

УТВЕРЖДЕНО
Ген.Директор

ООО «Перспектива»
О.А. Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одарённых детей Севера»

А.В. Тарасов



МЕНЮ на 28.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18лет:7-11лет (гр)	
Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/15	150/15
Хлеб (пшен.ржан)/масло	60/10	40/10
Кофейный напиток с молоком	200	200
Итого	485	405

ЗАВТРАК 2

Булочка с корицей	100	80
Напиток из свежих яблок	200	200
Итого	300	280

ОБЕД

Салат «Зимний»	100	60
Суп Юшка гороховая	250	250
Плов по-узбекски с птицей	100/180	50/150
Хлеб(пшен.ржан)	30/30	30/30
Компот из сухофруктов	200	200
Итого	930	770

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Гуляш	70/50	50/50
Рис припущенный	180	150
Хлеб(пшен. Ржан)	30/30	30/30
Чай с сахаром	200/10	200/10
Итого	570	525

СОННИК

Пирожки	80	80
Чай пакетированный с сахаром	200/10	200/10
Итого	290	290

зав.стол

зав.стол

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный Директор

ООО «Перспектива»
О.А. Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одарённых детей Севера»
А.В. Тарасов



МЕНЮ на 27.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18лет:7-11лет (гр)	
Каша гречневая рассыпчатая	180	150
Чай с сахаром	200 /10	200/10
Хлеб(пшен.ржан.)/масло сливоч./яйцо варенное	60/10/50	40/10/50
Итого	510	460

ЗАВТРАК 2

Булочка с корицей	100	80
Напиток из свежих яблок	200	200
Итого	300	280

ОБЕД

Кукуруза отварная	50	30
Суп «Кудряш» мясом птицы	250/15	250/15
Рыба запеченная с овощами	70/50	50/50
Картофельное пюре	180	150
Хлеб(пшен.ржан)	50/50	30/30
Напиток из кураги	200	200
Итого	915	825

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Молоко	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Колбасные изделия отварные(сосиски или сардельки) с томатным соусом	100/50	90/50
Макароны отварные	180	150
Хлеб (пшению ржан)	30/30	30/30
Компот из клубники	200	200
Итого	590	500

СОННИК

Пирожки	100	80
Чай (пакетированный) с сахаром	200/10	200/10
Итого	310	290

Дав-стел

УТВЕРЖДЕНО
Ген.Директор

ООО «Перспектива»
О.А.Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одарённых детей Севера»
А.В. Тарасов



МЕНЮ на 26.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18лет:7-11лет (гр)	
Каша молочная «Дружба» с маслом	250/10	200/5
Хлеб (пшен.ржан)/масло	60/10	40/10
Чай с сахаром и молоком	200/10	200/10
Сыр	20	20
Итого	560	435

ЗАВТРАК 2

Кондитерское изделие(печенье или вафли)	40	40
Напиток кисломолочны	180	150
Итого	220	190

ОБЕД

Салат из белокочанной капусты с кукурузой	100	60
Суп картофельный с рисом и мясом птицы	250/15	250/15
Печень по-строгановски	70/50	50/50
Макаронные изделия отварные	180	150
Напиток лимонный	200	200
Хлеб (пшен.ржан)	50/50	30/30
Итого	955	875

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Огурцы консервированные порц	100	40
Птица по- французки с картофелем	50/150	50/150
Хлеб(пшен. Ржан)	30/30	30/30
Кисель из клюквы и брусники	200	200
Итого	560	500

СОННИК

Булочка «Нежная»	100	80
Чай пакетированный с сахаром	200/10	200/10
Итого	310	290

зав. ООО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный Директор

ООО «Перспектива»
О.А. Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одаренных детей Севера»
А.В. Тарасов



МЕНЮ на 25.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18 лет: 7-11 лет (гр)	
Каша пшеничная молочная с маслом	250/10	200/5
Какао с молоком	200	200
Хлеб(пшен.ржан.)/масло сливоч./повидло	60/15/30	40/10/20
Итого	565	465

ЗАВТРАК 2

Кондитерские изделия(печенье или вафли)	40	40
Кисель из клюквы или брусники	200	200
Итого	240	240

ОБЕД

Винегрет овощной	100	60
Суп картофельный с клецками и мясом птицы	250/15	250/15
Биточки мясные «Дружба»	100	100
Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	180	150
Хлеб(пшен.ржан)	50/50	30/30
Сок разливной	200	200
Итого	945	835

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Молоко	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Сердце говяжье тушенное в соусе	75/50	50/50
Рис припущенный	180	150
Хлеб (пшению ржан)	30/30	30/30
Чай с сахаром с лимоном	210/5	210/5
Итого	580	555

СОННИК

Пирожки	100	80
Чай (пакетированный) с сахаром	200/10	200/10
Итого	310	290

зав. ооо.

УТВЕРЖДЕНО
Ген.Директор

ООО «Перспектива»
О.А. Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одаренных детей Севера»

А.В. Тарасов



МЕНЮ на 24.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18лет:7-11лет (гр)	
Каша ячневая молочная с маслом	250/10	200/5
Хлеб (пшен.ржан)/масло	60/10	40/10
Чай с сахаром	200/10	200/10
Итого	540	465

ЗАВТРАК 2

Кондитерские изделия(вафли,печенье)	40	40
Напиток кисломолочный	180	150
Итого	220	190

ОБЕД

Салат из моркови с яблоком	100	60
Суп картофельный с рыбными консервами	250/25	250/25
Птица отварная	100	100
Овощи припущенные с цветной капустой	180	150
Напиток апельсиновый	200	200
Хлеб (пшен.ржан)	50/50	30/30
Итого	955	875

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	100
Гороховое пюре	180	150
Хлеб(пшен. Ржан)	30/30	30/30
Компот из сухофруктов	200	200
Итого	540	510

СОННИК

Плюшка «московская»	100	80
Чай пакетированный с сахаром	200/10	200/10
Итого	310	290

Зав. стол

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный Директор

ООО «Перспектива»
О.А. Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одарённых детей Севера»

А.В. Тарасов



МЕНЮ на 23.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18лет:7-11лет (гр)	
	Сыр полутвердых сортов	20
Каша рисовая молочная с маслом	250/10	200/5
Хлеб(пшен.ржан.)/масло сливоч.	60/10	40/10
Кофейный напиток с молоком	200	200
Итого	550	475

ЗАВТРАК 2

Конфеты	30	30
Чай с сахаром	200 /10	200/10
Итого	240	240

ОБЕД

Салат из белокачанной капусты с овощами	100	60
Суп-лапша домашняя с мясом птицы	250/15	250/15
Рыба жаренная (минтай)	100	90
Картофельное пюре	180	150
Хлеб(пшен.ржан)	50/50	30/30
Сок разливной	200	200
Итого	965	825

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Молоко	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Птица тушенная с овощами и гречневой кашей	70/180	50/150
Компот из ягодной смеси	200	200
Хлеб (пшению ржан)	30/30	30/30
Итого	510	460

СОННИК

Пирожки	100	80
Чай (пакетированный) с сахаром	200/10	200/10
Итого	310	290

Зав. стол.

УТВЕРЖДЕНО
Ген.Директор

ООО «Перспектива»
О.А. Кузнецова



СОГЛАСОВАНО
Директор

БУ «Колледж-интернат Центр искусств
для одарённых детей Севера»

А.В. Тарасов



МЕНЮ на 22.01.2024

ЗАВТРАК 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	12-18лет:7-11лет (гр)	
Яйцо варенное	50	50
Каша манная молочная с маслом	250/10	200/5
Чай с сахаром	200/10	200/10
Хлеб(пшен. Ржан)/масло сливочное	60/10	40/10
Итого	580	505

ЗАВТРАК 2

Кондитерские изделия(вафли,печенье)	40	40
Напиток кисломолочный	180	150
Итого	220	190

ОБЕД

Салат «Степной»	100	60
Борщ Сибирский со сметаной	250/10	250/10
Котлета «Городская»	100	90
Каша перловая с овощами	180	150
Напиток из свежих яблок	200	200
Хлеб (пшен.ржан)	50/50	30/30
Итого	940	820

ПОЛДНИК

Фрукт свежий	150	100
Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	200
Итого	350	300

УЖИН

Соте из птицы	50/50	50/50
Макаронные изделия отварные	180	150
Хлеб(пшен. Ржан)	30/30	30/30
Чай с сахаром	200/10	200/10
Итого	520	520

СОННИК

Булочка « Ромашка»	100	80
Чай пакетированный с сахаром	200/10	200/10
Итого	310	290

Зав. ООО