

«Согласовано»
Мед. Работник
Ищанова А.О.



Утверждаю
директор КГУ ОСШ №13
Досаева Г.Г.



«Согласовано»

ИП Карабаева Л.С.



**Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОСШ №13 на 2025г.
Зима – весна
1 неделя**

№ п/п	Наименование блюд	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Плов из птицы	180	250	300
2	Бутерброд с маслом	20\10	35\10	40/15
3	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
4	Яблоко	120	120	120
	Вторник			
1	Тефтели мясные (духовые)	80	100	100
2	Гарнир макароны отварные с маслом сливочным	100	150	200
3	Хлеб ржаной/ пшеничный	20	35	40
4	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
5	Соус красный основной	20	20	20
	Среда			
1	Рагу из птицы	180	250	300
2	Кисель из плодов	200	200	200
3	Хлеб ржаной/ пшеничный	20	35	40
	Четверг			
1	Биточки рыбные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Хлеб ржаной/ пшеничный	20	35	40
4	Чай черный с сахаром	200	200	200
5	Салат из моркови	60	100	100
6	Гарнир картофельное пюре масло сливочное	100	150	200
7	Яблоко	120	120	120
	Пятница			
1	Борщ с капустой и картофелем мясо говядина	200	250	300
2	Корж медовый	60	60	60
3	Компот из яблок	200	200	200
4	Хлеб ржаной/ пшеничный	20	35	40