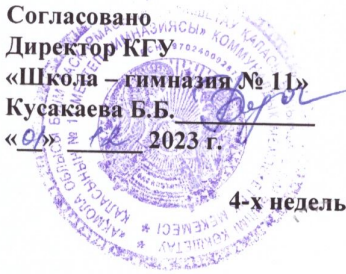


Согласовано
 Директор КГУ
 «Школа – гимназия № 11»
 Кусакаева Б.Б.
 «07» 2023 г.



Утверждаю
 ИП «Шабанова Г.Х.»
 Шабанова Г.Х.
 «__» _____ 2023 г.

4-х недельное меню блюд для организации питания школьников
 в общеобразовательных организациях
 (зима-весна)

	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			6-10	11-14	15-18
1 неделя	1 день	Пельмени с бульоном	250	250	250
		Чай черный сладкий	200	200	200
		Мед	10	10	10
		яблоко	150	150	150
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	2 день	Мясо тушенное (говядина)	60/50	70/50	80/50
		Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
		салат свекольный с сыром	60	80	100
		кисель с витамином С	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	3 день	Суп лапша домашняя из мяса курицы	180/60	200/70	220/80
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
		Сузбеше	100	100	100
		Кефир	200	200	200
	4 день	Котлета рыбная	75/50	75/50	100/50
		гарнир: картофельное пюре	100	130	150
		салат из моркови на растительном масле	60	80	100
		компот из сухофруктов	200	200	200
	5 день	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
		Каша рисовая на молоке	150	150	150
Выпечка (сосиска в тесте)		80	80	80	
Сок фруктовый		200	200	200	
2 неделя	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			6-10	11-14	15-18
	1 день	Жаркое из мяса курицы	200	200	200
		Чай черный сладкий	200	200	200
		Мед	10	10	10
		Банан	150	150	150
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	2 день	Рассольник с мясом говядины	180/60	200/70	220/80
		Салат витаминный (капуста, морковь) на растительном масле	60	80	100
		Кисель	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
		Котлеты говяжьи	80	90	100
	3 день	Сложный гарнир	20	35	40
		Сузбеше	100	100	100
		Чай с молоком	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный			
	4 день	Биточки рыбные	75/50	75/50	100/50
		Гарнир: рис припущенный	100	130	150
		салат из моркови на растительном масле	60	80	100
		компот из сухофруктов	200	200	200
хлеб ржано-пшеничный		20	35	40	
5 день	Колбаса говяжья духовая	60/50	70/50	80/50	
	гарнир: макароны	50	50	50	
	Питьевой йогурт	200	200	2000	
	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	

	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			6-10	11-14	15-18
3 неделя	1 день	Плов из мяса говядины	200	200	200
		Чай черный сладкий	200	200	200
		Мед	10	10	10
		Яблоко	150	150	150
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	2 день	Суп рисовый с фрикадельками	180/60	200/70	220/80
		Салат винегрет на растительном масле	60	80	100
		Кисель	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	3 день	Тефтели говяжьи	80/50	90/50	100/50
		Гарнир: картофельное пюре	20	35	40
			100	100	100
		Чай с молоком	200	200	200
	4 день	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
		Рыбная котлета	75/50	75/50	100/50
		гарнир: макароны	100	130	150
	5 день	салат из моркови с чесноком на растительном масле	60	80	100
		компот из сухофруктов	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вареники с картошкой со сливочным маслом		150/5	150/5	150/5	
5 день	Кондитерское изделие (крендель)	70	70	70	
	Сок натуральный фруктовый	200	200	2000	
	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
4 неделя	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			6-10	11-14	15-18
	1 день	Каша геркулесовая на молоке	200	200	200
		Чай черный сладкий	200	200	200
		Мед	10	10	10
		Фрукт	150	150	150
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	2 день	Борщ из мяса из мяса говядины	180/60	200/70	220/80
		Кондитерское изделие(коржик)	70	70	70
		Чай с молоком	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	3 день	Мясо курицы в сливочном соусе	80	90	100
		Гарнир: картофельное пюре	20	35	40
		Сузбеше	100	100	100
		Чай черный сладкий с лимоном	200	200	200
	4 день	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
		Биточки рыбные	75/50	75/50	100/50
		гарнир: макароны	100	130	150
	5 день	салат из моркови с чесноком на растительном масле	60	80	100
компот из сухофруктов		200	200	200	
хлеб ржано-пшеничный		20	35	40	
Голубцы с мясом и рисом		200	200	200	
5 день	Сок натуральный фруктовый	200	200	200	
	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	