

Руководитель КГУ «СПИ №4»
М.М. Насонов

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на осенний период 2022-2023 уч. год
На основании санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. Приказом Министра здравоохранения РК от 05.08.2021 № 76

Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница		Суббота		Воскресенье	
ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		Завтрак		Завтрак	
1	Суп молочный с крупой	Каша молочная геркулесовая	Каша манная молочная	Суп кукурузный молочный	Каша молочная пшеница	Каша молочная пшеница	Каша молочная геркулесовая	Ленивые вареники	Бутерброд с маслом	Каша молочная геркулесовая	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом	Чай с молоком
2	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом	сыром	сыром	сыром	сыром	сыром	сыром	сыром	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом	Бутерброд с маслом	Чай с молоком
3	Чай с молоком	Какао	Цикорий с молоком	Чай с молоком	Чай с молоком	Чай с молоком	Чай с молоком	Какао	Какао	Цикорий с молоком	Цикорий с молоком	Цикорий с молоком	Цикорий с молоком
ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД	
1	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
2	Салат из белокочанной капусты	Салат из свеклы с сыром	Салат из св. помидор с луком	Салат из св. огурцов	Салат из св. огурцов	Салат из св. огурцов	Салат из св. огурцов	Салат из свежих овощей	Салат из свежих овощей	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
3	Суп с бобовыми на к/б.	Суп с крупой на к/б	Щи со сметаной на к/б	Рассольник со сметаной на к/б	Суп из овощей на к/б	Суп из овощей на к/б	Суп из овощей на к/б	Суп из овощей на к/б	Суп из овощей на к/б	Суп из св. огурцов с перцем.	Суп из св. огурцов с перцем.	Суп из св. огурцов с перцем.	Суп из св. огурцов с перцем.
4	Плов из птицы	Котлета мясная, соус томатный	Гороховое пюре, гуляш мясной в соусе сметано-томатном	Рыбная тефтеля с овощами соус белый	Каша распычатая, гуляш мясной соус томатный.	Каша распычатая, гуляш мясной соус томатный.	Каша распычатая, гуляш мясной соус томатный.	Каша распычатая, гуляш мясной соус томатный.	Каша распычатая, гуляш мясной соус томатный.	Борщ со сметаной	Борщ со сметаной	Борщ со сметаной	Борщ со сметаной
5	Компот из свежих фруктов + вит С	Макаронные отварные	Компот из с/фруктов + вит С	Картофельное пюре	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С	Компот из с/фруктов + вит С
ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК	
1	Пирожок с картошкой	Творожная запеканка	Бутерброд с колбасой	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом	Ватрушка с творогом
2	Сок	Кисель плодово-ягодный	Чай сладкий	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко
3	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт	Фрукт
УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН	
1	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
2	Жаркое по-домашнему	Овощное рагу	Суп с рыбой	Ленивые голубцы с мясом	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Плов сладкий	Плов сладкий	Плов сладкий	Плов сладкий
3	Чай сладкий с лимоном	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном
4	лимоном	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном
5	лимоном	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном	Чай с лимоном
УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2		УЖИН 2	
1	Кефир	Ряженка	Йогурт	Кефир	Ряженка	Кефир	Ряженка	Кефир	Ряженка	Кефир	Ряженка	Кефир	Ряженка
2	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие	Кондитерское изделие

Исполнитель диетсестра:
Багабуткина М.О.

Ознакомлена шеф-повар:

Перспективное меню на осенний период 2022-2023 уч. год
2 недели.

Руководитель КД У «СПИ №4»
Насонов М.М.

Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница		Суббота		Воскресенье	
ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		Завтрак		Завтрак	
1	Омлет	1	Каша молочная кукурузная	1	Суп молочный с макаронными изделиями	1	Каша молоч. геркулесовая	1	Каша рисовая молочная	1	Суп молочный с крупой	1	Каша молочная кукурузная
2	Бутерброд с маслом	2	Бутерброд с маслом, сыр	2	Бутерброд с маслом	2	Бутерброд с маслом, сыр	2	Бутерброд с маслом	2	Бутерброд с маслом, сыр.	2	Бутерброд с маслом
3	Цикорий с молоком	3	Чай с молоком	3	Овсяное яйцо	3	Цикорий с молоком	3	Чай с молоком	3	Какао	3	Цикорий с молоком
ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД	
1	Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной
2	Салат из моркови с яблоком	2	Салат из огурцов с луком	2	Салат из белокачанной капусты	2	Салат из св.помидор с перцем	2	Салат из св. овощей	2	Салат из моркови	2	Салат из свежлы
3	Суп картофельный с макаронными изделиями на к/б	3	Свекольник со сметаной на к/б	3	Суп Рисовый на к/б	3	Борщ со сметаной на к/б	3	Суп картофельный на к/б	3	Рассольник со сметаной на к/б.	3	Суп Картофельный с крупой
4	Птица тушенная	4	Каша рассыпчатая, гуляш мясной, соус сметано-томатный с овощами.	4	Шницель мясной, соус томатный.	4	Котлета рыбная с овощами соус белый.	4	Пшениный гарнир, гуляш мясной в соусе сметано-томатном	4	Жаркое по домашнему	4	Ленивые голубцы
5	Перловый гарнир	5	Компот из яблок + св.фруктов+вит.С	5	Компот из св.фруктов+вит.С	5	Рис припущенный	5	Кисель плодово-ягодный+вит.С.	5	Компот из изюма + вит.С	5	Компот из
6	Компот из изюма + вит.С.	6	Кисель плодово-ягодный+вит.С	6	с/фруктов+вит.С	6	с/фруктов+вит.С	6	с/фруктов+вит.С	6	с/фруктов+вит.С	6	с/фруктов+вит.С
ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК	
1	Творожная запеканка	1	Сосиска в тесте	1	Булочка «Забава»	1	Сырник из творога	1	Кондитерские изделия	1	Пирожок с яблоком	1	Сырник
2	Сок	2	Сок	2	Молоко	2	Сок	2	Сок	2	Молоко	2	Сок
3	Фрукт	3	Фрукт	3	пастеризованное	3	Фрукт	3	Фрукт	3	пастеризованное	3	Фрукт
УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН		УЖИН	
1	Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный
2	Азу	2	Тефтели рыбная с овощами соус белый.	2	Сосиска отварная	2	Рагу из овощей с мясом	2	Ленивые вареники с творогом, соус сметанный	2	Котлеты из птицы.	2	Суп рыбный с крупой
3	Чай с лимоном	3	Картофельное пюре	3	Каша рассыпчатая	3	Чай с молоком	3	Чай сладкий	3	Каша рассыпчатая	3	Чай с лимоном
4	Чай сладкий	4	Чай сладкий	4	Сок	4	Сок	4	Сок	4	Сок	4	Сок
5	Ужин 2	5	Ужин 2	5	Ужин 2	5	Ужин 2	5	Ужин 2	5	Ужин 2	5	Ужин 2
1	Ужин 2	1	Ужин 2	1	Ужин 2	1	Ужин 2	1	Ужин 2	1	Ужин 2	1	Ужин 2
2	Ужин 2	2	Ужин 2	2	Ужин 2	2	Ужин 2	2	Ужин 2	2	Ужин 2	2	Ужин 2
1	Кефир	1	Ряженка	1	Йогурт	1	Кефир	1	Ряженка	1	Кефир	1	Йогурт
2	Кондитерские изделия	2	Кондитерские изделия	2	Кондитерские изделия	2	Кондитерские изделия	2	Ряженка	2	Кефир	2	Йогурт

Исполнитель диетестра:
Балабутина М.О.

Балабутина М.О.

Ознакомлена шеф-повар: