



10-дневное меню с 12 сентября по 23 сентябрь 2022 год
I неделя

	12 сентября понедельник	13 сентября вторник	14 сентября среда	15 сентября четверг	16 сентября пятница
	Наименование блюд	Наименование блюд	Наименование блюд	Наименование блюд	Наименование блюд
Завтрак	Каша рисовая молочная 150-200 (65°С)	Каша пшеничная вязкая 150-200(65°С)	Каша «Дружба» рис + пшено 150-200 (65°С)	Каша манная вязкая 180-200 (65°С)	Каша рисовая молочная 150-200(65°С)
	Бутерброд с маслом 30	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с маслом 30	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с маслом 30
	Чай с сахаром 180/15(65°С)	Чай с сахаром 180/15(65°С)	Чай с сахаром 180/15(65°С)	Чай с сахаром 180/15(65°С)	Чай с сахаром 180/15(65°С)
	Вафли 60	Печенье 60	Вафли 60	Яблоко 100	Йогурт -100
Обед	Салат из свеклы и моркови 40-60(14°С)	Салат из сладкой кукурузы -25-40	Салат витаминный 40-60 (14°С)	Салат из зеленого горошка-25-40	Салат «Степной» из разных овощей 40-60(14°С)
	Борщ с капустой и картофелем 180-200(75°С)	Суп картофельный с бобовыми 180-200(75°С)	Суп фасолью и картофелем 180-200 (75°С)	Суп картофельный с мясными фрикадельками 180-200 (75°С)	Суп бобовый картофельный 200 (75°С)
	Перловка в кисло-сладком соусе 150/10 (65°С)	Плов из птицы 200 (65°С)	Гулли из отварного мяса с рассыпчатой гречкой 180-200 (65°С)	Перловка в кисло-сладком соусе 150/10(65°С)	Плов из птицы 200 (65°С)
	Хлеб 40	Хлеб 40	Хлеб 40	Хлеб 40	Хлеб 40
	Кисель 180-200 (14°С)	Сок 150-200	Сок 150-200	Сок 150-200	Кисель 180-200 (14°С)
Ужиный полдник	Каша манная вязкая 180-200 (75°С)	Суп с крупой молочный 180-200 (75°С)	Суп молочный с макаронными изделиями 180-200(75°С)	Суп с крупой молочный 150-200(75°С)	Суп вермишелевый молочный 200-150 (75°С)
	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшеничный 30
	Чай с сахаром 180/15(65°С)	Чай лимонный 180-200(65°С)	Чай с сахаром 180/15 (65°С)	Чай лимонный 180-200(65°С)	Чай с сахаром 180/15 (65°С)
	Печенье -60	Блины -40(14°С)	Слоба обыкновенная-70 (14°С)	Пышки-70 (14°С)	Печенье -60

Вторая неделя 10-ти дневного меню с 12 сентября по 23 сентября 2022 года					
	19 сентября понедельник	20 сентября вторник	21 сентября среда	22 сентября четверг	23 сентября пятница
	Наименование блюда	Наименование блюда	Наименование блюда	Наименование блюда	Наименование блюда
Завтрак	Каша «Дружба» рис+пшено 150-200 (65°C)	Каша манная пышная 150-200(65°C)	Каша рисовая молочная 180-200 (65°C)	Каша пшеничная молочная 150-200 (65°C)	Каша кукурузная пышная 150-200(65°C)
	Бутерброд с маслом 30	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с маслом 30	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с маслом 30
	Чай с сахаром 180/15(65°C)	Какао с молоком 180-200 (65°C)	Чай с сахаром 180/15 (65°C)	Какао с молоком- 180-200 (65°C)	Чай с сахаром 180/15 (65°C)
	Вафли 60	Печенье 60	Вафли 60	Печенье 60	Вафли 60
Обед	Салат витаминный 40-60 (14°C)	Салат «Свеколка» 40-60(14°C)	Салат «Степной»-40-60 14°C	Салат из зеленого горошка40-60(14°C)	Салат из свеклы и моркови -40-60 14°C
	Суп с фасолью и картофелем 180-200 (75°C)	Суп бобовый картофельный 200 (75°C)	Борщ с капустой и картофелем 180-200 (75°C)	Суп картофельный с мясными фрикадельками 180-200 (75°C)	Суп картофельный с бобовыми 180-200(75°C)
	Перловка в кисло-сладком соусе 150/10(65°C)	Плов из птицы 200 (65°C)	Гуляш из отварного мяса с гречкой (65°C)	Перловка в кисло-сладком соусе 150/10(65°C)	Плов из птицы 200 (65°C)
	Хлеб 40	Хлеб 40	Хлеб 40	Хлеб 40	Хлеб 40
	Кисель 180-200 (14°C)	Сок 150-200(14°C)	Кисель 180-200 (14°C)	Сок 150-200(14°C)	Кисель 180-200 (14°C)
Углеводный полдник	Суп молочный с макаронными изделиями 180-200(75°C)	Суп с крупой молочный 200-150 (75°C)	Суп с крупой молочный 150-200 (75°C) (пшениный)	Суп молочный с макаронными изделиями 180-200 (75°C)	Суп с крупой молочный 180-200 (75°C)
	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с маслом 30	Бутерброд с джемом 30	Бутерброд с маслом 30
	Чай с сахаром 180/15(65°C)	Чай лимонный 180-200(65°C)	Чай с сахаром 180-200 (65°C)	Чай лимонный 180-200(65°C)	Чай с сахаром 180-200 (65°C)
	Печенье-60	Блины-70	Гренки -40 (14°C)	Пышки -70(14°C)	Слоба обыкновенная -70