

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ период Зима – Весна 2025 уч. год
 На основании санитарных правил « Санитарно- эпидемиологические требования к объектам образования»
 утв. Приказом Министра здравоохранения РК « 17» февраля 2022 г. № 16, « 19» марта 2024 г. № 205
 I неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
ЗАВТРАК Каша молочная пшеничная. Хлеб с маслом сливочным. Яйцо отварное. Чай сладкий.	ЗАВТРАК Запеканка творожная. Хлеб с маслом сливочным. Чай. Карамель	ЗАВТРАК Каша молочная пшеничная. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий с лимоном.	ЗАВТРАК Каша молочная манная. Хлеб с маслом сливочным. Чай. Конфета шоколадная.	ЗАВТРАК Гречка с молоком. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий.	ЗАВТРАК Каша молочная пшеничная. Хлеб с маслом сливочным. Яйцо отварное. Чай сладкий с лимоном.	ЗАВТРАК Суп молочный вермишелевый. Хлеб с маслом сливочным. Чай. Карамель.
ОБЕД Салат из капусты, заправлен на р/м. Суп с голушками на м/к бульоне. Гарнир рисовый, гуляш с подливом (мясо гов) Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	ОБЕД Винегрет, заправлен на р/м. Рыбный суп. Гарнир гречневый, котлета (мясо гов) с подливом. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб	ОБЕД Салат из моркови , заправлен на растительном масле. Борщ на м/к бульоне. Лагман с мясом говядина. Компот из с/фруктов +вит.С. Хлеб.	ОБЕД Салат овощной, заправлен на р/масле. Суп гороховый на м/к бульоне. Манты (мясо говядина) Компот из с/фруктов+ вит С. Хлеб.	ОБЕД Салат из свеклы, заправлен на р/масле. Суп Домашняя лапша на м/к бульоне. Плов с мясом говядина. Компот из с/фруктов +вит С. Хлеб.	ОБЕД Суп Рассольник на м/к бульоне. Голубцы (мясо говядина) Рыба духовая. Компот из с/фруктов+ вит С. Хлеб.	ОБЕД Салат из моркови, заправлен на р/масле. Шашлык на м/к бульоне. Курица – запеченная (мясо говядина) Компот из с/фруктов + Вит «С». Хлеб
ПОЛДНИК Молоко кипячённое. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром	ПОЛДНИК Сок. Булочка сладкая	ПОЛДНИК Молоко кипячённое. Вафля.	ПОЛДНИК Какао. Сырник творожный.	ПОЛДНИК Молоко кипячённое. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром	ПОЛДНИК Сок. Вафля	ПОЛДНИК Какао. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром
УЖИН Домашнее жаркое с мясом курицы. Хлеб с маслом сливочным. Кисель	УЖИН Каша молочная ячневая. Хлеб с маслом сливочным. Какао	УЖИН Запеканка макаронная. Хлеб с маслом сливочным, с сыром. Кисель	УЖИН Гарнир ячневый, рыба духовая с поливом. Хлеб с маслом сливочным. Сок	УЖИН Картофельное пюре, куриная котлета с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель	УЖИН Вареники с творогом. Хлеб с маслом сливочным. Какао	УЖИН Гарнишная, гуляш с мясом кур с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель
УЖИН 2 Йогурт. Печенье. Фрукт	УЖИН 2 Фрукт	УЖИН 2 Фрукт	УЖИН 2 Фрукт	УЖИН 2 Йогурт. Печенье. Фрукт	УЖИН 2 Фрукт	УЖИН 2 Фрукт. Ватрушка сладкая

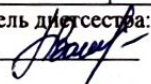
Исполнитель: М.В. Кох

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

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ период Зима – Весна 2025 учебный 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 Каша молочная рисовая Хлеб с маслом сливочным. Яйцо отварное Чай сладкий с лимоном.	ЗАВТРАК Запеканка творожная. Хлеб с маслом сливочным. Чай Конфета шоколадная	ЗАВТРАК Каша молочная пшенная Хлеб с маслом сливочным. Яйцо отварное. Чай сладкий.	ЗАВТРАК Каша молочная манная. Хлеб с маслом сливочным. Чай. Карамель	ЗАВТРАК Запеканка творожная Хлеб с маслом сливочным. Какао	ЗАВТРАК Каша молочная ячневая. Хлеб с маслом сливочным. Чай с лимоном. Конфета шоколадная	ЗАВТРАК Гречка с молоком. Хлеб с маслом сливочным. Чай.
ОБЕД Салат из капусты, заправлен на р/ масле. Свекольник на м/к бульоне. Манты (мясо говядина) Компот из сухофруктов + Вит «С». Хлеб	ОБЕД Суп Гороховый на м/к бульоне. Бигус с мясом говядина. Компот из сухофруктов + Вит «С». Хлеб	ОБЕД Бабушкин суп на м/к бульоне. Капуста тушенная с мясом говядина Компот из с/фруктов+ вит С Хлеб.	ОБЕД Винегрет, заправлен на р/ масле. Суп гречневый на м/к бульоне. Гарнир ячневый, бефстроганов с подливом. Компот из с/фруктов+ вит С Хлеб.	ОБЕД Салат из моркови, заправлен на р/м. Борщ на м/к на бульоне. Гарнир рисовый, котлета с подливом (мясо говядина) Компот из с/фруктов +вит С. Хлеб.	ОБЕД Салат из свеклы, заправлен на р/масле. Суп перловый на м/ к бульоне. Домашнее жаркое с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит С . Хлеб.	ОБЕД Салат Овощной, заправлен на р/ масле. Суп картофельный на м/бульоне Мансароны отварные, трюхи из мяса говядина. Рыба духовая. Компот из с/фруктов + вит С Хлеб.
ПОЛДНИК Сок Печенье	ПОЛДНИК Молоко кипячённое. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт	ПОЛДНИК Какао Вафля Фрукт	ПОЛДНИК Молоко кипячённое. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром.	ПОЛДНИК Сок Печенье Фрукт.	ПОЛДНИК Какао Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт	ПОЛДНИК Сок. Вафля.
УЖИН Гарнир пшеничный, рыбная котлета с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Какао.	УЖИН Макароны отварные, гуляш с мясом курицы. Хлеб с маслом сливочным. Кисель	УЖИН Гарнир рисовый, рыба духовая с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Сок.	УЖИН Лагман с мясом курицы. Хлеб с маслом сливочным. Кисель.	УЖИН Гарнир пшеничный, рыба духовая с овощами, белый соус. Хлеб с маслом сливочным. Чай сладкий.	УЖИН Гарнир пшеничный, гуляш с мясом курицы, с подливом. Хлеб с маслом сливочным. Кисель.	УЖИН Вареники с творогом. Хлеб с маслом сливочным. Какао
УЖИН 2 Фрукт	УЖИН 2 Какао. Сдобная булочка.	УЖИН 2 Йогурт. Гренка	УЖИН 2 Фрукт	УЖИН 2 Молоко кипячённое. Пирожок духовой, с картошкой.	УЖИН 2 Йогурт. Сдобная булочка.	УЖИН 2 Фрукт.

Исполнитель диетсестра:
Кох М.В. 

Ознакомлена шеф-повар:
Новиченко Т.Н. 