

МЕНЮ

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



№	№ рецептур	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(грудка 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		

я неделя

1-ый день (понедельник)

1	45	Салат из свежей белокачанной капусты с маслом растительным	60	
2	311	Плов из птицы (грудки куриные)	150/50	
4	402	Компот из сухофруктов с витамином С	200	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		

2 -ой день (вторник)

1	34	Салат из вареной свеклы с зеленым горошком	60	
2	258	Жаркое по-домашнему из птицы (грудка куриная)	150/50	
3	431	Чай черный с сахаром	200	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		

3 - ий день (среда)

1	б/н	Нарезка овощная (огурцы свежие нового урожая)	60	
2	283	Тефтели из говядины в соусе	60/30	
3	202	Макароны отварные со сливочным маслом	150/5	
4	431	Кофейный напиток с молоком	200	
6	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		

4 - ый день (четверг)

1	б/н	Фрукты (в ассортименте)	100	
2	270	Пюре гороховое с маслом сливочным	150/5	
	259	Гуляш из курицы	50/50	
3	402	Компот из свежих яблок	200	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		

5 - ый день (пятница)

1	51	Винегрет овощной	60	
2	272	Котлеты из говядины с соусом	60/30	
3	171	Каша Гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	
4	430	Чай черный с сахаром	200/15/7	
5	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
6	435	Кефир 2,5 % жирности	150	
		Итого		

6 - ой день (суббота)

1	84	Щи из свежей капусты и сметаной	250/5	
2	б/н	Сок в ассортименте	200	
3	б/н	Кондитерское изделие (Печенье)	30	
4	б/н	Хлеб пшеничный,ржаной	30/20	
		Итого		

Индивидуальный предприниматель



Махмудов Х.Х.