

Утверждаю

Руководитель отдела

Ж. Билялова

" 4 " 09 2023г



Меню на 2023-2024 учебный год(лето,осень) на 2 недели*

Для учащихся охваченных по Всеобучу

1 неделя

1 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Борщ из курицы	200/25	230/25	250/25
2	Плов (мясо курицы)	80	150	180
3	Кекс			
4	Снежок/ чай	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40

2 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Суп вермишелевый	200/25	230/25	250/25
2	Гуляш (мясо говядины)	80	150	180
3	Гарнир, гречка	100	150	180
4	Салат из капусты и моркови растительным маслом	60	80	100
5	Хлеб	20	35	40
6	Кисель	200	200	200

3 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Суп с фрикадельками	200/25	230/25	250/25
2	Тефтели	80	150	180
3	Гарнир макароны	100	150	180
4	Салат свекольный с растительным маслом	60	80	100
5	Хлеб	20	35	40
6	Сок абрикосовый	200	200	200
7	Булочка домашняя	80	80	80

4 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Рассольник	200/25	230/25	250/25
2	Рыбные котлеты	80	150	180
3	Гарнир рис	100	150	180

4	Салат из капусты с морковью растительным маслом	60	80	100
5	Компот	200	200	200
6	Сыр			
7	Хлеб	20	35	40

5 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Лапша из говядины	200/25	230/25	250/25
2	Жаркое (мясо говядины)	80	150	180
3	Яблоко	100	100	100
4	Хлеб	20	35	40
5	Чай с мёдом	200	200	200
6	Ватрушка с творогом	80	80	80

2 неделя

1 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Суп гороховый из говядины	200/25	230/25	250/25
2	Плов из мясо курицы	80	150	180
3	Салат из моркови с маслом растительным	60	80	100
4	Хлеб	20	35	40
5	Ряженка/чай	200	200	200
6	Сыр			

2 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Борщ	200/25	230/25	250/25
2	Тефтели	80	90	100
3	Гарнир макароны	100	150	180
4	Хлеб	20	35	40
5	Кисель	200	200	200
6	Булочка с повидлом	80	80	80

3 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Лапша	200/25	230/25	250/25
2	Гуляш мясо говядины	80	150	180
3	Гарнир рис	100	150	180
4	Салат из капусты с морковью с растительным маслом	60	80	100
5	Хлеб	20	35	40
6	Сок абрикосовый	200	200	200
7	Сырки глазированные			

4 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Суп вермишелевый	200/25	230/25	250/25
2	Рыбные котлеты	80	150	180

3	Гарнир картофельное пюре	100	150	180
4	Салат свекольный	60	80	100
5	Чай с мёдом	200	200	200
6	Хлеб	20	35	40
7	Ватрушка с творогом	80	80	80

5 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Рассольник (мясо говядины)	200/25	230/25	250/25
2	Котлеты мясные (говядина)	80	150	180
3	Гарнир гречка	100	150	180
4	Компот	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Яблоко	100	100	100

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Рассольник (мясо говядины)	200/25	230/25	250/25
2	Котлеты мясные (говядина)	80	150	180
3	Гарнир гречка	100	150	180
4	Компот	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Яблоко	100	100	100

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Хлеб с фруктовыми начинками	200/25	230/25	250/25
2	Котлеты мясные	80	150	180
3	Гарнир картофельное пюре	100	150	180
4	Салат свекольный с растительным маслом	60	80	100
5	Хлеб	20	35	40
6	Чай с мёдом	200	200	200
7	Ватрушка с творогом	80	80	80

№	Наименование блюд	Выход блюд, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Рассольник	200/25	230/25	250/25
2	Котлеты мясные	80	150	180
3	Гарнир гречка	100	150	180