



Утверждаю  
Директор Белоусовская СОШ  
Бойко Г.В.

Перспективное сезонное меню (лето-осень)  
На 2021 – 2022 учебный год.

1 неделя			
1 день			
Наименование блюда	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Порции в граммах			
Суп лапша домашняя (курица)	200/25	230/25	250/25
Сузбеше	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай черный сладкий	200	200	200
мед	10	10	10
2 день			
Жаркое по домашнему	200	200	200
Салат со свежих овощей	60	80	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
3 день			
Рассольник (говядина)	200/25	230/25	250/25
Сузбеше	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кефир	200	200	200
4 день			
Салат из моркови	60	80	100
Рыбная котлета	80	90	100
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5 день			
Суп-харчо	200/25	230/25	250/25
мед	10	10	10
Сузбеше	100	100	100
Чай черный сладкий	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
6 день			
Суп из овощей(курица)	200/25	230/25	250/25
Компот из сухофрукт	200	200	200
Яблоко	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

2 неделя			
1 день			
Наименование блюда	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Порции в граммах			
Гуляш (говядина)	60	80	100
Гречка рассыпчатая	100	130	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
мед	10	10	10
Салат свекольный	60	80	100
2 день			
Суп с вермишелью (говядина)	200/25	230/25	250/25
Сузбеше	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
3 день			
Салат из свежих огурцов	60	80	100
Жаркое по домашнему	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Молоко	200	200	200
4 день			
Тефтели из минтая	80	90	100
Овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30
Кефир	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Яблоко	200	200	200
5 день			
Макароны отварные	100	130	150
Зразы рубленые	80	90	100
Салат из свежих овощей	60	80	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
6 день			
Мясо тушенное (говядина)	80	90	100
Рис припущенный	100	130	150
Молоко	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
мед	10	10	10

3 неделя			
1 день			
Наименование блюда	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Порции в граммах			
Суп лапша домашняя (курица)	200/25	230/25	250/25
Сузбеше	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай черный сладкий	200	200	200
мед	10	10	10
2 день			
Жаркое по домашнему	200	200	200
Салат со свежих овощей	60	80	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
3 день			
Рассольник (говядина)	200/25	230/25	250/25
Сузбеше	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кефир	200	200	200
4 день			
Салат из моркови	60	80	100
Рыбная котлета	80	90	100
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5 день			
Суп-харчо	200/25	230/25	250/25
мед	10	10	10
Сузбеше	100	100	100
Чай черный сладкий	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
6 день			
Суп из овощей(курица)	200/25	230/25	250/25
Компот из сухофрукт	200	200	200
Яблоко	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

4 неделя			
1 день			
Наименование блюда	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Порции в граммах			
Гуляш (говядина)	60	80	100
Гречка рассыпчатая	100	130	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
мед	10	10	10
Салат свекольный	60	80	100
2 день			
Суп с вермишелью (говядина)	200/25	230/25	250/25
Сузбеше	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
3 день			
Салат из свежих огурцов	60	80	100
Жаркое по домашнему	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Молоко	200	200	200
4 день			
Тефтели из минтая	80	90	100
Овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30
Кефир	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Яблоко	200	200	200
5 день			
Макароны отварные	100	130	150
Зразы рубленые	80	90	100
Салат из свежих овощей	60	80	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
6 день			
Мясо тушенное (говядина)	80	90	100
Рис припущенный	100	130	150
Молоко	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
мед	10	10	10