

4-х недельное меню для организации горячего питания из средств фонда всеобща на 2018-2019 учебный год

I – II недели

Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-11 лет	Выход блюд в граммах С11-18 лет	Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-10 лет	Выход блюд в граммах С11-17 лет
<b>Понедельник</b>			<b>Понедельник</b>		
Каша молочная с маслом/пшеничная, гречневая, манная, рисовая/	150-200	200-250	Суп молочный вермишелевый	200-250	250-300
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Чай сладкий	200	200	Компот из сухофруктов	200	200
<b>Вторник</b>			<b>Вторник</b>		
Салат «осенний»	60-100	100-150	Салат морковный с яблоком	60-100	100-150
Котлеты	80-150	100-180	Жаркое	150-200	200-250
Гарнир: макароны отварные с подливой	100-150	150-180	Хлеб ржаной	20	50
Хлеб ржаной	20	50	Чай с молоком	200	200
Какао с молоком	200	200			
<b>Среда</b>			<b>Среда</b>		
Борщ на мясокостном бульоне	200-250	250-300	Лапша домашняя на мясокостном бульоне	200-250	250-300
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Компот из сухофруктов	200	200	Кисель плодово-ягодный	200	200
<b>Четверг</b>			<b>Четверг</b>		
Салат из свежих овощей	60-100	100-150	Салат «витаминовый»	60-100	100-150
Рыбные котлеты	80-150	100-180	Тефтели рыбные	80-150	100-180
Гарнир: картофельное пюре	100-150	150-180	Гарнир: картофельное пюре с подливой	100-150	150-180
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Компот из сухофруктов	200	200	Чай сладкий	200	200
<b>Пятница</b>			<b>Пятница</b>		
Омлет	150-200	200-250	Омлет	150-200	200-250
Хлеб ржаной	20	50	Хлеб ржаной	20	50
Ватрушки с творогом	80	80	Сок натуральный	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	Пирожки с творогом	80	80

4-х недельное меню для организации горячего питания из средств фонда всеобща на 2018-2019 учебный год.

III-IV недели

Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-11лет	Выход блюд в граммах С11-18 лет	Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-10лет	Выход блюд в граммах С11-17 лет
<b>Понедельник</b>			<b>Понедельник</b>		
Каша	150-200	200-250	Салат со свежих овощей	60-100	100-150
молочная/пшеничная,рисовая,ячневая,кукурузная	20	50	Омлет	150-200	200-250
Хлеб пшеничный	200	200	Хлеб пшеничный	20	50
Чай сладкий			Чай сладкий	200	200
<b>Вторник</b>			<b>Вторник</b>		
Овощное рагу с мясом	150-200	200-250	Плов	150-200	200-250
Хлеб ржаной	20	50	Хлеб ржаной	20	50
Какао с молоком	200	200	Какао с молоком	200	200
<b>Среда</b>			<b>Среда</b>		
Салат «овощной»	60-100	100-150	Суп гороховый на мясокос.	200-250	250-300
Рассольник на мясокостном бульоне	200-250	250-300	бульоне	20	50
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	200	200
Компот из сухофруктов	200	200	Компот из сухофруктов		
<b>Четверг</b>			<b>Четверг</b>		
Салат свекольно-морковный	60-100	100-150	Салат «осенний»	60-100	100-150
Рыбные котлеты	80-150	100-180	Тефтели рыбные	80-150	100-180
Гарнир: рис отварной с подливой	100-150	150-180	Гарнир: картофельное пюре с подливой	100-150	150-180
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Компот из сухофруктов	200	200	Чай с лимоном	200	200
<b>Пятница</b>			<b>Пятница</b>		
Омлет	150-200	200-250	Борщ с фасолью на мясокост	200-250	250-300
Хлеб ржаной	20	50	бульоне		
Сок натуральный	200	200	Хлеб ржаной	20	50
Ватрушки с творогом	80	80	Кисель плодово-ягодный	200	200
			Творожники со сметаной	80	80



# 4-х недельное меню для организации горячего питания из средств фонда всеобуча на 2018-2019 учебный год.

## I –II недели

Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-11лет	Выход блюд в граммах С11-18 лет	Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-10лет	Выход блюд в граммах С11-17 лет
<b>Понедельник</b>					
Каша молочная с маслом/пшеничная, гречневая, манная, рисовая/	150-200	200-250	Суп молочный вермишелевый	200-250	250-300
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Чай сладкий	200	200	Компот из сухофруктов	200	200
<b>Вторник</b>					
Салат «осенний»	60-100	100-150	Салат морковный с яблоком	60-100	100-150
Котлеты	80-150	100-180	Жаркое	150-200	200-250
Гарнир: макароны отварные с подливой	100-150	150-180	Хлеб ржаной	20	50
Хлеб ржаной	20	50	Чай с молоком	200	200
Какао с молоком	200	200			
<b>Среда</b>					
Борщ на мясокостном бульоне	200-250	250-300	Лапша домашняя на мясокостном бульоне	200-250	250-300
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Компот из сухофруктов	200	200	Кисель плодово-ягодный	200	200
<b>Четверг</b>					
Салат из свежих овощей	60-100	100-150	Салат «витаминовый»	60-100	100-150
Рыбные котлеты	80-150	100-180	Тефтели рыбные	80-150	100-180
Гарнир: картофельное пюре	100-150	150-180	Гарнир: картофельное пюре с подливой	100-150	150-180
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Компот из сухофруктов	200	200	Чай сладкий	200	200
<b>Пятница</b>					
Омлет	150-200	200-250	Омлет	150-200	200-250
Хлеб ржаной	20	50	Хлеб ржаной	20	50
Ватрушки с творогом	80	80	Сок натуральный	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	Пирожки с творогом	80	80

4-х недельное меню для организации горячего питания из средств фонда всеобща на 2018-2019 учебный год.

III-IV недели

Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-11 лет	Выход блюд в граммах С 11-18 лет	Наименование блюд	Выход блюд в граммах С 6-10 лет	Выход блюд в граммах С 11-17 лет
<b>Понедельник</b>					
Каша молочная/пшенная, рисовая, ячневая, кукурузная	150-200	200-250	Салат со свежих овощей	60-100	100-150
Хлеб пшеничный	20	50	Омлет	150-200	200-250
Чай сладкий	200	200	Хлеб пшеничный	20	50
			Чай сладкий	200	200
<b>Вторник</b>					
Овощное рагу с мясом	150-200	200-250	Плов	150-200	200-250
Хлеб ржаной	20	50	Хлеб ржаной	20	50
Какао с молоком	200	200	Какао с молоком	200	200
<b>Среда</b>					
Салат «овощной»	60-100	100-150	Суп гороховый на мясокос.	200-250	250-300
Рассольник на мясокостном бульоне	200-250	250-300	бульоне	20	50
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	200	200
Компот из сухофруктов	200	200	Компот из сухофруктов		
<b>Четверг</b>					
Салат свекольно-морковный	60-100	100-150	Салат «осенний»	60-100	100-150
Рыбные котлеты	80-150	100-180	Тефтели рыбные	80-150	100-180
Гарнир: рис отварной с подливой	100-150	150-180	Гарнир: картофельное пюре с подливой	100-150	150-180
Хлеб пшеничный	20	50	Хлеб пшеничный	20	50
Компот из сухофруктов	200	200	Чай с лимоном	200	200
<b>Пятница</b>					
Омлет	150-200	200-250	Борщ с фасолью на мясокос	200-250	250-300
Хлеб ржаной	20	50	бульоне		
Сок натуральный	200	200	Хлеб ржаной	20	50
Ватрушки с творогом	80	80	Кисель плодово-ягодный	200	200
			Творожники со сметаной	80	80