

Согласовано  
Зав.столовой  
Арабаджян С.К.

Утверждаю:  
Директор школы



Примерное меню на бесплатное горячее питание  
детей участников СВО 5-11 кл

№	Наименование блюда	Выход в граммах	Цена (руб)
<b>1 день</b>			
1	Борщ с капустой и картофелем на гов.бульоне	200	17,50
2	Сыр твёрдый порционный	6	6,80
3	Сосиски отварные ганноверские	55	34,00
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	11,50
5	Салат из квашеной капусты	20	4,20
6	Чай с сахаром	200/15	4,00
7	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
<b>Итого:</b>			<b>85,00</b>
<b>2 день</b>			
1	Суп картофельный с горохом на гов.бульоне	200	18,30
2	Биточки из говядины	50	36,60
3	Каша пшеничная	150	10,50
4	Винегрет овощной	25	5,60
5	Компот из сухофруктов витамин.	200	7,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
<b>Итого:</b>			<b>85,00</b>
<b>3 день</b>			
1	Суп с домашней лапшой и картофелем	200	13,00
2	Наггетсы куриные	3/20	45,00
3	Рис отварной	150	13,50
4	Помидоры свежие с зеленью,маслом растит.	8	2,50
5	Чай с сахаром	200/15	4,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
<b>Итого:</b>			<b>85,00</b>
<b>4 день</b>			
1	Суп картофельный с рисом на гов.бульоне	200	18,00
2	Филе минтая, запеченное с соусом с овощами	30/10	23,88
3	Пюре картофельное	150	28,00
4	Огурцы свежие с зеленью.маслом раст.	15	4,12
5	Чай с сахаром	200/15	4,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
<b>Итого:</b>			<b>85,00</b>
<b>5 день</b>			
1	Борщ Сибирский на гов.бульоне	200	17,00
2	Филе грудки куриной запеченное	50	40,00
3	Макаронные изделия отварные	150	14,00
4	Салат из моркови с маслом растительным	12	3,00
5	Чай с сахаром	200/15	4,00

6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
	<b>Итого:</b>		<b>85,00</b>
	<b>6 день</b>		
1	Суп картофельный с горохом на гов.бульоне	200	18,30
2	Сыр твёрдый порционный	6	6,80
3	Сосиски отварные ганноверские	55	34,00
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	11,50
5	Салат из свежих помидоров и огурцов	15	3,40
6	Чай с сахаром	200/15	4,00
7	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
	<b>Итого :</b>		<b>85,00</b>
	<b>7 день</b>		
1	Суп картофельный с вермишелью на гов.бульоне	200	17,50
2	Котлета из говядины	50	36,60
3	Каша пшеничная	150	10,50
4	Огурцы солёные	20	6,40
5	Компот из сухофруктов витамин.	200	7,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
	<b>Итого:</b>		<b>85,00</b>
	<b>8 день</b>		
1	Борщ с капустой и картофелем на гов.бульоне	200	17,50
2	Филе грудки куриной запеченное	50	40,00
3	Рис отварной	150	13,50
4	Салат из моркови с маслом растительным	12	3,00
5	Чай с сахаром	200/15	4,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
	<b>Итого :</b>		<b>85,00</b>
	<b>9 день</b>		
1	Суп картофельный с рисом на гов.бульоне	200	18,00
2	Котлета куриная рубленая из филе куриного	45	25,43
3	Пюре картофельное	150	28,00
4	Свекла отварная с огурцом сол.и кап.квашеной	10	2,57
5	Чай с сахаром	200/15	4,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
	<b>Итого :</b>		<b>85,00</b>
	<b>10 день</b>		
1	Суп с домашней лапшой и картофелем	200	13,00
2	Наггетсы куриные	3/20	45,00
3	Макаронные изделия отварные	150	14,00
4	Огурцы свежие с зеленью,маслом растит.	7	2,00
5	Чай с сахаром	200/15	4,00
6	Хлеб пшеничный подовый(ржаной)	25/30	7,00
	<b>Итого :</b>		<b>85,00</b>