

**Четырехнедельное ежедневное меню блюд для организации питания учащихся в КГУ «ООШ  
села Зеленое» на 2024 – 2025 учебный год**

Первая неделя

<b>1 день – понедельник</b>		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп лапша по – домашнему	200	250
2. Тефтели с соусом	80	100
3. Гарнир – каша гречневая	100	150
4. Мед пчелиный	13	13
5. Чай с молоком	200	200
6. Хлеб	20	20
<b>2 день – вторник</b>		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Рассольник на м /костном бульоне	200	250
2. Жаркое по – домашнему	150	200
3. Огурец порционный (по сезону)	50	50
4. Компот	200	200
5. Хлеб	20	20
<b>3 день – среда</b>		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп с крупой на м /костном бульоне	200	250
2. Мясо тушёное (говядина)	80	100
3. Гарнир – макароны	30	45
4. Сыр	10	15
5. Чай с молоком	200	200
6. Хлеб	20	20
<b>4 день – четверг</b>		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Борщ из свежей капусты на м /костном бульоне	200	250
2. Минтай припущенный	110	130
3. Гарнир – рис	100	150
4. Компот	200	200
5. Хлеб	20	20
<b>5 день – пятница</b>		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп гороховый на м / костном бульоне	200	250
2. Котлеты мясные	800	100
3. Гарнир картофельное пюре	100	150
4. Хлеб	20	20
5. Кисель	200	200
6. Фрукт	250	250



Четырехнедельное ежедневное меню блюд для организации питания учащихся в КГУ «ООШ села Зеленое» на 2024 – 2025 учебный год

Вторая неделя

1 день – понедельник

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп лапша по – домашнему	200	250
2. Плов	150	200
3. Огурец порционный (по сезону)	50	50
4. Чай с молоком	200	200
5. Хлеб	20	20
6. Мед пчел	13	13

2 день – вторник

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп гречневый на м /костном бульоне	200	250
2. Жаркое по – домашнему	150	200
3. Салат витаминный	60	60
4. Чай	200	200
5. Хлеб	20	20

3 день – среда

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп гороховый на м / костном бульоне	200	250
2. Мясо тушенное	80	100
3. Гарнир макароны отварные	100	150
4. Компот	200	200
5. Хлеб	20	20
6. Сыр	10	15

4 день – четверг

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 18 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Борщ из свежей капусты на м /костном бульоне	200	250
2. Минтай припущенный (рыб.палочки)	110	130
3. Гарнир – перловка	100	150
4. Салат морковный	60	60
5. Чай с молоком	200	200
6. Хлеб	20	20

5 день – пятница

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп – картофельный на м / костном бульоне	200	250
2. Мясо тушенное (говядина)	80	100
3. Гарнир гречка	100	150
4. Какао	200	200
5. Хлеб	20	20
6. Фрукт	250	250



Согласовано  
ИП «Шамина А.В.»

Утверждаю  
и. о. директора школы  
Кабдулина Ж.С.

Четырехнедельное ежедневное меню блюд для организации питания учащихся в КГУ «ООШ  
села Зеленое « на 2024 – 2025 учебный год

Третья неделя

1 день – понедельник		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп рисовый на м / костном бульоне	200	250
2. Тушеная капуста	100	150
3. Мясо тушенное (говядина)	80	100
4. Чай	200	200
5. Хлеб	20	20
6. Мед пчел	13	13
2 день - вторник		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Рассольник на м /костном бульоне	200	250
2. Тефтели мясные	80	100
3. Гарнир - макароны	100	150
3. Салат из свежих овощей	60	100
4. Кисель	200	200
5. Хлеб	20	20
3 день - среда		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп гороховый на м /костном бульоне	200	250
2. Котлеты мясные	80	100
3. Гарнир – каша ячневая	100	150
4. Чай с молоком	200	200
5. Хлеб	40	40
6. Сыр	10	15
4 день - четверг		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Борщ из свежей капусты на м /костном бульоне	200	250
2. Минтай припущенный (рыб.палочки)	110	130
3. Гарнир картофельное пюре	100	100
4. Компот	200	200
5. Хлеб	20	20
6. Салат свекольный	60	100
5 день - пятница		
Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп лапша домашняя	200	250
2. Рагу говядина	80	100
3. Какао	200	200
4. Хлеб	20	20
5. Фрукт	200	250



Согласовано  
ИП «Шамина А.В.»

Утверждаю  
и. о. директора школы  
Кабдулина Ж.С.



**Четырехнедельное ежедневное меню блюд для  
организации питания учащихся в КГУ «ООШ села Зеленое» на 2024 –  
2025 учебный год  
четвёртая неделя**

**1 день - понедельник**

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Борщ из свежей капусты	200	250
2. Плов	150	200
3. Огурец порционный (по сезону)	50	50
4. Чай	200	200
5. Хлеб	20	20
6. Мед	13	13

**2 день - вторник**

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп перловый на м /костном бульоне	200	250
2. Мясо тушёное (говядина)	80	100
3. Гарнир – макароны отварные с маслом	100	150
4. Салат из свежих овощей	60	100
5. Компот	200	200
6. Хлеб	20	20

**3 день - среда**

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп – картофельный на м / костном бульоне	200	250
2. Минтай припущенный или рыбные палочки	80	100
3. Гарнир – гречка рассыпчатая	100	150
4. Сыр	80	100
5. Чай с молоком	10	15
6. Хлеб	20	20

**4 день – четверг**

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп рисовый на м/ к бульоне	200	250
2. Рагу (говядина)	80	100
3. Морковный салат	60	100
4. Чай	200	200
5. Хлеб	20	20

**5 день - пятница**

Наименование блюда	6 – 10 лет	11 – 17 лет
	Выход блюда в гр. /мл.	Выход блюда в гр./ мл.
1. Суп лапша домашняя	200	250
2. Жаркое по домашнему	150	200
3. Какао	200	200
4. Хлеб	20	20
5. Фрукт	250	250