

Утверждаю:  
Директор ГБОУ ООШ с. Парфёновка  
В.В. Козлова  
Приказ № 2 ОЦ от 11.01.2021 г



**Примерное циклическое десятидневное меню для организации питания детей в  
возрасте от 3 до 7 лет , посещающих СП ДС ГБОУ ООШ с. Парфёновка с 12  
часовым пребыванием в соответствии с физиологическими нормами потребления  
продуктов.**

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
1. Каша манная молочная жидкая с маслом. 2. Какао с молоком 3. Хлеб пшеничный 4. сыр (порциями)	1. Каша рисовая жидкая молочная с маслом. 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное (порциями)	1. Каша пшеничная молочная жидкая с маслом 2. Кофейный напиток 3. Хлеб 4. Сыр (порциями)	1. Сыр (порциями) 2. Суп молочный с макаронными изделиями 3. Какао с молоком 4. Хлеб пшеничный 5. масло (порциями)	1. Каша овсяная «Геркулес» жидкая с маслом 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный. 4. Сыр порционный.	1. Каша кукурузная молочная. 2. Хлеб пшеничный. 3. масло (порциями) 4. Чай с сахаром.	1. Каша ячневая молочная жидкая с маслом. 2. Какао с молоком 3. Хлеб пшеничный 4. Сыр (порциями)	1. Омлет натуральный 2. Кофейный напиток 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное (порциями)	1. Каша пшеничная молочная жидкая с маслом 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Сыр (порциями)	1. Каша молочная «Дружба» 2. Хлеб пшеничный 3. масло (порциями) 4. Чай с сахаром
<b>II Завтрак</b>									
<b>Сок</b>	Фрукты	Сок	Фрукты	Сок	Фрукты.	Сок	Фрукты	Сок	Фрукты
<b>Обед</b>									
1. Салат «Свеколка» 2. Рассольник «Ленинский» со сметаной 3. Рыба припущенная 4. Овощи тушеные 5. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 6. Хлеб пшеничный	1. Салат из свежей капусты с раст. Маслом. 2. Суп картофельный с курицей и макаронными изделиями 3. Голубцы 4. Компот из изюма с курицей 5. Хлеб пшеничный	1. Огурец соленый(порцион но) 2. Щи из свежей капусты с курой и сметаной 3. Омлет с соеками 4. Кисель витаминный «С» 5. хлеб пшеничный.	1. Винегрет «Овощной» 2. Суп с рыбным консервами 3. Жаркое по домашнему 4. Компот из сухофруктов с витамином «С» 6. Хлеб пшеничный	1. Салат из моркови с сахаром 2. Суп гороховый с курицей 3. Капуста тушеная 4. Колеты рыбные 5. Компот из изюма с витамином «С» 6. Хлеб пшеничный.	1. Салат из свежей капусты с луком и раст.маслом 2. Борщ из свежей капусты с курицей и сметаной. 3. Макароны отварные с маслом 4. Сосиска отварная 5. кисель плодово ягольный 6. Хлеб пшеничный.	1. Салат витаминный 2. Суп картофельный с клецками 3. Гуляш из говядины. 4. Рис отварной 5. Хлеб пшеничный. 6. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С»	1. Салат «Свеколка» 2. Суп овощной с курицей 3. Тефтели из курицы 4. Речка отварная 5. Хлеб пшеничный. 6. Кисель плодово ягольный.	1. Салат из свежей капусты с луком и раст.маслом. 2. Щи из свежей капусты с курой и сметаной 3. Курица отварная 4. Рагу овощное 5. Кисель с витамином «С» 6. хлеб пшеничный.	1. Салат из свежей моркови с сахаром и раст.маслом 2. Суп вермишелевый с курицей 3. Коллета куриная 4.картофельное пюре 5. Компот из сухофруктов с витамином «С» 6. Хлеб пшеничный
<b>Полдник</b>									
1. Печенье 2. Кефир	1. Пряник 2. кефир	1. Пирожок с повидлом 2. Снежок	1. Вафля 2. ряженка	1. Печенье. 2.кефир	1. Оладья творожные со стущеным молоком 2. снежок	1. Пряник. 2. ряженка	1. вафля 2. Кефир	1. Слоба обыкновенная 2. снежок	1. печенье 2. снежок
<b>Ужин</b>									
1. Омлет натуральный 2. Молоко кипяченое	1. Суп молочный с лапшой 2. Чай с сахаром	1. Макароны, запеченные с сыром и маслом сл. 2. Чай с сахаром	1. Вареники ленивые со стущеным молоком 2. Чай с сахаром	1. Овощи, припущенные в сметанном соусе. 2. Чай с сахаром	1. Рыба, запеченная с картофелем «По-русски» 2. Чай с сахаром	1. Яйцо отварное 2. Чай с сахаром	1. Запеканка творожная со стущеным молоком 2. Чай с сахаром	1. Суп молочный с крупой 2. Чай с сахаром	1. Рыба, запеченная в омете 2 Чай с сахаром