

План меню

с 20.06.2025- 26.06.2025 г

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по безопасности
06.06.2025
Г. Комаров

20 июня - пятница			21 июня - суббота			22 июня - воскресенье			23 июня - понедельник			24 июня - вторник			25 июня - среда			26 июня - четверг		
									Завтрак											
	Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк
Каши: овсяная молочная с маслом сливочным	200/10	№ 6.6	Омлет картофельный	170	№ 12.1.1	Каши: пшеничная с маслом сливочным	200/10	№ 6.5.1	Каши: рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	№ 6.7	Каши: овсяная молочная с маслом сливочным	150/10	№ 6.6	Драники	100	№ 12.3	Каши: пшеничная молочная с маслом сливочным	220/10	№ 6.6.1
Хлеб: батон (порционные)	30	№ 7.3	Сырники: творожные	1шт	№ 7.3.1	Хлеб: батон	30	№ 2.12	Курятина: отварная (голень)	1шт	№ 5.4	Пирожки: с творогом и маслом сливочным	200/10	№ 5.1	Сырники: творожные	2шт	№ 7.3.1	Хлеб: батон (порционные)	30	№ 7.3
Масло: сливочное	10		Грибы: жареные	30	№ 8.8.4	Масло: сливочное	10	№ 8.6.4	Пюре: картофельное	50	№ 8.6.2	Круассаны	35		Пирожки: с творогом	60		Хлеб: батон	60	
Сыр: плавленый (сметанный)	17,5		Масло: сливочное	10		Сыр: плавленый (сметанный)	18,75		Масло: сливочное	10		Масло: сливочное	10		Хлеб: батон	30	№ 5.5.5	Масло: сливочное	10	
Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13	Батон	50	№ 13
Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Молоко: пастеризованное (сладкое) с маслом	200	№ 6.1.2	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Каши: пшеничная (пшенично-овсяная) с маслом	200	№ 6.1.2	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Каши: пшеничная (пшенично-овсяная) с маслом	200	№ 6.1.2	Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1
Обед																				
	Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк
Пюре: картофельное	100	№ 8.6.2	Салат из овощей: огурцы	100	№ 8.15.1	Икра: кабачковая (холодная)	100	№ 10.6	Отвар: свежий (пареный)	100	№ 8.6.2	Салат из морской капусты	100	№ 8.17	Пирожки: "Черри"	100	№ 8.6.2	Салат из овощей: огурцы	100	№ 8.15.1
Боро	215/25/10	№ 1.1	Суп: гречневый с мясным	215/25	№ 1.12	Уха: рыбная (холодная)	200/50	№ 1.4	Выпечка: пшеничная	215/25/10	№ 1.2	Суп: "Ем" (горячий)	250	№ 1.7.1	Борщ: свежий	215/25/10	№ 9	Суп с фрикадельками	215/25	№ 1.8
Рыба: филе (под соусом)	150	№ 1.1	Запеканка: из овощей	125	№ 2.7	Вареники: с картофелем и маслом сливочным	250/10	№ 5.1	Шницель: рыбный	120	№ 4.2.2	Пюре: из рыбы (холодная)	140	№ 4.4	Рыба: запеченная с помидорами и луком	150	№ 4.7.1	Запеканка: из овощей	125	№ 2.7
Пюре: картофельное (сметанный)	2 шт	№ 8.3	Колбаса: мясная	110	№ 2.9.1	Пюре: из овощей и картофеля с маслом сливочным	220/12	№ 8.1	Фрикадельки: в супе	110/75	№ 2.7.1	Суп: мясной	125	№ 2.18.1	Котлеты: из птицы	110	№ 3.4	Колбаса: мясная	110	№ 2.9.1
Рис: отварной с овощами	255	№ 5.5.1	Картофельное пюре	200	№ 5.2	Картофель: отварной с луком и маслом	200/3	№ 5.9.1	Спагетти: отварные	200	№ 5.6	Картофельное пюре	200	№ 5.2	Картофель: отварной с луком и маслом	200/3	№ 5.9.1	Картофельное пюре	200	№ 5.2
Напиток из фруктов: лим.	200	№ 11.7.1	Напиток из цитрусовых	200	№ 11	Напиток из цитрусовых	200	№ 11.3	Напиток из цитрусовых	200	№ 11.3	Напиток из цитрусовых	200	№ 11.3	Напиток из цитрусовых	200	№ 11.7.1	Напиток из цитрусовых	200	№ 11
Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13
Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13
Витаминный стол																				
	Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк
			Суп: фруктовый	200					Суп: фруктовый	200					Суп: фруктовый	200				
Полдник																				
	Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк
Яблоко	220		Яблоко	220		Груша	220		Яблоко	220		Яблоко	220		Апельсин	220		Яблоко	220	
Печенье: сладкое	30		Печенье: из творога, сметаны, масла	180/20	№ 7.5.2	Пирожки: "Корнетчики"	60		Рулет: фруктовый	50		Блины: с сахаром	50		Запеканка: из творога, фруктов	150/20	№ 7.4.2	Печенье: сладкое	30	
Молоко	1/200		Молоко	1/200		Молоко	1/200		Молоко	1/200		Молоко	1/200		Молоко	1/200		Молоко	1/200	
Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500	
Ужин																				
	Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк
Пюре: свежее (пареный)	100	№ 8.6.2	Салат из моркови с чесноком	100	№ 8.4	Салат "Парус"	100	№ 8.17	Икра: свежая	100	№ 10.4	Пирожки: "Черри"	100	№ 8.6.2	Икра: кабачковая (холодная)	100	№ 10.4	Салат из брокколи и яблок	100	№ 20.2.1
Жареное: под соусом (пюре)	250/75	№ 2.5.1	Пюре: из картофеля, сметаны, масла	125	№ 2.8	Оливки: с сыром	120	№ 2.20.2	Голубцы: фарш с капустой (сметана)	130	№ 2.16.2	Голубцы: фарш с капустой (сметана)	2шт	№ 5.8.3	Голубцы: фарш с капустой (сметана)	75/75	№ 2.2.2	Пюре: из картофеля	250/75	№ 2.1.2
			Хлеб: батон	200	№ 13	Картофель: запеченный (холодный)	220	№ 5.3	Булочки: сдобные	200	№ 5.5.2	Картофельное пюре	150	№ 5.2	Картофель: запеченный (холодный)	200	№ 5.5	Хлеб: батон	200	№ 13
Пирожки: сдобные	60		Пирожки: сдобные	60		Пирожки: сдобные	60		Пирожки: сдобные	60		Пирожки: сдобные	60		Пирожки: сдобные	60		Пирожки: сдобные	60	
Чай с сахаром	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром, лимон	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром, лимон	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром, лимон	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром, лимон	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром, лимон	200/10	№ 6.3.1	Чай с сахаром, лимон	200/10	№ 6.3.1
Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13	Хлеб: батон	20	№ 13
Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13	Хлеб: пшеничный	50	№ 13
Второй ужин																				
	Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк		Выход	№ Тк
Пюре: из картофеля	60		Булочки: сдобные	50		Исход: свежий "Сметанка"	55		Пюре: из картофеля	60		Булочки: сдобные	60		Пюре: из картофеля	60		Булочки: сдобные	50	
Вареники: с творогом	200		Вареники	150		Вареники	200		Вареники	200		Вареники	200		Вареники	150		Вареники	200	
Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500		Вода: бутилированная	500	

Начальник управления продовольственного обеспечения и организации питания

Заместитель начальника управления продовольственного обеспечения и организации питания, главный технолог

Н.С. Зимина

Л.В. Зарубина