

№ 1 ПОНЕДЕЛЬНИК

№	Завтрак		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Выход готового блюда		
	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	
Каша рисовая молочная	150	200	200	200	Икра морковная морковь р/масло	80	100	Йогурт	200	200	Салат из лука и зелёного горошка	50	
	5	7	200	200	Суп картофельный с курой	200	250	Пирог с повидлом	80	100	Рас/масло	2	
	75	100	25	25	Кура	20	24	р/масло молоко	36	36	Лук	36	
	25	31	17	20	р/масло	2	3	мука	38	38	Горюшек	38	
	4	6	200	200	картоф.	110	120	яйцо	80	100	Шницель	100	
					лук	14	18	сахар	93	116	рыбный	116	
					морковь	10	13	дрожжи	4	5	р/масло	4	
					томат	2	3	повидло	6	8	молоко	8	
					говядина	100	120		4	6	мука	4	
					р/масло	92	101		30	10	лук	16	
Кофейный напиток с молоком	100	100	100	100	Гуляш	100	120		120	120	Сложный гарнир		
	15	15	200	200	Гречка	5	6		3	3	Картофельное пюре	120	
	5	5	25	50	Гречка	2	2		3	3	Сл/масло	120	
					Сл/масло	15	18		24	24	Молоко	24	
					Греча	15	18		144	144	Картофель	144	
					Компот из сухофруктов.	6	8		12	12	Лук	12	
					Сахар	180	180		100	100	Свекла в соусе	100	
					сухофрук	6	45		5	5	Тушённая	5	
					Хлеб пшеничный, ржаной	45	45		2	2	Сметана	2	
						200	200		105	105	Мука	105	
Хлеб пшеничный	25	50	25	200	Хлеб пшеничный, ржаной	15	20		24	24	Свекла	24	
						25	50		5	5	Лук	24	
						40	60		200	200	Рас/масло	5	
									Чай с молоком.	200	200	молоком.	200
									молоко	100	100	молоко	100
									чай	0,4	0,4	чай	0,4
									Конфета	20	30	Конфета	30
									Хлеб пшеничный, ржаной	50	50	Хлеб пшеничный, ржаной	50
										40	60		60

№	Завтрак		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Выход готового блюда	
	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18
	Каша «Дружба» молочная.	200	200	200	Салат из лука и горошка	60	70	Печенье	салат из свежей (квашенной)	80	100	
	сл./масло	150	5	200	Р/масло	2	2	Сок	капусты	2	2	
	молоко	75	100	50	Лук	47	58		р/масло	1	2	
	рис	12	14	200	Зел/горошек	38	38		сахар	80	100	
	пшено	14	19	200	Суп гороховый с куриной	200	250		капуста	10	13	
	сахар	4	6	200	кура	20	24		морковь	10	10	
	чай			200	р/масло	2	3		Картофельное	180	180	
	с молоком.	200	200	200	сметана	4	5		пюре со сл.	5	5	
	молоко	100	100	200	горox	18	20		маслом.	28	28	
	сахар	15	15	200	картофель	55	60		сл./масло	205	205	
	чай	0,4	0,4	200	лук	10	12		молоко	10	10	
				200	морковь	13	16		картоф.	80	100	
				200	томат	2	3		Лук	100	140	
	Хлеб пшеничный	25	50	200	Солянка из сборных овощей	150	200		Курица	2	3	
	сл. масло	13	15	200	Р/масло	4	6		тушённая в соусе	12	12	
	Яйцо варёное	1	1	200	Сметана	5	6		Кура	4	5	
				200	Сыр	4	5		р/масло	200	30	
				200	капуста	107	143		сметана	25	60	
				200	лук	8	10		мука	25	40	
				200	морковь	27	36		томат	25	60	
				200	с/огурец	33	44		Кисель	25	60	
				200	томат	6	8		1. Кисель сухой	25	60	
				200	Котлета мясная	80	100		Хлеб	25	60	
				200	говядина	84	105		пшеничный	25	60	
				200	р/масло	4	5		Хлеб ржаной	25	60	
				200	мука	4	5					
				200	лук	5	6					
				200	хлеб	14	18					
				200	Компот из сухофруктов.	200	200					
				200	сахар	15	15					
				200	сух/фрукт	15	20					
				200	Хлеб	25	50					
				200	пшеничный.	40	60					
				200	Хлеб ржаной	40	60					

№	Завтрак		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Выход готового блюда		
	7-10		11-18		7-10		11-18		7-10		11-18		
	Выход готового блюда	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	Выход готового блюда	
№ 8 (понедельник)	Каша пшеничная молочная	150	5	200	7	100	200	200	200	огурец соленый	80	80	
		5	75	100	40	200	25	200	200	100	100	100	
	Кофейный напиток с молоком	100	15	100	15	100	200	200	200	200	Шницель рыбный	80	100
		15	30	15	4	200	25	200	200	200	Рыба	93	136
	Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	р/масло	4	5
		13	4	200	200	200	25	200	200	200	молоко	4	8
	Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	яйцо	1/10	1/10
		13	4	200	200	200	25	200	200	200	мука	4	6
	Сосиска	25	5	200	6	200	200	200	200	200	лук	16	20
		13	4	200	200	200	25	200	200	200	хлеб	10	12
	Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Картофель в молоке	180	180
		13	4	200	200	200	25	200	200	200	отварной	5	5
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	с/масло	50	50	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	молоко	180	180	
Сосиска	25	5	200	6	200	200	200	200	200	картофель	2	2	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	мука	2	2	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Чай	200	200	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Чай	0,4	0,4	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Сахар	15	15	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Хлеб пшеничный.	25	25	
Сосиска	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Хлеб ржаной.	40	60	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Яйцо варенное	1	1	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Йогурт	200	200	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Пирог с повидлом	80	100	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	р/масло	3	4	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	молоко	16	20	
Сосиска	25	5	200	6	200	200	200	200	200	мука	40	50	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	яйцо	1/10	1/8	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	сахар	3	4	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	дрожжи	1,6	2	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	повидло	30	40	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200				
Сосиска	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Морковь туш в сметане	80	100	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	сл. масло	100	125	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Сметана	2	3	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Сахар	10	12	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	мука	1	2	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	1	1	1	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Рассольник с курицей	200	250	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	кура	20	24	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	р/масло	2	3	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	рис	4	5	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	картофель	90	100	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	лук	10	12	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	морковь	10	12	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	сметана	5	5	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	том. паста	2	2	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	огурец сол.	13	17	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Рагу из овощей	150	200	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Сл/масло	3	4	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Раст/масло	2	3	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	картофель	64	86	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	капусты	45	60	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	морковь	45	60	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	лук	22	30	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	молоко	20	25	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	мука	3	5	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Пудинг из говядины	90	90	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Мясо	110	110	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Сл/масло	4	4	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	р/масло	5	5	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	молоко	20	20	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	яйцо	1/3	1/3	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Компот из сухофруктов.	200	200	
Сливочное масло	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Сухофрукты	15	20	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Сахар	15	15	
Хлеб пшеничный	25	5	200	6	200	200	200	200	200	Хлеб пшеничный.	25	50	
	13	4	200	200	200	25	200	200	200	Хлеб ржаной	40	60	

№	Завтрак		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Дополн. готового блюда			
	готового блюда		готового блюда		готового блюда		готового блюда		готового блюда		готового блюда			
	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18		
	Каша манная молочная со сл. маслом Сл/масло Молоко манка сахар Какао с МОЛОКОМ МОЛОКО сахар какао Хлеб пшеничный сл. масло Яйцо варённое	150	200	200	200	Помидор соленый	80	100	Сок фруктовый	200	200	салат из свеж (квашенной) капуста	80	100
		5	5	25	25	Борщ с куриой	200	130	Хлеб пшеничный	200	200	р/масло	2	2
		75	100	20	24	кура	200	250	Хлеб пшеничный	25	25	сахар	1	100
		25	31	2	3	р/масло	2	24	Свежие фрукты	200	200	капуста	80	13
		4	6	5	5	сметана	5	27				морковь	10	180
		200	200	22	25	капуста	20	25				Картофель тушённый	180	5
		100	100	20	13	морковь	20	13				сл/масло	5	2
		15	15	10	15	лук	10	15				р/масло	2	180
		4	4	12	40	свекла	12	50				картоф.	180	43
				40	5	томат	40	6				Лук	43	8
				5	150	Плов из говядины	5	200				Соус	8	3
					70	Мясо	150	100				Сметана	3	4
					4	Сл/масло	70	5				Мука	4	100
					3	р/масло	4	3				томат	80	156
					35	рис	35	43				Рыба тушеная	125	6
			6	лук	6	8				р/масло	5	6		
			10	морковь	10	13				мука	5	200		
			30	Соус красный основной	30	30				Чай с	200	100		
			1	Сл/масло	1	1				МОЛОКОМ	100	0,4		
			2	Мука	2	2				молоко	0,4	35		
			2	Лук	2	2				чай	20	50		
			5	Морковь	5	5				конфета	25	60		
			1	томат	1	1				Хлеб пшеничный.	40			
			200	Компот из сухофруктов	200	200				Хлеб ржаной				
			15	сахар	15	15								
			15	сухофрукты	15	20								
			50	Хлеб пшеничный.	50	50								
			40	Хлеб ржаной.	40	60								

№	Завтрак		Завтрак 2		Обед		Полдник		Ужин		Выход готового блюда		
	Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		
	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	
№ 10 (среда)	Каша гречневая молочная	150\5	200\7	Хлеб пшеничный	25	Икра морковная р/масло лук	100\5	100\5	Салат «стенной» р/масло лук	100\5	3	100\5	
		5	7				3	3					
	Кофейный напиток с молоком.	105	140	Щи с курой со сметаной	25	200	кура р/масло сметана	200	250	зел горошек картофель	48	21	200
		4	6					20	24				
		30	35					2	3				
	Хлеб пшеничный	200	200	Макароны отварные	150\4	180\6	капустя лук морковь томат	5	5	чай сахар	200	15	0,4
		100	100					32	40				
		15	15					50	63				
	сл. масло	5	5	Гуляш из говядины	4	6	Слив/масло Макароны	4	6	Хлеб пшеничный	25	40	25
		25	50					52	63				
Яйцо	13	15	Сок фруктовый.	200	200	мясо р/масло мука лук морковь томат	80	100	Хлеб ржаной	40	200	200	
	1	1					70	90					
			Хлеб пшеничный.	25	50		4	5	Молоко	200	200	200	
							2	2					
			Хлеб ржаной.	40	80		15	15	Хлеб пшеничный	50	50	50	
							15	15					
							5	5					

№	Завтрак		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Выход готового блюда			
	Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда			
	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18		
№ 11 (Четверг)	Каша геркулесовая молочная со сл. маслом. Сл/масло молоко сахар геркулес изюм ЧАЙ с молоком (чай) сахар молоко Хлеб пшеничный Слив. Масло	150\5	200\7	Сок фруктовый	200	200	Свекольник на кур/бульоне р/масло сметана картофель свекла лук морковь томат	200 2 5 50 44 10 13 5	250 3 5 55 66 13 16 6	Запеканка из творога с морковью. сл/масло р/масло молоко сметана творог яйцо манка сахар морковь хлеб пш	100\5 5 3 18 5 56 1/10 6 6 24 4 200	100\5 1 36 38	11-18	
		75	100	Хлеб пшеничный	25	25	Котлета куриная Кура	80/4 136	100/5 170	Мясо Сл/масло р/масло картофель лук томат	80 5 2 180 18 5	250\6	50	
		4	6	сыр	17	20	Сложный гарнир	20	24	Кисель	200	200	1	50
		30	35	Свежие фрукты	200	200	1) Рис отварной Сл/масло	5 7 8 10 13	6 8 10 16	Хлеб пшеничный	25	25	36	38
		5	7				2) Капуста тушёная Слив/масло растительное мука сахар	80/4 136	100/5 170	Хлеб пшеничный	25	25	36	38
		200	200				Компот из сухофруктов Сахар сухофрукты	200	200	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	200	200	36	38
		0,4	0,4					15	15				36	38
		15	15					100	100				36	38
		100	100					4	4				36	38
		50	50					43	43				36	38
		13	15					100	100				36	38
								3	3				36	38
						3	3				36	38		
						1	1				36	38		
						1	1				36	38		
						143	143				36	38		
						3	3				36	38		
						5	5				36	38		
						5	5				36	38		

№	Завтрак		2 завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Выход готового блюда	
	Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда		Выход готового блюда	
	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18	7-10	11-18
№13 СУББОТА	Каша манная молочная.	200\6			Помидор соленый	80	100	Сок фруктовый	Свекольная икра	80	100	
	сл.масло	5	Молоко/йогурт	200	р/масло	120	140	Печенье	Свекла	100	125	
	молоко	100	-	200	сметана	200\5	200\5		лук	5	5	
	сахар	6			картофель	5	5		р/масло	3	3	
	манка	30	Хлеб пшеничный	25	зел.горошек	200/	250/		Тефтели рыбные	80	100	
	Какао с молоком	200	Сыр	17	Запеканка картофелем с курой	2	3		рыбные	72	90	
	сахар	15	Свежие фрукты	200	кура	55	60		Рыба	4	5	
	какао	4			Сл/масло	20	25		Слив/масло	16	20	
	молоко	100			р/масло	10	12		Молоко	6	8	
	Хлеб пшеничный	50			картофель	10	13		Мука	15	18	
	сл.масло	13			лук	10	10		Лук хлеб	12	14	
					морковь	10	12		Соус красный основной	40	40	
					зел.горошек	10	12		Сл/масло	1	1	
				Запеканка картофелем с курой	200\5	200\5		Мука	2	2		
				кура	130	134		Лук	2	2		
				Сл/масло	5	5		Морковь	8	8		
				р/масло	2	2		томат	2	2		
				сметана	5	5		Рис отварной с овощами	180\	180\		
				картофель	225	225		с овощами	20\5	20\6		
				лук	16	16		Слив/масло	5	6		
				хлеб	3	3		Раст/масло	3	3		
				Компот из сухофруктов. Сухофрукты Сахар	200	200		Рис	60	60		
				Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной.	15	20		Лук	25	25		
					15	15		Морковь	40	40		
					50	50		Томат	3	3		
					40	60		Чай чай сахар	200	200		
								Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	25	50		
									40	60		

№ п/п	Завтрак	Величина готового блюда		Убед	Величина готового блюда		Щолдник	Величина готового блюда		Ужин	Величина готового блюда	
		7-10	11-18		7-10	11-18		7-10	11-18		7-10	11-18
№14 ВОСКРЕСЕНЬЕ	Каша «Дружба» молочная. сл/масло молоко рис пшено сахар чай Хлеб пшеничный сл. масло Яйцо варёное	150\5 5 75 12 14 4 200 15 0,4 50 13 1	200\7 7 100 14 19 6 200 15 0,4 50 15 1	Морковь свежая (свекла отварн) Морковь Суп картофель- ный с крупой. курица р./масло рис картоф. лук морковь томат Сосиска Сложный гарнир 1.Капуста тушённая Сл/масло Рас/масло Мука сахар капуста лук морковь томат 2.Макарони отварные Слив/масло макарони Компот из сухофруктов. Сахар Сух/фрукт Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	80 100 200 20 2 5 90 12 10 2 71 100\4 4 3 2 1 143 5 3 3 120\2 2 44 200 15 15 50 40	Хлеб пшеничный Молоко Фрукт	25 200 200 250 35 3 5 100 13 13 3 106 100\4 4 3 2 1 143 5 3 3 150\3 3 54 200 15 20 50 60	Хлеб пшеничный Молоко Фрукт	25 200 200 25 200 200 250 35 3 5 100 13 13 3 106 100\4 4 3 2 1 143 5 3 3 150\3 3 54 200 15 20 50 60	Салат из свеж. (кваш)капуста Капуста Лук Морковь р /масло Биточки рыбные Рыба б/г Слив/масло рас/масло молоко мука лук хлеб Картофельное пюре Слив/масло Молоко Картофель Лук Чай с молоком молоко чай Конфета Хлеб Пшеничный Ржаной	80 100 5 4 2 80 74 2 2 21 4 4 14 180\5 5 28 205 5 200 100 0,4 20 50 40	100 120 5 4 2 100 92 2 3 26 6 5 18 180\5 5 28 205 5 200 100 0,4 30 50 60