

СОГЛАСОВАНО
Руководитель
Управления Роспотребнадзора
по Смоленской области



С.В. Рогутский
10. 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
СОГБОУИ «Лицей имени Кирилла и Мефодия»



О.В. Иванова
07. Октябрь 2019г.

Четырнадцатидневное циклическое меню
для организации питания обучающихся
СОГБОУИ «Лицей имени Кирилла и Мефодия»
в возрасте от 11 до 18 лет

(осенне-зимний сезон)



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОГБОУИ

«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Сырники с джемом 180/20

Кофейный напиток 200

Бутерброд с сыром 30/15

Хлеб ржаной 30

2-ой ЗАВТРАК

Бутерброд с колбасой 30/20

Какао с молоком 200

ОБЕД

Салат из свеклы отварной 100

Суп вермишелевый на к/б 300

Птица отварная 100/5

Капуста тушеная 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из изюма 200

ПОЛДНИК

Сок 200

Фрукт 1шт.

Печенье 50

УЖИН

Огурец консервир.100

Шницель рыбный 100

Картофель отварной 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с сахаром 200

ВТОРОЙ УЖИН

Йогурт, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»



Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Каша пшеничная 200

Какао с молоком 200

Масло сливочное 10

Хлеб пшеничный 50

Хлеб ржаной 30

2-ой ЗАВТРАК

Булочка «Домашняя» 100

Кофеинный напиток 200

ОБЕД

Огурец консервир. 100

Суп картофельный с горохом 300/15

Гуляш из свинины 100

Макароны отварные 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Сок 200

ПОЛДНИК

Молоко кипячёное 200

Фрукт 1шт.

Бутерброд с джемом 105

УЖИН

Помидор свежий 100

Сосиска отварная 75

Картофельное пюре 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Чай с лимоном 200

ВТОРОЙ УЖИН

Йогурт, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВПРАК

Запеканка творожная
со сгущенным молоком 200/30

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Кофеинный напиток 200

2-ой ЗАВПРАК

Бутерброд с сыром 30/15

Какао с молоком 200

ОБЕД

Огурец свежий 100

Борщ с мясом и сметаной 300/15/10

Котлета «Домашняя» 100

Каша рисовая рассыпчатая 180

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Кисель 200

ПОЛДНИК

Сок 200

Фрукт 1шт.

Пряник 50

УЖИН

Салат из капусты 100

Плов 180/100

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с сахаром 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Ряженка, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОГБОУИ

«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова

Иванова О.В.



МЕНЮ

для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Каша пшённая молочная 200

Масло сливочное 10

Хлеб ржаной 30

Хлеб пшеничный 30

Какао с молоком 200

2-ой ЗАВТРАК

Горячий бутерброд с сыром 30/15/5

Кофеинный напиток 200

ОБЕД

Салат из свежих огурцов и помидоров 100

Щи со свежей капусты с мясом и сметаной 300/15

Бефстроганов из говядины 100

Каша перловая рассыпчатая 180

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из изюма 200

ПОЛДНИК

Сок 200

Фрукт 1шт.

Вафли 50

УЖИН

Огурец консервир.100

Котлета из куры 100

Картофельное пюре 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с лимоном 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Кефир, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Иванова

Врач

Иванова

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОГБОУИ

«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Пудинг творожный с повидлом 200/30

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Кофейный напиток 200

2-ой ЗАВТРАК

Крендель сахарный 70

Какао с молоком 200

ОБЕД

Винегрет 100

Рассольник по-ленинградски 300/15/10

Запеканка картофельная с мясом 240/5

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из кураги 200

ПОЛДНИК

Сок 200

Фрукт 1шт.

Пряник 50

УЖИН

Помидор свежий 100

Сосиска отварная 75

Рагу овощное 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с сахаром 200

ВТОРОЙ УЖИН

Йогурт, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Л.Н. Григорьев

Врач

Л.Н. Григорьев



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОГБОУИ

«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Омлет с сыром 130

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Какао с молоком 200

2-ой ЗАВТРАК

Булочка «Октябрёнок» 80

Кофейный напиток 200

Обед

Салат из свежих огурцов и помидоров 100

Суп картофельный с рисом 300/15

Шницель рыбный 150

Картофельное пюре 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Сок 200

ПОЛДНИК

Молоко кипячёное 200

Бутерброд с джемом 105

Фрукт 1шт.

УЖИН

Огурец консервир. 100

Птица отварная 100

Каша гречневая рассыпчатая 180

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с лимоном 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Ряженка, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Л.Н. Голубев

Врач

Л.Н. Голубев



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОГБОУИ

«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Каша рисовая молочная 200

Бутерброд с сыром 30/15

Кофейный напиток 200

Хлеб ржаной 30

2-ой ЗАВТРАК

Булочка «Ванильная» 100

Какао с молоком 200

ОБЕД

Огурец консервир. 100

Щи из свежей капусты 300/15/10

Плов 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из изюма 200

ПОЛДНИК

Салат «Зимний»

Сок 200

Фрукт 1шт.

Хлеб пшеничный 60

УЖИН

Салат из свеклы 100

Рыба под овощами 150

Картофель тушёный 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с сахаром 200

ВТОРОЙ УЖИН

Кефир, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»



Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Запеканка творожная со сгущёнкой 200/30

Яйцо 1 шт.

Какао с молоком 200

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

2-ой ЗАВТРАК

Бутерброд с сыром 30/15

Кофеинный напиток 200

ОБЕД

Салат из свеклы отварной 100

Суп вермишелевый на к/б 300

Рагу из свинины 200/100

Компот из кураги 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

ПОЛДНИК

Салат «Студенческий» 100

Сок 200

Фрукт 1шт.

Хлеб пшеничный 50

УЖИН

Салат из капусты 100

Жаркое по-домашнему 200/100

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с лимоном 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Йогурт, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»



Иванова

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Каша пшеничная 200
Бутерброд с маслом 30/10
Хлеб ржаной 30
Кофейный напиток 200

2-ой ЗАВТРАК

Булочка «Школьная» 60
Какао с молоком 200

ОБЕД

Винегрет 100
Суп картофельный с рыбными фрикадельками 300
Гуляш из свинины 100
Каша рисовая рассыпчатая 180
Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Сок 200

ПОЛДНИК

Молоко кипячёное 200
Фрукт 1шт.

Бутерброд с джемом 105

УЖИН

Сосиска отварная 75
Капуста тушеная 200
Хлеб ржаной, пшеничный 60/30
Чай с сахаром 200

ВТОРОЙ УЖИН

Йогурт, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Иванова

Врач

Ильин



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Герасимова

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Запеканка творожная
со сгущённым молоком 200/30
Масло сливочное 10
Хлеб пшеничный 30
Хлеб ржаной 30
Какао с молоком 200

2-ой ЗАВТРАК

Булочка «Октябрёнок» 80
Кофейный напиток 200

ОБЕД

Помидор свежий 100
Борщ с мясом и сметаной 300/15/10
Запеканка картофельная с мясом 240
Хлеб ржаной, пшеничный 60/50
Компот из изюма 200

ПОЛДНИК

Салат «Студенческий» 100
Сок 200

Фрукт 1шт.
Хлеб пшеничный 60

УЖИН

Салат из капусты 150
Шницель рыбный 150
Макароны отварные 200
Хлеб ржаной, пшеничный 60/30
Чай с лимоном 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Ряженка, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Герасимова

Врач

Герасимова



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

А.Иванова

Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Омлет с сосиской 140

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Кофеинный напиток 200

2-ой ЗАВТРАК

Бутерброд с сыром 30/15

Какао с молоком 200

ОБЕД

Огурец свежий 100

Суп с овсяными хлопьями 300/15

Птица отварная 100

Картофельное пюре 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из яблок 200

ПОЛДНИК

Сок 200

Фрукт 1шт.

Зефир 50

УЖИН

Капуста тушеная с мясом 200/100

Хлеб ржаной, пшеничный 60/30

Чай с сахаром 200

ВТОРОЙ УЖИН

Кефир, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

А.Иванов

Врач

Л.И. Федорова

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОГБОУИ

«Лицей имени Кирилла и Мефодия»

Иванова

Иванова О.В.



МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Пудинг творожный с повидлом 200/30

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Какао с молоком 200

2-ой ЗАВТРАК

Булочка «Веснушка» 70

Сок 200

ОБЕД

Салат из капусты 150

Рассольник «Ленинградский» 300/15/10

Плов 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из изюма 200

ПОЛДНИК

Салат «Зимний» 100

Кофейный напиток 200

Хлеб пшеничный 60

Масло сливочное 10

Фрукт 1шт.

УЖИН

Огурец консервированный 100

Котлета из куры 100

Картофель тушёный 200

Хлеб ржаной/пшеничный 60/50

Чай с лимоном 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Йогурт, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Иванова

Врач

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»



Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Макароны с сыром 200/20

Хлеб пшеничный 50

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Кофеинный напиток 200

2-ой ЗАВТРАК

Крендель «Сахарный» 70

Какао с молоком 200

ОБЕД

Огурец свежий 100

Суп картофельный с горохом 300/15

Шницель рыбный 150

Картофельное пюре 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Сок 200

ПОЛДНИК

Молоко, кипячёное 200

Бутерброд с джемом 80/20/5

Фрукт 1шт.

УЖИН

Салат из свеклы и сыра 100

Сосиска отварная 75/5

Рагу овощное 200

Хлеб ржаной/пшеничный 60/30

Чай с сахаром 200

ВТОРОЙ УЖИН

Ряженка, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СОГБОУИ
«Лицей имени Кирилла и Мефодия»



Иванова О.В.

МЕНЮ
для учащихся, проживающих в общежитии
на 20 года

ЗАВТРАК

Каша «Подружки» 200

Хлеб пшеничный 30

Хлеб ржаной 30

Масло сливочное 10

Какао с молоком 200

2-ой ЗАВТРАК

Бутерброд с сыром 30/15

Кофеинный напиток 200

ОБЕД

Винегрет 100

Суп – лапша с курицей 300/15

Котлета из курицы 100

Капуста тушеная 200

Хлеб ржаной, пшеничный 60/50

Компот из изюма 200

ПОЛДНИК

Сок 200

Фрукт 1шт.

Пряник 50

УЖИН

Помидор свежий 100

Туляш из свинины 100

Каша рисовая рассыпчатая 180

Хлеб ржаной/пшеничный 60/30

Чай с лимоном 200/7

ВТОРОЙ УЖИН

Кефир, хлеб пшеничный 200/30

Шеф-повар

Врач