

«Утверждаю»

Директор



Р.Е. Аманжол

Согласовано

Повар

Ненько Л.П.

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

КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

1 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Гуляш (говядина)	75	75	100
		Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
		Чай с молоком и сахаром	200	200	200
		Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
2	Вторник	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	100	100
		Жаркое по-домашнему из птицы	200	200	250
		Кисель из плодов, ягод	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
3	Среда	Тефтели мясные (духовые) соус красный основной	60/20	90/20	120/20
		Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	100	130	150
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Сыр	20	20	20
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Суп с фрикадельками из говядины	200/35	250/35	250/35
		Салат из моркови с сыром	60	100	100
		Масло сливочное	20	20	20
		Яблоко	100	100	100
		Мед	10	10	10
		Чай черный с сахаром	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5	Пятница	Котлеты мясные (духовые)соус красный основной	50/20	75/20	100/20
		Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	100	130	150
		Сок фруктовый	200	200	200
		Ватрушка с творогом	60	80	80
		Хлеб ржано-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 (осень)**

КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

2 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Плов (говядина)	200	200	250
		Чай черный с сахаром	200	200	200
		Яблоко	100	100	100
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
2	Вторник	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	100	100
		Рагу из птицы	200	200	250
		Сыр	20	20	20
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
3	Среда	Котлеты мясные (духовые)соус красный основной	50/20	75/20	100/20
		Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	100	130	150
		Мед	10	10	10
		Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
		4	Четверг	Уха из горбуши	200
Салат из белокочанной капусты	60			100	100
Масло сливочное	20			20	20
Кисель из плодов, ягод	200			200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20			35	40
5	Пятница	Биточки мясные (духовые)соус красный основной	50/20	75/20	100/20
		Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	100	130	150
		Сок фруктовый	200	200	200
		Творог	100	100	100
		Хлеб ржано-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 (осень)**

КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

3 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Гуляш (говядина)	75	75	100
		Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
		Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
		Яблоко	100	100	100
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
2	Вторник	Рагу из птицы	200	200	250
		Салат из моркови с сыром	60	100	100
		Кисель из плодов, ягод	200	200	200
		Ватрушка с творогом	60	80	80
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
3	Среда	Котлеты мясные(духовые)соус красный основной	50/20	75/20	100/20
		Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	100	130	150
		Сок фруктовый	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Уха из горбуши	200	200	250
		Салат из свеклы	60	100	100
		Масло сливочное	20	20	20
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5	Пятница	Тефтели мясные (духовые)соус красный основной	60/20	90/20	120/20
		Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	100	130	150
		Чай черный с сахаром	200	200	200
		Сыр	20	20	20
		Мед	10	10	10
		Хлеб ржано-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 (осень)**

КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»

4 неделя

№	День недели	Наименование блюд	Выход блюда, г		
			7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Понедельник	Плов (говядина)	150	200	250
		Мед	10	10	10
		Яблоко	100	100	100
		Чай черный с сахаром	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
2	Вторник	Котлеты мясные(духовые)соус красный основной	50/20	75/20	100/20
		Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	100	130	150
		Салат из белокочанной капусты	60	100	100
		Сок фруктовый	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
3	Среда	Жаркое по – домашнему (говядина)	150	200	250
		Кисель из яблок	200	200	200
		Сыр	20	20	20
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
4	Четверг	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	100	100
		Суп с фрикадельками из говядины	200/35	250/35	250/35
		Масло сливочное	20	20	20
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5	Пятница	Биточки мясные (духовые) соус красный основной	200	200	250
		Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	100	130	150
		Творог	100	100	100
		Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
		Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40