

Утверждаю  
Директор КГБУ СО  
"Канский центр адаптации"  
С.Н. Сапрунов



### ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

разработано в соответствии с нормами питания, утвержденными  
Постановлением Правительства Красноярского края от 17.12.2014г. № 607-п  
"Об утверждении норм питания в краевых учреждениях социального  
обслуживания"

<b>первый день (понедельник)</b>
Рыба жареная горбуша с луком (50г)
Пюре картофельное (200г)
Соус томатный (30г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Чай с сахаром (200г)
<b>второй день (вторник)</b>
Жаркое по -домашнему с курицей(200г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Кофейный напиток (200г)
<b>третий день (среда)</b>
Плов по -узбекски с говядиной(200г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Чай с сахаром (200г)
<b>четвертый день (четверг)</b>
Капуста туш с птицей(250г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Кофейный напиток (200г)
<b>пятый день (пятница)</b>
Котлета говяжья(70г)
Картофельное пюре(200г)
Соус томатный(30г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Чай с сахаром(200г)
<b>шестой день</b>
Чахохбили с курицей(130г)
Макароны(120г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Кофейный напиток (200г)
<b>седьмой день</b>
Пельмени с говядиной, с маслом (250/5г)
Хлеб ржаной (100г)
Хлеб пшеничный (50г)
Чай с сахаром (200г)