

МЕНЮ

Примерное меню по организации горячего питания для учащихся на 2025 г. (1-4 классы) СЕНТЯБРЬ

№	№ рецептур ы	Наименование продукта	Выход на 1 порц., гр.	Цена
Первая неделя				
1 - ый день (понедельник)				
1	б/н	Фрукты(в ассортименте)	100	
2	311	Плов из птицы (грудки куриные)	150/50	
3	430	Чай черный с сахаром	200/15/7	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		
2 -ой день (вторник)				
1	41	Салат из свежей моркови	60	
2	323	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	150/50	
3	306	Биточки куриные	80	
4	402	Компот из сухофруктов с витамином С	200	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		
3- ий день (среда)				
1	45	Салат из свежей белокачанной капусты с маслом растительным	60	
2	202	Макароны отварные со сливочным маслом	150/5	
3	259	Гуляш из говядины с соусом	40/40	
4	432	Кофейный напиток с молоком	200	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		
4 - ый день (четверг)				
1	34	Салат свеклы и зеленого горошка	60	
2	258	Жаркое по-домашнему из птицы(грулка куриная)	150/50	
3	402	Компот из сухофруктов с витамином С	200	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		
5 - ый день (пятница)				
1	51	Винегрет овощной	60	
2	335	Пюре картофельное с маслом сливочным	50/150	
3	244	Рыба припущенная с овощами	60/30	
4	430	Чай черный с сахаром	200/15/7	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		
6 - ой день (суббота)				
1	112	Суп с макаронными изделиями и картофелем на мясокостном бульоне	250	
2	389	Сок в ассортименте	200	
3	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
4	б/н	Кондитерское изделие (Печенье)	25	
		Итого		

1-ый день (понедельник)

2 -ой день (вторник)

3 - ий день (среда)

4 - ый день (четверг)

5 - ый день (пятница)

6 - ой день (суббота)

Индивидуальный предприниматель

Махмутов Х.Х.