

Согласовано

Согласовано



ИП «Тлеукс...



Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №1 на 2023-2024 учебный год.

Первая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Плов с куриного филе	150	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп гречневый	200	200	200
	II. Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: перловка	100	130	150
	Салат из свежих помидоров с зеленью	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп харчо	200	230	250
	II. Жаркое по-домашнему	150 (50)	180 (50)	200 (50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200

Согласовано

Согласовано



Директор

КГУ «Общеобразовательная школа №1»

Жарыин Д.С.



ИП «Тлеукедова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №1 на 2023-2024 учебный год.

Вторая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп чечевичный	200	230	250
	II. Филе курицы в сметанном соусе	60	80	90
	Гарнир: рис на пару	120	140	160
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп Рисовый	200	230	250
	II. Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: спагетти	100	130	150
	Масло сливочное	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп фасолевый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Салат витаминный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Творожный сыр	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп клецкий	200	230	250
	II. Гуляш с говядины	80	100	120
	Гарнир: картофельное пюре	130	150	150
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200

Согласовано

Директор

КТУ «Общеобразовательная школа №1»

Жаркин Д.С.

Согласовано

ИП «Глукснова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КТУ Общеобразовательная школа №1 на 2023-2024 учебный год.

Неделя третья

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Плов с филе курицы	150(50)	180(50)	200(50)
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: Рис	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп харчо	200	200	200
	II. Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат морковный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: Гречка	100	130	150
	Творожный сыр	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп пшенный	200	230	250
	II. Овощное рагу с говядиной	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200

Согласовано

Директор

КГУ «Общеобразовательная школа №1»

Жаркин Д.С.

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №1 на 2023-2024 учебный год.

Согласовано

ИП «Тлеуке»



Неделя четверг

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп пшеничный	200	230	250
	II. Гуляш с филе курицы	80	100	120
	Гарнир: перловка	130	150	150
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп рисовый	200	230	250
	II. Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит.С.	200	200	200
Среда	I. Суп Гречневый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат свек-й с яблоком	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150
	Творожный сыр	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп Чечевичный	200	230	250
	II. Плов с говядины	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит.С	200	200	200