

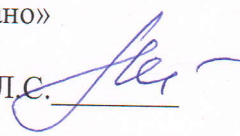
«Согласовано»
Мед. Работник
Ищанова А.О.



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
2 неделя

№ п/п	Наименование блюд	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Птица с овощами	180	250	300
2	Бутерброд с сыром	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
5	Гарнир гречневая рассыпчатая	100	150	200
	Вторник			
1	Котлеты мясные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб ржаной-пшеничный	20	35	40
5	Гарнир макароны отварные с маслом сливочным	100	150	200
	Среда			
1	Жаркое по домашнему	180	250	300
2	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
3	Хлеб ржаной-пшеничный	20	35	40
4	Кисель из плодов	200	200	200
	Четверг			
1	Котлеты рыбные (духовые)	80	100	100
2	Салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	150
3	Чай черный с сахаром	200	200	200
4	Хлеб ржаной-пшеничный	20	35	40
5	Соус красный основной	20	20	20
6	Гарнир картофельное пюре масло сливочное	100	150	200
7	Яблоко	120	120	120
	Пятница			
1	Суп лапша с птицей	200	250	300
2	Кондитерское изделие с творогом (ватрушка с творогом/булочка творожная)	50	50	50
3	Компот из яблок	200	200	200
4	Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40