

ерждаю

ектор КГУ ОИИ № 6

Т.И. Мазина Мазина Т. И.

2024-2025 год.

**рспективное двух недельное меню блюд для организации горячего питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств 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	150/5	Куры тушеные	80	Суп гороховый	200	Тефтели рыбные с соусом	80	Гречка отварная	100
яблоко	150	макаронные изделия	100	Булочка с творогом	80	Картофельное пюре	100	Мясные (говядина) биточки с соусом	80
Хлеб ржано- пшеничный с сыром	20/10	Хлеб ржано- пшеничный	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	Хлеб ржано- пшеничный	20
Чай с сахаром, с молоком	200	Компот из сухофруктов	200	Чай с сахаром	200	Сок натуральный	200	Чай с сахаром	200
печенье	40	Салат из моркови	60					Салат из капусты и моркови	60

**2,4 неделя**

понедельник	Гр.	вторник	Гр.	среда	Гр.	четверг	Гр.	пятница	Гр.
Суп «Харчо»	200	Куры тушеные	80	Каша молочная кукурузная	200	Суп рыбный	200	Тефтели мясные с соусом (говядина)	80
Печенье сахарное	40	гречка отварная	100	Булочка с творогом	80	Хлеб с сыром	20/10	Макаронные изделия	100
Яблоко	150	Хлеб ржано- пшеничный	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	Сок натуральный	200	Хлеб ржано- пшеничный	20
Хлеб ржано- пшеничный	20	Компот из сухофруктов	200	Чай с молоком	200			Кисель/ягодный	200
Чай с сахаром	200	Салат (капуста, морковь, зеленый горошек)	60						