

«Согласовано»

Мед. Работник

Ищанова А.И.

«Утверждаю»

директор КГУ ОСШ №13

Досаева Г.Г.

«Согласовано»

ИП Карбаева Л.С.

Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОСШ №13 на 2025-2026 учебный год.
Зима-Весна 1 недели

№ п/п	Наименование блюд	6 (7) -10 лет	11-15 лет	16-18 лет
	ПОНЕДЕЛЬНИК	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
1	Салат из капусты белокочанной и яблок	70	90	100
2	Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
3	Напиток Денсаулык	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50
	ВТОРНИК			
1	Митболы	70	90	100
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Яблоки	120	120	120
4	Гречка рассыпчатый с овощами	130	150	180
5	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50
	СРЕДА			
1	Салат из вареных овощей (свекла, морковь, картофель, масло раст.)	60	80	100
2	Суп рисовый с мясом	200	250	300
3	Булочка бутербродная с сыром	50	50	50
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50
	ЧЕТВЕРГ			
1	Биточки рыбные	70	90	100
2	Соус молочно-томатный	20	20	20
3	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
4	Подгарнировка (зеленый горошек)	20	25	30
5	Компот из свежих яблок	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50
	ПЯТНИЦА			
1	Рагу из птицы	200	220	250
2	Какао с молоком	200	200	200
3	Яблоки	120	120	120
4	Хлеб ржаной/ пшеничный	30	50	50