«Утверждаю»

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Е. Аманжол

Согласовано

Повар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ненько Л.П.

**Перспективное меню для обеспечения горячим питанием**

**на 2023-24 учебный год**

**КГУ «Общеобразовательная школа села Ижевское»**

2 неделя

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **День недели** | **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | | |
| 7-10 лет | 11-14 лет | 15-18 лет |
|  | Понедельник | Борщ на костном бульоне  Зразы рубленые  Гарнир: перловка  Мед пчелиный  Молоко  Хлеб ржано-пшеничный | 200  80  100  12  250  20 | 230  100  150  12  250  35 | 250  100  150  12  250  40 |
|  | Вторник | Суп-харчо  Салат из белокочанной капусты  Жаркое по-домашнему  Кисель из смеси сухофруктов  Яблоко  Хлеб ржано-пшеничный | 200  60  150  200  250  20 | 250  100  200  200  250  35 | 250  100  200  200  250  40 |
|  | Среда | Суп лапша домашняя  Плов (говядина)  Молоко  Сузбеше  Хлеб ржано-пшеничный | 200  150  210  150  20 | 250  200  210  150  35 | 250  200  210  150  40 |
|  | Четверг | Суп бобовый на костном бульоне  Салат из свежих овощей  Сельдь свежемороженый тушеный  Гарнир: овощи в молочном соусе  Сок персиковый  Банан  Хлеб ржано-пшеничный | 200  60  80  100  165  250  20 | 250  100  100  150  165  250  35 | 250  100  100  150  165  250  40 |
|  | Пятница | Суп из овощей  Биточки мясные  Гарнир: рис припущенный  Мед пчелиный  Чай  Сыр  Хлеб ржано-пшеничный | 200  80  100  12  200  10  20 | 250  100  130  12  200  15  35 | 250  100  150  12  200  15  40 |