отварная с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель	Гарнир пшеничный, гуляш с мясом курицы. Хлеб с маслом сливочным. Какао.	Картофельное пюре, рыба духовая с подливом Бутерброд с маслом сливочным. Кисель	Гарнир перловый, куриная котлета с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Сок	Лагман из мяса говядины. Хлеб с маслом сливочным. Кисель.	Каша молочная пшеница Хлеб с маслом сливочным. Какао
УЖИН 2	УЖИН 2	УЖИН 2	УЖИН 2	УЖИН 2	УЖИН 2	УЖИН 2
Йогурт, пирожок с капустой.	Ряженка. Вафля	Йогурт. Бутерброд с маслом сливочным.	Ряженка. Печенье	Йогурт. Вафля	Ряженка. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром	Йогурт. Пирожок с морковью.

Исполнитель диетсестра:
Кох М.В. *Кох*

Ознакомлена шеф-повар:
Новиченко Т.Н. *Новиченко*