

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимнее-весенний период 2021-2022 уч. год
 На основании санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. Приказом Министра
 здравоохранения РК от «05» августа 2021 года № 76

Д.Д. М.М. Насонов



Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК	
1	Супл пшеничный молочный	Каша рисовая молочная	Каша манная молочная	Супл пречневый молочный	Каша молочная геркулесовая	Бутерброд с маслом и сыром	Какао с молоком	Ййцо отварное	
2	Бутерброд с маслом, сыр	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом и сыром	Какао с молоком	Ййцо отварное	
3	Чай сладкий	Отварное яйцо	Цикорий с молоком	Чай с молоком	Чай с молоком	Чай с молоком	Ййцо отварное		
ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД	
1	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	
2	Салат из капусты	Салат из св. огурцов с р/м	Салат из св. помидор с луком	Салат из св. помидор с луком	Салат из соевых огурцов с луком	Салат из свеклы	Салат из свеклы	Салат из свеклы	
3	Суп Королевский (гречневый)	Борщ со сметаной на	Суп Картофельный с	Суп Картофельный с	Суп Картофельный с	Суп Картофельный с	Суп Картофельный с	Суп Картофельный с	
4	Курица тушеная с овощами	Гречка отварная, гуляш	Макар.издели	Макар.издели	Макар.издели	Макар.издели	Макар.издели	Макар.издели	
5	Макароны отварные	Мясной, соус сметано-	Пшеничный гарнир, котлета	Пшеничный гарнир, котлета	Пшеничный гарнир, котлета	Пшеничный гарнир, котлета	Пшеничный гарнир, котлета	Пшеничный гарнир, котлета	
6	Кисель	Компот из с/фруктов	мясная в соусе сметано- томатном	мясная в соусе сметано- томатном	мясная в соусе сметано- томатном	мясная в соусе сметано- томатном	мясная в соусе сметано- томатном	мясная в соусе сметано- томатном	
ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК	
1	Пудинг творожный с морковью	Булочка «Забава»	Сосиска в тесте	Ватрушка с творогом	Печенье	Сок абрикосовый	Фрукт-Апельсин		
2	Сок абрикосовый	Фрукт-Банан	Сок персиковый	Молоко пастеризованное	Сок абрикосовый	Сок абрикосовый	Сок абрикосовый		
3	Фрукт-Яблоко	Сок яблочный	Фрукт-Мандарин		Фрукт-Яблоко	Фрукт-Яблоко	Фрукт-Яблоко		
УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН	
1	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	
2	Ленивые голубцы	Овощное рату	Рыба тушеная с картофелем	Битус	Суп запавочный	Суп запавочный	Суп запавочный	Суп запавочный	
3	Чай сладкий	Чай сладкий	Чай с лимоном	Сок яблочный	Чай сладкий	Чай сладкий	Чай сладкий	Чай сладкий	
4									
5									
УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2	
1	Кефир	Ряженка	Йогурт	Кефир	Кефир	Кефир	Кефир	Кефир	
2	Печенье			Печенье	Печенье	Печенье	Печенье	Печенье	

Исполнитель диетестра:
 Багабуткина М.О.

bag

Ознакомлена шеф-повар:
 Арнольд Н.Н.

an

Перспективное меню на зимнее-весенний период 2021-2022 уч. год
2 недели.

Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
	ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК
1	Омлет	Каша молочная манная	Каша молочная пшеничная	Каша молочная геркулесовая	Каша молочная геркулесовая	Суп вермишелевый молочный	Суп вермишелевый молочный	Бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд с маслом и сыром
2	Бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд с маслом	Цикорий с молоком	Цикорий с молоком	Отварное яйцо	Отварное яйцо
3	Цикорий с молоком	Чай с молоком	Чай с молоком	Какао с молоком	Цикорий с молоком	Отварное яйцо	Отварное яйцо	Чай с молоком	Чай с молоком
4		Отварное яйцо							
	ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД
1	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
2	Салат из моркови с курагой	Салат из св. огурцов с луком	Салат из св. огурцов с луком	Салат Витаминный	Салат из св. помидор	Салат из св. помидор	Салат из свеклы	Салат из свеклы	Салат из свеклы
3	Щи со сметаной	Свекольник со сметаной	Свекольник со сметаной	Суп Гороховый	Борщ с фасолью со сметаной	Борщ с фасолью со сметаной	Суп Харчо	Суп Харчо	Суп Харчо
4	Плов из кур	Картофельное пюре, котлета, соус с овощами.	Картофельное пюре, котлета, соус с овощами.	Макароны отварные, гуляш мясной, соу.	Котлета рыбная с овощами соус.	Котлета рыбная с овощами соус.	Гречка отварная, бефстроганов мясной в соусе	Гречка отварная, бефстроганов мясной в соусе	Гречка отварная, бефстроганов мясной в соусе
5	Компот из изюма	Кисель	Компот из свежих яблок и кураги	Компот из свежих яблок и кураги	Рис припущенный	Рис припущенный	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Компот из с/ф.
6									
	ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК
1	Творожная запеканка	Пирожок морковью и курагой	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Сырник из творога	Сырник из творога	Пираник	Пираник	Пираник
2	Сок яблочный	Сок абрикосовый	Молоко пастеризованное	Молоко пастеризованное	Сок персиковый	Сок персиковый	Сок яблочный	Сок яблочный	Сок яблочный
3	Фрукт-Мандарин	Фрукт-Яблоко			Фрукт-Банан	Фрукт-Банан	Фрукт-Яблоко	Фрукт-Яблоко	Фрукт-Яблоко
	УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН
1	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
2	Азу по-татарски	Сарделька отварная	Рыбная тефтеля с овощами	Рыбная тефтеля с овощами	Ленивые голубцы	Ленивые голубцы	Суп картофельный с крупой	Суп картофельный с крупой	Суп картофельный с крупой
3	Чай с лимоном	Каша пшеничная	Чай сладкий	Чай сладкий	Чай с молоком	Чай с молоком	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном
4		Чай сладкий							
5									
	УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2
1	Кефир печенье	Ряженка прyanик	Йогурт	Йогурт	Кефир	Кефир			

Исполнитель диетсестра:
Багабуткина М.О.

Багабуткина М.О.

Ознакомлена шеф-повар:
Артгольдт Н.Н.

Артгольдт Н.Н.



Руководитель КДН «СНИИ №4»
Насонов М.М.