



Утверждено  
 Директор КГУ ОП № 6  
 Мазина Т. И.  
 2022-2023гг.

**Перспективное двухнедельное меню блюд  
 для организации горячего питания учащихся в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств  
 на 2022-2023 год  
 1,3 недели**

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Суп гороховый	200	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	150/5	Гречка рассыпная	100	Котлета рыбная	200	Рассольник	200
Печенье медовое	40	Запеканка твороженная	150	Птица тушенная	80	Рис отварной	30	Печенье сахарное	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Сок фруктовый	200	Чай с сахаром	200	Кисель ягодный	200	Компот из сухофруктов	200	Чай с молоком, сахаром	200

2,4 недели

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Суп лапша с курицей	200	Плов с курицей	150	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150\5	Суп рыбный	200	Тефтели мясные с соусом	80
Пряник медовый	70			Запеканка твороженная яблоко	150	Печенье сахарное	40	Макаронные изделия	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Чай с молоком	200	Кисель ягодный	200	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов	200	Чай с лимоном, сахаром	200