

ДЕНЬ № 3		
Обед	ГРАММ	
Салат из свеклы отварной	30	
Суп гороховый с картофелем	200	
Жаркое по-домашнему с курицей	200	
Напиток из плодов шиповника	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
ДЕНЬ № 4		
Обед	ГРАММ	
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	30	
Борщ из св. капусты и картофеля	200	
Плов из птицы	200	
Компот из сухофруктов	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
ДЕНЬ № 5		
Обед	ГРАММ	
Салат из квашенной капусты	30	
Суп крестьянский	200	
Запеканка вермишелевая с мясом	200	
Компот из сухофруктов	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	

ДЕНЬ № 8		
Обед	ГРАММ	
Винегрет овощной	30	
Щи из свежей капусты со сметаной	200	
Тефтели мясные	60	
Рис отварной	150	
Компот из сухофруктов	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
ДЕНЬ № 9		
Обед	ГРАММ	
Салат из соленых огурцов с луком	30	
Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	
Курица запеченая	60	
Рагу овощное	150	
Компот из сухофруктов	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
ДЕНЬ № 10		
Обед	ГРАММ	
Рассольник Ленинградский	200	
Запеканка картофельная с печенью	200	
Соус сметанный с томатом	50	
Напиток из плодов шиповника	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	

В соответствии с СанПиН 2.4.5. 2409-08

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.