



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач ГБУЗ «ДС № 45 ДЗМ»

Кулешова Ю.А.

2017г.

Меню №8 для детей 4-6; 7-10; 11-12
ПОНЕДЕЛЬНИК - 2

ЗАВТРАК

Каша манная молочная
150/180/200
Творог « Агуша» 50/50/50
Чай с сахаром 200/200/200
Хлеб пшеничный 40/50/50
Масло сливочное 10/15/20
Фрукты 200/200/200
Минеральная вода 150/150/150

ОБЕД

Огурец свеж. порционно
30/40/40
Свекольник со сметаной
200/250/350
Плов из птицы 180/180/250
Кисель из с/м ягод 200/200/200
Хлеб ржаной 50/70/70

ПОЛДНИК

Сок фруктовый 200/200/200
Французская ватрушка 50/70/70

УЖИН

Домашнее жаркое 170/200/250
Помидор порционно 30/40/40
Масло сливочное 10/15/20
Чай с сахаром и молоком
200/200/200
Хлеб пшеничный 40/50/50

УЖИН 2

Кисломолочный продукт
200/200/200

МЕНЮ



приятного аппетита



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач ГБУЗ «ДС № 45 ДЗМ»

Кулешова Ю.А.

2017г.

Меню № 9 для детей 4-6, 7-10,11-12 лет.

ВТОРНИК - 2

ЗАВТРАК

Каша рисовая молочная 150/180/200

Сыр « Российский» 15/20/20

Кофейный напиток с молоком
200/200/200

Хлеб пшеничный 30/50/60

Масло сливочное 10/15/20

ЗАВТРАК 2

Фрукты 200/200/200

Минеральная вода 150/150/150

ОБЕД

Салат «Степной»(картофель, морковь,огурец,
лук, з. горош.)60/70/80

Суп крестьянский с крупой 200/250/350

Голубцы ленивые 150/180/240

Компот из кураги 200/200/200

Хлеб ржаной 50/70/70

ПОЛДНИК

Сок фруктовый 200/200/200

Печенье 20/20/20

УЖИН

Салат из свеклы и яблок 60/70/80

Макаронны отварные 140/160/190

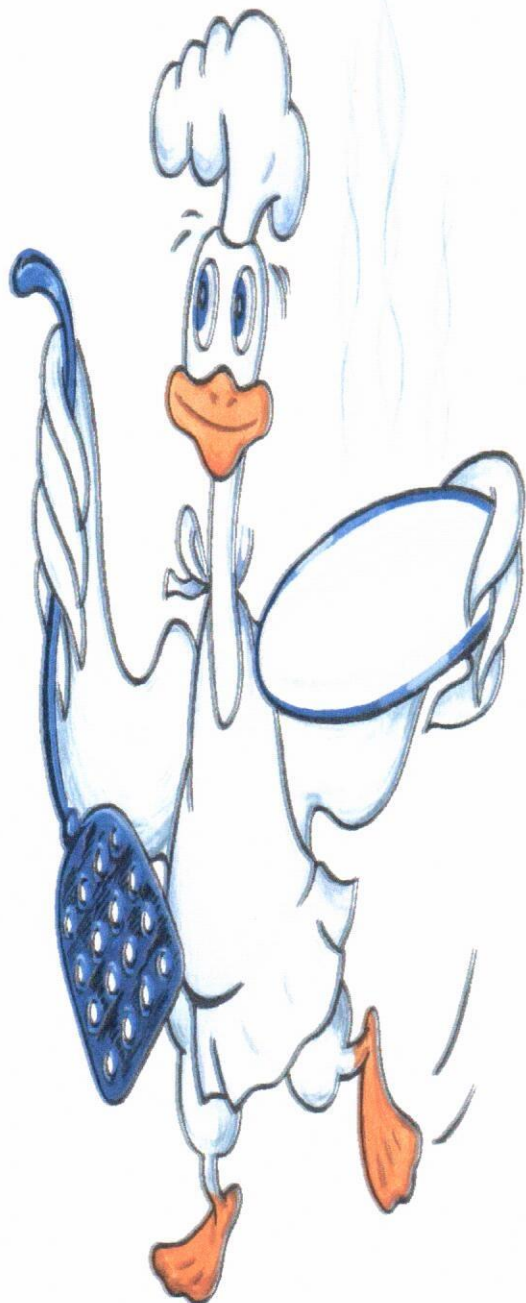
Котлета «Здоровье» 70/90/100

Чай с сахаром 200/200/200

Хлеб пшеничный 30/50/50

УЖИН 2

Кисломолочный продукт 200/200/200





«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач ГБУЗ «ДС № 45 ДЗМ»
Кулешова Ю.А.
2017г.

Меню №10 для детей 4-6, 7-10, 11-12 лет.

СРЕДА - 2

ЗАВТРАК

Омлет запеченный с колбасн. изделиями
150/180/180
Творог «Агуша» 50/50/50
Масло сливочное 10/15/20
Чай с сахаром 200/200/200
Хлеб пшеничный 30/50/60
Вода минеральная 150/150/150
Фрукт 200/200/200
Отвар шиповника 200/200/200

ОБЕД

Помидор порционно 30/40/40
Суп гречнев. со сметан.200/250/350
Картофель запеч.с маслом120/160/180
Суфле из отварной курицы 95/95/95
Компот из с/м ягод 200/200/200
Хлеб ржаной 50/70/70

ПОЛДНИК

Вафли 20/20/20
Сок фруктовый 200/200/200

УЖИН

Огурец свежий порционно 30/40/40
Рис отварной120/140/150
Рыба запеченная «По польски»
70/70/70
Хлеб пшеничный 40/50/50
Чай с сахаром 200/200/200
Масло сливочное 10/15/20

УЖИН 2

Кисломолочный продукт 200/200/200





УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач ГБУЗ «ДС №45 ДЗМ»

Кулешова Ю.А.

2017г.

Меню №11 для детей 4-6, 7-10, 11-12 лет

ЧЕТВЕРГ- 2

ЗАВТРАК

Каша пшеничная молочн.150/180/180

Сыр 10/15/20

Масло сливочное 10/15/20

Какао на молоке200/200/200

Хлеб пшеничный 30/50/50

Вода минерал.150/150/150

Фрукт 1шт.

ОБЕД

Икра свекольно-морковная 60/70/80

Суп пюре из разных овощей

200/250/350

Бефстроганов из отв мяса 70/95/100

Каша гречневая рассыпчатая

130/150/180

Компот из с/фруктов 200/200/200

Хлеб «Дарницкий» 50/70/70

ПОЛДНИК

Пирог Кух 50/100/100

Сок фруктовый 200/200/200

УЖИН

Сложный гарнир 100/60

Тефтели мясные с рисом 70/80/100

Хлеб пшеничный 40/50/50

Чай с сахаром 200/200/200

УЖИН 2

Йогурт 125/125/125



«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач ГБУЗ «ДС № 45 ДЗМ»
Кулешова Ю.А.
«04» мая 2017г.

Меню №12 для детей 4-6, 7-10, 11-12 лет.

ПЯТНИЦА - 2

ЗАВТРАК

Каша манная молочная 150/180/180
Яйцо отварное 1 шт.
Хлеб пшеничный 40/50/50
Масло сливочное 10/15/20
Чай с сахаром 200/200/200

ЗАВТРАК 2

Вода минеральная 150/150/150
Фрукт 1 шт.

ОБЕД

Борщ с мелкошинков. овощами на мясном бульоне 200/250/350
Салат из сборных овощей 60/70/80
Плов из отварного мяса 170/205/255
Отвар шиповника 200/200/200
Хлеб ржаной 50/70/70

ПОЛДНИК

Запеканка творожная с джемом или сгущённым молоком 100/100/100
Сок фруктовый 200/200/200
Биойогурт 125/125/125

УЖИН

Салат «Пёстрый» (свекла, ябл. капуста, м/р) 60/70/80
Макароны отварные 120/160/190
Суфле из отварного мяса 75/80/95
Хлеб пшеничный 40/50/50
Чай с сахаром 200/200/200

УЖИН 2

Молоко кипяченое 200/200/200

Kuessa



«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач ГБУЗ «ДС № 45 ДЗМ»
Кулешова Ю.А.
«04» _____ 2017г.

Меню №13 для детей 4-6, 7-10, 11-12 лет.
СУББОТА-2

ЗАВТРАК

Каша «Дружба» молочная с маслом 150/180/200
Кофейный напиток с молоком 200/200/200
Сыр твердый 15/20/20
Масло сливочное 10/15/20
Хлеб пшеничный 30/50/50
Вода минеральная 150/150/150
Фрукт 1 шт.

ОБЕД

Салат из свежих огурцов с р/м 60/70/80
Суп вермишелевый с картофелем 200/250/350
Рагу из мяса птицы 180/200/200
Компот из свежих яблок 200/200/200
Хлеб ржаной 50/70/70

ПОЛДНИК

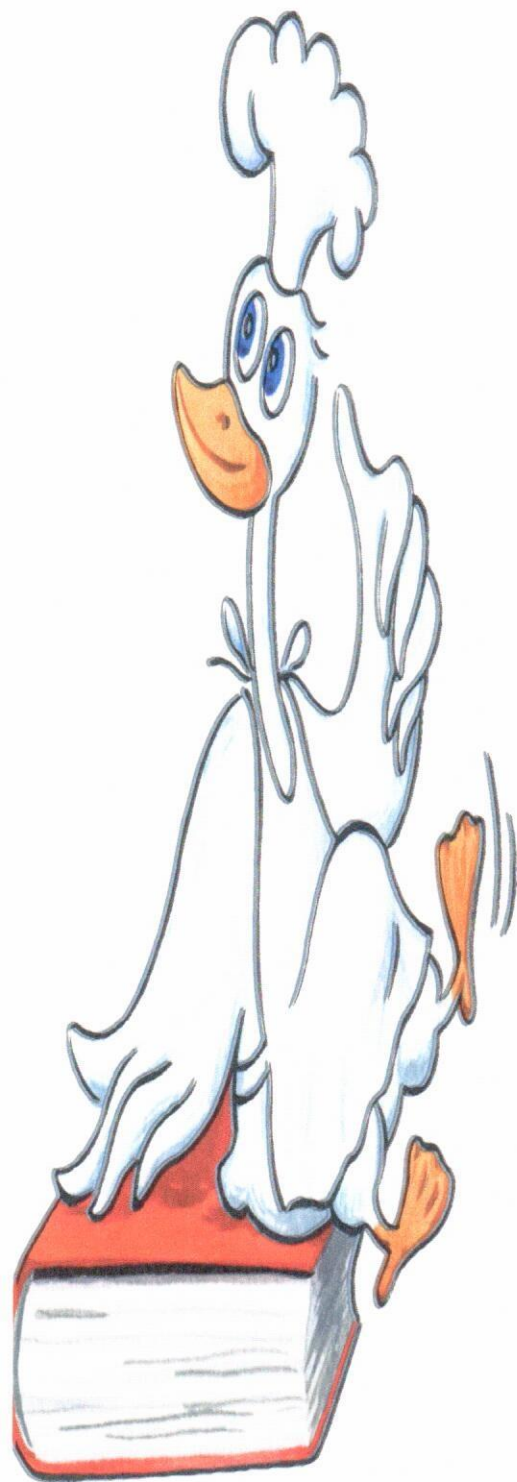
Печенье 20/20/20
Сок фруктовый 200/200/200
Творог Агуша 50/50/50

УЖИН

Икра кабачковая с/произв. 60/70/80
Запек картоф с отварн.мясом 180/15/200
Чай с сахаром 200/200/200
Хлеб пшеничный 40/50/50

УЖИН 2

Кисломолочный продукт 200/200/200





«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач ГБУЗ «ДС № 45 ДЗМ»

Кулешова Ю.А.

2017г.

Меню №14 для детей 4-6, 7-10, 11-12 лет.

ВОСКРЕСЕНЬЕ-2

ЗАВТРАК

Вермишель отварная в молоке

150/180/200

Какао на молоке 200/200/200

Хлеб пшеничный 40/50/50

Масло сливочное 10/15/20

ЗАВТРАК 2

Вода минеральная 150/150/150

Фрукт 1шт

ОБЕД

Щи из свежей капусты 200/250/350

Гречка рассыпчатая 130/150/200

Гуляш из отварного мяса

90/115/115

Салат «Студенческий» (картоф.,
морковь, яйцо, з. гор) 60/70/80

Компот из с/ф 200/200/200

Хлеб ржаной 50/70/70

ПОЛДНИК

Вафли 20/20/20

Сок фруктовый 200/200/200

УЖИН

Салат из свежих овощей 60/70/80

Рыба «Аппетитная» 150/250/250

Масло сливочн. 10/15/20

Хлеб пшеничный 40/50/50

УЖИН 2

Кисломолочный продукт

200/200/200

