



Церскетивное двух недельное меню блюд для организации горячего питания учащихся 5-11 классов в общеобразовательных школах из социально-уязвимых слоев населения на 2024-2025 год (лето-осень)

1,3 неделя

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Каша молочная рисовая со сливочным маслом	200 15	Салат из моркови	100	Салат овощной	100	Салат витаминный	100	Биточки мясные (говядина/ курица)	100
Печенье	40	Куры тушеные	100	Суп гороховый	250	Тефтели рыбные с соусом	100	Гарнир: гречка отварная	150
Хлеб пшеничный	40	Макаронные изделия	150	Булочка с творогом	100	картофельное пюре	150	Чай черный сладкий	200
Фрукты	150	Хлеб ржано-пшеничный	40	Чай с медом	200	Сок натуральный	200	Хлеб	40
Сузбеше	100	Компот из сухофруктов	200	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40	Фрукты	150
Чай черный с молоком	200								

2,4 неделя

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Суп «Харчо»	250	Куры тушеные	100	Жаркое домашнему из мяса говядины	250	Салат витаминный	100	Салат из моркови	100
Кондитерское изделие	40	Гарнир: гречка отварная	150	Булочка с творогом	100	Суп рыбный	250	Тефтели (говядина) с соусом	100
Фрукты	150	Салат овощной	100	Чай черный с молоком	200	Хлеб ржано-пшеничный с сыром	40/10	Гарнир: макароны	150
Чай черный сладкий	200	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40	Сок натуральный	200	Кисель	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	Компот из сухофруктов	200					Хлеб ржано-пшеничный	40
		Сузбеше	100						