



Утверждаю:

Заведующий школой Сафонов С.В

Перспективное сезонное(зима-весна)

Двухнедельное меню блюд

КГУ «Дмитриевская НОШ» для детей 1-4 класса на 2022-2023 учебный год

1 неделя	
1 день	
Наименование блюда	1-4 класс 7-10 лет
Суп лапша домашняя (курица)	200/25
Салат из свежих овощей	60
Кисель из плодов шиповника	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
2 день	
Тефтели мясные(говядина)	80
Гарнир:гречка рассыпчатая	100
Мед пчелинный	10
Молоко	200
Сузбеше	100
Баннан	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
3 день	
Суп рисовый	200/25
Чай сладкий	200
Мед пчелинный	10
Яблоко	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
4 день	
Котлеты рыбные	80
Гарнир:картофельное пюре	100
Салат морковный	60
Сок натуральный	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
5 день	
Суп харчо	200/25
Чай сладкий	200
Мед пчелинный	10
Груша	200
Хлеб ржано-пшеничный	20

2 неделя	
1 день	
Наименование блюда	1-4 класс 7-10 лет
Зразы рубленые	80
Гарнир:рис отварной	100
Мед пчелинный	10
Салат из белокочанной капусты	60
Чай сладкий	200
Сузбеше	100
Хлеб ржано-пшеничный	20
2 день	
Суп с вермишелью	200/25
Компот из смеси сухофруктов	200
Мед пчелинный	10
Баннан	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
3 день	
Щи из свежей капусты	200
Салат свекольный	60
Мед пчелинный	10
Сок натуральный	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
4 день	
Рыба припущенная с соусом	75/50
Гарнир:рис отварной	100
Мед пчелинный	10
Яблоко	200
Кисель	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
5 день	
Суп из овощей	200/25
Салат витаминный	60
Чай сладкий	200
Хлеб ржано-пшеничный	20

Повар  Дейч Н.Ю

Примечание:Используется хлеб ржано-пшеничный

Соль йодированная

Салаты на растительном масле

«С» витаминизация 3-х блюд

Молоко пастеризованное