

Утверждаю  
и.о. директора школы  
Мельникова Э.И.



**Перспективное 4-недельное меню блюд горячего питания  
КГУ «Сухорабовская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>I неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт	1 шт	2 шт
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Тефтели куринные	80	100	100
Соус сметанный	20	25	25
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Сок натыральный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Среда</b>			
Салат из моркови, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Котлеты мясные, соус красный основной	80/20	100/25	100/25
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Суп из овощей	200	250	250
Выпечка с творогом	50	50	100
Фрукт	120	120	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40

Утверждаю  
и.о. директора школы  
Мельникова Э.И.



Перспективное 4-недельное меню блюд горячего питания  
КГУ «Сухоробовская средняя школа»

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Каша молочная пшеничная	150	200	200
Медовая выпечка	40	40	80
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Вторник			
Салат из белокачанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Тефтели мясные, соус красный основной	80/20	100/25	100/25
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Среда			
Мясо тушеное с овощами	80	100	100
Карнир: крупяной	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Соус сметанный	20	25	25
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Напиток фруктово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Пятница			
Суп-лапша домашняя	200	250	250
Сыр твердый	20	20	35
Фрукт	120	120	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40

Утверждаю  
и.о. директора школы  
Мельникова Э.И.



**Перспективное 4-недельное меню блюд горячего питания  
КГУ «Сухорабовская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>III неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт	1 шт	2 шт
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Котлеты мясные, соус красный основной	80/20	100/25	100/25
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Среда</b>			
Салат из моркови, заправленный растительным маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему из говядины	150	200	200
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Тефтели рыбные	80	100	100
Соус сметанный	20	25	25
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Выпечка с творогом	50	50	100
Чай с молоком	200	200	200
Фрукт	120	120	150
Хлеб	20	35	40

Утверждаю  
и.о. директора школы  
Мельникова Э.И.



Перспективное 4-недельное меню блюд горячего питания  
КГУ «Сухорабовская средняя школа»

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход блюда,
	блюда, гр.	блюда, гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>IV неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	40	40	80
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Биточки мясные, соус красный основной	80/20	100/25	100/25
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Среда</b>			
Салат из белокачанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Котлеты рыбные	80	100	100
Соус сметанный	20	25	25
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Суп-лапша домашняя	200	250	250
Сыр твердый	20	25	40
Фрукт	120	120	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40