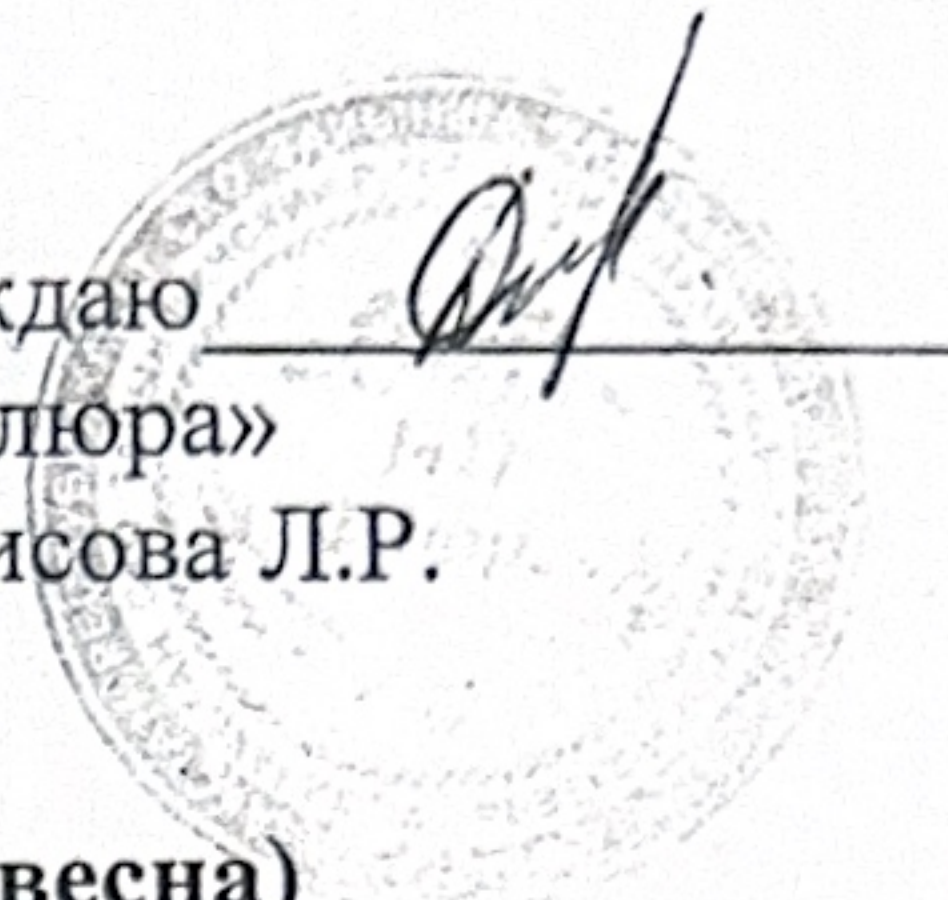


Согласовано
директор КТУ «ОШ №22»
М.Тохан



Утверждаю
ИП «Флюра»
Джетписова Л.Р.



4-недельное перспективное меню (зима - весна)

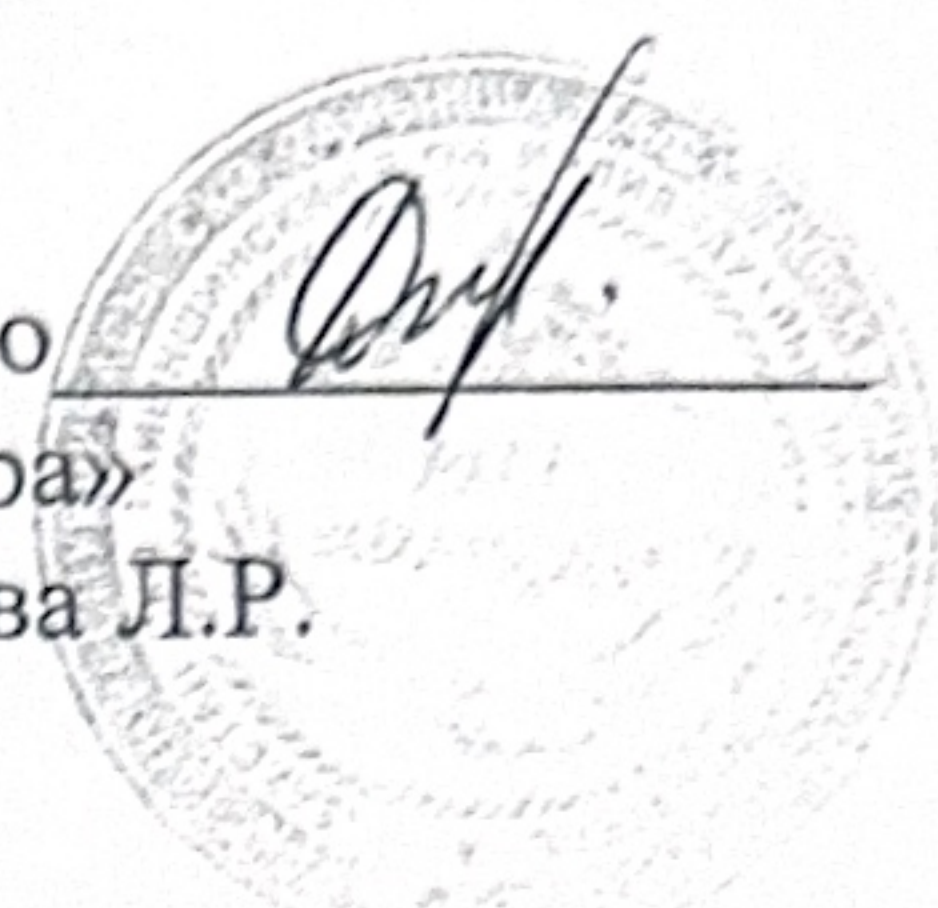
I неделя

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1 день			
Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Мед	5	5	5
Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
Яблоко	100	100	100
2 день			
Салат из свеклы с изюмом	60	100	100
Жаркое из птицы	200	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3 день			
Гуляш (говядина)	80	100	100
Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
Сузбеше\творог	50	50	50
Чай	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4 день			
Салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
Уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
5 день			
Котлеты мясные(духовые)\соус красный основной	80\20	100\20	100\20
Гарнир: рис отварной	100	150	150
Ватрушка с творогом	60	60	60
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40

Согласовано
директор КРГУ «ОШ №22»
М.Тохан



Утверждаю
ИП «Флюра»
Джетписова Л.Р.



4-недельное перспективное меню (зима -весна)

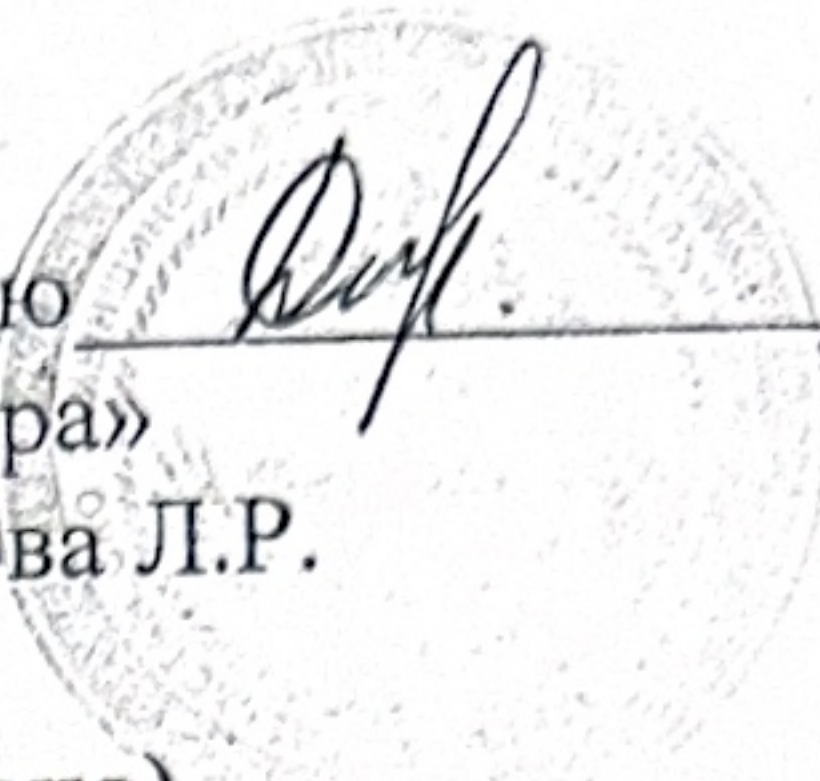
III неделя

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1 день			
Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
Яблоко	100	100	100
2 день			
Салат из свеклы с изюмом	60	100	100
Плов из птицы	200	200	200
Кисель плодово-ягодный ³	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3 день			
Гуляш (говядина)	80	100	100
Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
Сузбеше\творог	50	50	50
Чай	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4 день			
Салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
Уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
5 день			
Биточки мясные(духовые)\соус красный основной	80\20	100\20	100\20
Гарнир: картофельное пюре \масло сливочное	100	150	150
Ватрушка с творогом	60	60	60
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40

Согласовано
директор КГУ «ОШ №22»
М.Тохан



Утверждаю
ИП «Флюра»
Джетписова Л.Р.



4-недельное перспективное меню (зима -весна)

IV неделя

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1 день			
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Чай с сахаром	200\5	200\5	200\5
Яблоко	100	100	100
2 день			
Салат из моркови с сыром	60	100	100
Жаркое по-домашнему	200	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3 день			
Тефтели мясные (духовые)\ соус красный основной	80\20	100\20	100\20
Гарнир: макароны\отварные с маслом сливочным	100	150	150
Булочка	60	60	60
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4 день			
салат из белокочанной капусты и моркови	60	80	100
уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
Мед	5	5	5
5 день			
гуляш (говядина)	80	100	100
гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
сузбеше\творог	50	50	50
сок	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40