

«Утверждаю»

Директор



Р.Е. Аманжол

Согласовано

Повар



Ненько Л.П.

**Перспективное меню для обеспечения горячим питанием  
на 2024-25 учебный год (зима)**


**КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»**

1 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Каша молочная пшенная со сливочным маслом	150	200	200
		Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
		Мед	5	5	5
		Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
		Яблоко	100	100	100
2	Вторник	Салат из свеклы с изюмом	60	100	100
		Жаркое из птицы	200	200	200
		Кисель плодово-ягодный	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
3	Среда	Гуляш (говядина)	80	100	100
		Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
		Творог	50	50	50
		Чай	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
		Уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
		Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
5	Пятница	Котлеты мясные (духовые)соус красный основной	80/20	100/20	100/20
		Гарнир: рис отварной	100	150	150
		Ватрушка с творогом	60	60	60
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

«Утверждаю»

Директор



Р.Е. Аманжол

Согласовано

Повар



Ненько Л.П.

**Перспективное меню для обеспечения горячим питанием  
на 2024-25 учебный год (зима)**

**КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»**

2 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	150	200	250
		Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
		Чай с сахаром	200/5	200/5	200/5
		Яблоко	100	100	100
2	Вторник	Салат из моркови с сыром	60	100	100
		Жаркое по-домашнему	200	200	200
		Кисель плодово-ягодный	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
3	Среда	Тефтели мясные (духовые)соус красный основной	80/20	100/20	100/20
		Гарнир: макароны/отварные с маслом сливочным	100	150	150
		Ватрушка с творогом	60	60	60
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Салат из белокочанной капусты и моркови	60	80	100
		Уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
		Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
		Мед	5	5	5
5	Пятница	Гуляш(говядина)	80	100	100
		Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
		Творог	50	50	50
		Сок	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

«Утверждаю»

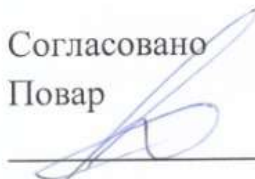
Директор



Р.Е. Аманжол

Согласовано

Повар



Ненько Л.П.

**Перспективное меню для обеспечения горячим питанием  
на 2024-25 учебный год (зима)**

**КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»**

3 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	100
		Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
		Яблоко	100	100	100
		Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
2	Вторник	Салат из свеклы с изюмом	60	100	100
		Плов из птицы	200	200	200
		Кисель плодово-ягодный	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
3	Среда	Гуляш (говядина)	80	100	100
		Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
		Творог	50	50	50
		Чай с сахаром	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
		Уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
		Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
		Мед	5	5	5
5	Пятница	Биточки мясные (духовые)соус красный основной	80/20	100/20	100/20
		Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	100	150	150
		Ватрушка с творогом	60	60	60
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40



«Утверждаю»

Директор



Р.Е. Аманжол

Согласовано

Повар

Ненько Л.П.

**Перспективное меню для обеспечения горячим питанием  
на 2024-25 учебный год (зима)**

**КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»**

4 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	150	200	200
		Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
		Яблоко	100	100	100
		Чай с сахаром	200/5	200/5	200/5
2	Вторник	Салат из моркови с сыром	60	100	100
		Жаркое по-домашнему	200	200	200
		Кисель плодово-ягодный	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
3	Среда	Тефтели мясные (духовые)соус красный основной	80/20	100/20	100/20
		Гарнир: макароны/отварные с маслом сливочным	100	150	150
		Булочка	60	60	60
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Салат из белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров	60	80	100
		Уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
		Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
		Мед	5	5	5
5	Пятница	Гуляш говядина	80	100	100
		Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
		Творог	50	50	50
		Сок	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40