



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГУ «Школа - лицей №1»
Касаткина Т.Ю. *[Signature]*

» _____ 2025г.

Перспективное двухнедельное меню блюд для организации горячего питания учащихся 5-9 классов в Школе-лицей №1 из социально-уязвимых слоев населения на 2024-2025 учебный год зима-весна
1-3 неделя

Понедельник	Гр.	Вторник	Гр.	Среда	Гр.	Четверг	Гр.	Пятница	Гр.
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	200/10	Винегрет овощной	100	Тефтели мясные (духовые)	100	Биточки рыбные (духовые)	100	Борщ с капустой и картофелем мясо говядина	250
Бутерброд с маслом	35/10	Плов из птицы	250	соус красный основной	20	соус красный основной	20	булочка бутербродная с сыром	50
яблоко	120	Кисель из плодов	200	гарнир макароны отварные с маслом сливочным	150/10	гарнир: картофельное пюре масло сливочное	150	компот из яблоко	200
чай с молоком и сахаром	200/20/5	хлеб ржаной\пшеничный	35	компот из смеси сухофруктов	200	Натуральный сок	200	хлеб ржаной - пшеничный	35
				хлеб ржаной - пшеничный	35	хлеб ржаной -пшеничный	35		

2-4 неделя

Понедельник	Гр.	Вторник	Гр.	Среда	Гр.	Четверг	Гр.	Пятница	Гр.
Каша молочная рисовая со сливочным маслом	200/ 10	салат из белокочанн ой капусты, моркови	100	гуляш (говядина)	100	котлеты рыбные (духовые)	100	Суп- лапша с птицей	250/25
чай с молоком и сахаром	200/ 20/5	котлеты мясные(дух овые)	100	гарнир: гречневая рассыпчатая	150	соус красный основной	20	булочка с творогом	50
яблоко	120	соус красный основной	20	Кисель из плодов	200	гарнир: макаронь\от варные с маслом сливочным	150/1 0	Натуральн ый сок	200
Бутерброд с сыром	35/1 0	гарнир: картофельн ое пюре \масло сливочное	150	хлеб ржаной пшеничный	35	компот из яблок	200	хлеб ржаной\п шеничный	35
		компот из смеси сухофрукто в	200			хлеб ржаной\пшен ичный	35		
		хлеб ржаной- пшеничный	35						