

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора КГБОУ «Дудинская школа-интернат»

Т. М. Вострухова

«04» мая 2025 год

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся, воспитанников

в краевом государственном бюджетном общеобразовательном учреждении

«Дудинская школа-интернат»

Красноярский край, Таймырская Долгано-Ненецкий район,

г. Дудинка, ул. Андреевой, д.6

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное цикличное меню (зимнее меню) разработано для КГБОУ «Дудинская школа- интернат», расположенного по адресу: Красноярский край, г. Дудинка, у. Андреевой дом 6 для детей в возрасте с 7-18 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей, с учетом их возраста.

Настоящее меню рассчитано на шестикратный прием пищи (для детей, проживающих в интернате с 7-18 лет) - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, паужин и на трехкратный прием пищи (для проходящих детей 7-18 лет) – завтрак, обед, полдник. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5-4 часов. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, 2 завтрака, полдника, ужина, паужина 15-20 минут, для обеда 20-30 минут.

В учреждении обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями).

Меню разработано согласно Закона Красноярского края от 10.03.2016 г №10-4261 «Об установлении норм обеспечения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем».

Оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов в настоящем меню принято 1:1:4, допустимое 1:1:4.

В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов, проводится их замена на продукты равноценные по химическому составу в соответствии с таблицей замены.

В целях профилактики йод дефицитных состояний в питании детей необходимо использование только йодированной соли.

При организации питания детей следует руководствоваться СанПиН 2.3/2.4 3590 «Санитарно- эпидемиологические требования в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Для обеспечения необходимой потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника при его отсутствии иным ответственным лицом). Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается. Для дополнительного

обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей подростков.

Согласно требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» разрешается использовать с массовой долей жира творожные изделия (не более 9 % массовой доли жира), кондитерские изделия без крема.

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом (на момент отсутствия медработника) с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Вес порций должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню- раскладке)

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случаях неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и т.д.

Ежедневно суточную пробу готовых блюд в объёме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты- в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре +2-+6 град. не менее 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

В учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил и норм.

На каждое блюдо заведующим производством разрабатывается технологическая карточка, в которой в обязательном порядке указывается номер рецептуры, и наименование рецептурного справочника, а также кулинарная обработка продуктов.

На основании настоящего меню диетсестра или врач совместно с зав. производством (шеф-поваром) и кладовщиком составляет меню-раскладку, которая утверждается в установленном порядке директором учреждения.

Меню разработано на основании:

- ✓ Закон Красноярского края от 10.03.2016 г №10-4261 «Об установлении норм обеспечения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем»
- ✓ СанПиН 2.3/2.4 3590 «Санитарно-эпидемиологические требования в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- ✓ Химический состав российских продуктов: Справочник */ Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РЕАМН, проф. В.А.Тутельяна-2002 г.
- ✓ Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна – 2011 г.
- ✓ Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербург 2008 г.

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному меню для организации питания детей прилагаются.

МЕНЮ

Для приходящих детей 7-11 лет

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	КАША "ДРУЖБА" 200	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 180	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 200	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 160	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 150	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 200	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) 60
БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ 36	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	ДЖЕМ ПОРЦИОННО 10	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 180	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	ЧАЙ БЕЗ САХАРА 180	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 16	БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ 35	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	ЧАЙ БЕЗ САХАРА 200	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 16	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10
ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 180	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 47	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 180	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 21	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200
КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 59	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 35	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 54	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 60
				ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 35	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 20			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 20
Обед									
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ 60	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 60	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (КОНСЕРВЫ) 60	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ 62	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ 60	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ 60	САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ 60	ВИНЕГРЕТ МОРСКОЙ 60	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ 90	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ 70
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСОМ ПТИЦЫ 200	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СМЕТАНОЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ 250	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 250	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ 250	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ 250
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ 209	РЫБА ЖАРЕНАЯ 90	ЖАРКОЕ ПОДОМАШНЕМУ 220	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ 90	ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ 230	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	СЕРДЦЕ В СОУСЕ 90	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 90	ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ 200	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 90
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ 175	СОК ФРУКТОВЫЙ 216	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ 90	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180	КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД 200	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ 175
ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 36	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 19	КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРО	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 38	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНА В 200	СОК ФРУКТОВЫЙ 216	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 43	СОК ФРУКТОВЫЙ 216

**Меню
Для приходящих детей 12-18 лет**

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	КАША "ДРУЖБА" 220	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 200	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 240	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 48	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 200	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 152	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 232	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) 52
БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ 66	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 190	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 185	ДЖЕМ ПОРЦИОННО 20	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 190	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 190
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 180	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	ЧАЙ БЕЗ САХАРА 180	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 18	БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ 66	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10	ЧАЙ БЕЗ САХАРА 180	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 18	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 10
ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 180	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 47	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70	ЧАЙ С ЛИМОНОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 30	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 200
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 61	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 60
КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38			ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38
Обед									
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ 100	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 100	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (КОНСЕРВЫ) 100	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ 100	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ 100	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ 100	САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ 100	ВИНЕГРЕТ МОРСКОЙ 100	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ 100	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ 100
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СМЕТАНОЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ 250	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 250	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ 250	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ 250
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ 250	РЫБА ЖАРЕНАЯ 130	ЖАРКОЕ ПОДОМАШНЕМУ 220	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 1 ВАРИАНТ 120	ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ 250	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	СЕРДЦЕ В СОУСЕ 110	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 110	ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ 200	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 120
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ 180	СОК ФРУКТОВЫЙ 216	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ 120	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 155	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180	КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД 200	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ 170

ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 50	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА 180	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 50	КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД 200	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 69	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 200	СОК ФРУКТОВЫЙ 216	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (ИЗЮМ) 180	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 60	СОК ФРУКТОВЫЙ 216
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 58	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 60	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 60	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 30	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 60	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38	ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА 70
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 38		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 27	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ 40
Полдник									
БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ 50	ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ 110	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 40	ОЛАДЫ С ЯБЛОКАМИ 70	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 200	ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ 95	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ 60	БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ 40	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 120	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 28
СОК ФРУКТОВЫЙ 216	СОУС КЛЮКВЕННЫЙ №361 40	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 100	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 105	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 28	ЧАЙ С САХАРОМ 160	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 180	СОК ФРУКТОВЫЙ 216	МОЛОКО СГУЩЕНОЕ 30	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 200
ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ 84	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 200	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ 210	СОК ФРУКТОВЫЙ 216	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ 182	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 95	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ С САХАРОМ 110	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ 164	ЧАЙ БЕЗ САХАРА 200	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ 122

