Утверждаю
Директор КГУ ОШ № 6
_____Мазина Т. И.
_____2023-2024 год.

Перспективное двух недельное меню блюд для организации горячего питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2023-2024 год (лето-осень, зима-весна)

1,3 неделя

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Суп гороховый на говяжьем бульоне	200	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	150/5	Плов с курицей	150	Котлета рыбная	80	Гречка отварная	100
яблоко	150	Запеканка творожная	150	Салат овощной из св. капусты, моркови, огурцов	60	Картофельное пюре	100	Биточки (курица)	80
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20/10	Хлеб с маслом слив.	20/10	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано- пшеничный	20
Чай с сахаром, с молоком	200	Чай с сахаром	200	Сок натуральный	200	Печенье сахарное	40	Сок натуральный	200
						Компот из сухофруктов	200		

2,4 неделя

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Суп лапша на говяжьем бульоне	200	Плов с курицей	150	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150\5	Суп рыбный	200	Тефтели мясные с соусом (курица)	80
Печенье сахарное	40	Салат овощной с св. капустой, морковью	60	Запеканка творожная	150	Хлеб с сыром	20/10	Макаронные изделия	100
Яблоко	150	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Сок натуральный	200	Хлеб ржано-пшеничный	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Компот из сухофруктов	200	Чай с сахаром	200			Кисель/ягодный	200
Чай с молоком, с сахаром	200								