



Утверждаю
Заведующая
Астаганской НШ
А.К.Ертаева
12 января 2023 год

**4-недельное меню блюд горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
Коммунальное государственное учреждение «Астаганская начальная школа»**

Наименование блюд	Выход блюд, гр. 6(7)-10лет	Выход блюд, гр. 11-14лет	Выход блюд, гр. 15-18лет
IV неделя			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Каша молочная (пшениная)	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с медом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный со сливочным маслом	20	35	40
ВТОРНИК			
Салат из белокочанной капусты, заправленный раст. маслом	60	100	100
Котлеты мясные	80	100	100
Компот из с/ф с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
СРЕДА			
Лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ЧЕТВЕРГ			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир:Картофельное пюре	200	200	200
Сок фруктовый	50	75	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Мясо тушеное с овощами	150	250	250
Яблоки	80	100	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Повар _____ А.С.Туякова



Утверждаю
Заведующая
Астаганской НШ
А.К.Ертаева
12 января 2023 год

**4-недельное меню блюд горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
Коммунальное государственное учреждение «Астаганская начальная школа»**

Наименование блюд	Выход блюд, гр. 6(7)-10лет	Выход блюд, гр. 11-14лет	Выход блюд, гр. 15-18лет
III неделя			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Суп молочный вермишелевый	200	250	250
Булочка домашняя	30	40	40
Чай сладкий с медом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ВТОРНИК			
Салат капустный с яблоками, заправленный растительным маслом	60	100	100
Котлета мясная	80	100	100
Горошница	100	150	150
Компот из сухофруктов с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
СРЕДА			
Суп гречневый с мясом говядины	150	250	250
Кефир	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ЧЕТВЕРГ			
Котлета рыбная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Салат из моркови на растит.масле	60	100	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Мясо тушеными овощами	200	250	250
Яблоки	80	100	100
Сок фруктовый	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Повар _____ А.С.Туякова



Утверждаю
Заведующая
Астаганской НШ
А.К.Ертаева
12 января 2023 год

**4-недельное меню блюд горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
Коммунальное государственное учреждение «Астаганская начальная школа»**

Наименование блюд	Выход блюд, гр. 6(7)-10лет	Выход блюд, гр. 11-14лет	Выход блюд, гр. 15-18лет
II неделя			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ВТОРНИК			
Плов с мясом говядины	150	200	200
Салат капустный с яблоками заправленный растительным маслом	60	100	100
Компот из сухофруктов с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
СРЕДА			
Суп из овощей	200	250	250
Фрукт	100	100	100
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ЧЕТВЕРГ			
Биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Гуляш с макаронами	150	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Творог со сметаной	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Повар _____ А.С.Туякова



Утверждаю
Заведующая
Астаганской НШ
А.К.Ертаева
12 января 2023 год

**4-недельное меню блюд горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
Коммунальное государственное учреждение «Астаганская начальная школа»**

Наименование блюд	Выход блюд, гр. 6(7)-10лет	Выход блюд, гр. 11-14лет	Выход блюд, гр. 15-18лет
I неделя			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Вафли	40	40	40
Чай с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ВТОРНИК			
Жаркое по домашнему	150	200	200
Салат из свежей капусты (капуста белокочанная, морковь) заправленная растительным маслом	60	100	100
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20
СРЕДА			
Суп лапша домашняя	80	100	100
Выпечка с творогом	20	20	20
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20
ЧЕТВЕРГ			
Тефтели рыбные с соусом	200	250	250
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Повар _____ А.С.Туякова