

ПЛАН МЕНЮ ЦВТ "Маяк"

с 12.04.2026 по 18.04.2026 г



12 апреля-воскресенье			13 апреля-понедельник			14 апреля-вторник			15 апреля-среда			16 апреля-четверг			18 апреля -суббота				
Завтрак																			
Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к			
200/10	№ 14.2	Омлет с колбасой	235	№ 12.2	Каша овсяная молочная с маслом сливочным	220/10	№ 6.6	Драчена	100	№ 12.3	Каша манная молочная с маслом сливочным	220/10	№ 6.5.1	Макаронные изделия (рожки, витки)	200	№ 5.6	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	200/10	№ 14.2
90		Кукуруза консервированная	30	№ 5.5.5	Яйца вареные	1шт	№12	Сосиски отварные	2шт	№ 7.3.1	Ветчина к завтраку	30	№ 7.4	Сардельки отварные	1шт	№ 7.3.1			
1 шт		Круассан	55		Пюре фрукто няня	90		Горошек зеленый	30	№ 5.5.5	Пюре фрукто няня	90					Фруто-няня	90	
10		Масло сливочное	10		Масло сливочное	10		Масло сливочное	10		Масло сливочное	10		Масло сливочное	10		Масло сливочное	10	
17,5		Сыр плавленый сегмент	17,5		Сыр плавленый сегмент	17,5		Сыр плавленый ломтевой	18,75		Сыр плавленый сегмент	17,5		Сыр плавленый ломтевой	18,75		Сыр плавленый сегмент	17,5	
200/10	№ 6.3.1	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	№ 6.4.1	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром	200	№ 6.1.2	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	№ 6.4.1	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1
50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13
Обед																			
Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к
100	№ 8.5	Салат из морской капусты	100	№ 8.1.2	Помидоры "Черри"	100	№ 8.6.2	Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100	№8.11	Салат "Свежесть"	100	№ 8.16	Салат из свежих огурцов	100	№ 8.15	Икра кабачковая (консервы)	100	№ 10.6
215/25/10	№1.13	Суп-лапша с цыпленком	200/50	№ 1.10	Уха рыбацкая (горбуша)	200/50	№ 1.4	Борщ сибирский	215/25/10	№ 1.9	Суп "Дальневосточный" с морской капустой	215/25/10	№ 1.14.1	Рассольник ленинградский	215/25/10	№ 1.2	Суп сайровый	215/35	№ 1.3
250/10	№5.1	Шницель рыбный	120	№ 4.3.2	Печень по строгановски	75/75	№2.6	Тефтели, тушеные в соусе	110/75	№ 2.13.3	Запеканка из печени с рисом	150	№ 2.29	Перец фаршированный с мясом и рисом	315	№ 2.22	Бефстроганов (говядина)	75/75	№ 2.3.1
		Пюре из цветной капусты с картофелем	200	№ 5.11	Каша рассыпчатая гречневая	200	№ 5.5	Спагетти отварные	200	№ 5.6	Булгур отварной	200	№ 5.5.2	Картофельное пюре	200	№ 5.2	Каша пшеничная рассыпчатая	200	№ 5.13
													№ 9.4	Соус томатный с овощами	50				
250/10	№5.1	Котлета мясная	110	№ 2.9.1	Поджарка (говядина)	125	№ 2.8	Рыба, запеченная под молочным соусом (треска)	130	№ 4.1.1	Говядина тушенная с перцем свежим	130	№ 2.16.2	Рыба тушенная в томате с овощами (кета)	100/100	№ 4.2.1	Птица тушенная в сметанном соусе (тушка)	100/70	№ 3.3.1
		Пюре из цветной капусты с картофелем	200	№ 5.11	Каша рассыпчатая гречневая	200	№ 5.5	Кус-кус отварной	200	№ 5.14	Булгур отварной	200	№ 5.5.2	Картофельное пюре	200	№ 5.2	Каша пшеничная рассыпчатая	200	№ 5.13
200	№ 11	Напиток из шиповника	200	№ 11.4	Напиток из смородины	200	№ 11.3	Напиток из брусники	200	№ 11.5	Напиток из груши	200	№ 11.3	Напиток из вишни суш.	200	№ 11.3	Напиток из фруктов с/м	200	№ 11.7.1
30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13
15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13
Ужин																			
Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к		Выход	№ Т/к
100	№ 8.20	Салат из моркови с чесноком	60	№ 8.4	Сельдь соленая с луком и маслом растительным	35	№ 10.5.1	Салат "Парус"	100	№ 8.17.1	Салат из отварной моркови с сыром	100	№ 8.21	Салат с брокколи и яйцом	100	№ 20.3.1	Салат "Свежесть"	100	№ 8.16
					Огурец свежий	50	№ 8.6.4												
185	№ 2.19	Голень цыпленка запеченная н/к	2 шт	№ 58.3	Жаркое по домашнему	250/75	№ 2.5.1	Поджарка из рыбы (кета)	140	№ 4.4	Запеканка картофельная с мясом	360	№ 2.15	Гуляш из говядины	75/75	№2.2.1	Рыба запеченная по -олимпийски(брокколи, цветная капуста, помидор, сыр , кета)	120	№ 4.8
50	№ 9.4	Булгур отварной	200	№ 5.5.2				Картофельное пюре	200	№ 5.2				Каша рассыпчатая гречневая	200	№ 5.5	Картофель отварной с луком зеленым	200/3	№ 5.9.1
200/3	№5.9.1	Картофель отварной с луком зеленым												Голень цыпленка запеченная н/к	2шт	№№ 58.3	Котлеты с молочным соусом (филе)	120	№ 42.2
100	№ 4.5.1	Говядина в кисло -сладком соусе	75/100	№ 2.8.3	Жаркое по домашнему	250/75	№ 2.5.1	Запеканка из птицы	140	№ 3.5	Хлебцы рыбные (треска,кета)	115	№ 4.4.1	Соус молочный	50	№ 9.2	Картофель отварной с луком зеленым	200/3	№ 5.9.1
200/3	№5.9.1	Каша рассыпчатая рисовая	200	№ 5.5.4				Картофельное пюре	200	№ 5.2	Рис отварной с овощами	235	№ 5.5.1	Каша рассыпчатая гречневая	200	№ 5.5	Блины	75	№ 10.3
50		Пирог	60		Сырники из творога	75	№ 70.2	Кольцо песочное	50		Пряник	60		Сырники из творога	75	№ 70.2	Мед	20	
					Джем фруктовый	20								Джем фруктовый	20				
200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	№ 6.3.4	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	№ 6.3.4	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	№ 6.3.4	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1
15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13	Хлеб ржаной	15	№ 13
30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13	Хлеб пшеничный	30	№ 13

Начальник управления продовольственного обеспечения и организации питания

Технолог

Л.В. Зарубина
Л.В. Зарубина
Е.В. Кононенко
Е.В. Кононенко