

Согласовано:
Медработник М.Евсеев Максакова Е.Ю.
повар Кулатаева Е.Г. Кулатаева Е.Г.

Утверждаю:
Директор КГУ «Александровская ОШ»

КГУ «Отдел образования Есильского района»
КГУ «Управления образования акимата СКО»
Амренова Ж.С.,
2022 год

4-недельное меню блюд горячего питания (лето-осень) для отдельных категорий обучающихся 1-9 классов при КГУ «Александровская ош» на 2022-2023 учебный год

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих огурцов, заправленный растительным маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Тефтели рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
фрукт	100	100	100

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Коржик песочный	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих помидоров заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	
Среда			40
Суп из овощей	200	250	250
фрукт	30	30	30
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Рагу овощное с курицей	80	100	100
Выпечка с творогом	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	40	40	40
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих овощей, заправленный растительным маслом	60	100	100
Куры тушеные	80	100	100
Гречка рассыпчатая	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Котлеты мясные	80	100	100
Макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Рыба припущенная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Сыр твердый	20	25	30
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат витаминный, заправленный растительным маслом	60	100	100
Тефтели мясные	80	100	100
Гарнир крупяной	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Лапша домашняя	200	250	250
Фрукт	100	100	100
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	
Пятница			
Мясо тушенное с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40