

«Утверждаю»
 Директор Восточненской
 общеобразовательной
 школы
 Сутибаев Е.К.

« » 2022 год



«Утверждаю»
 Директор ТОО «село Восточное»

Попович И.Н.
 2022 г.

Двухнедельное перспективное меню
 на горячее питание учащихся
 КГУ «Восточненская общеобразовательная школа».

1 день Понедельник	1	Каша манная молочная	10/250
	2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10/20/40
	3	Чай с сахаром	200
	4	Банан	200
2 день Вторник	1	Суп картофельный с лапшой домашней	250/25
	2	Ватрушка с творогом	80
	3	Компот из сухофруктов	200
	4	Хлеб	40
3 день Среда	1	Плов из мяса говядины	25/245
	2	Салат из моркови на растительном масле	100
	3	Чай без сахара с мёдом	200
	4	Хлеб	40
	5	Яблоко	200
4 день Четверг	1	Салат из белокачанной капусты на растительном масле	100
	2	Котлеты рыбные из минтая	100
	3	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	180/15
	4	Сок натуральный	200
	5	Хлеб	40
5 день Пятница	1	Салат из отварной свеклы на растительном масле	100
	2	Гуляш из мяса курицы	100
	3	Макаронные изделия отварные	150
	4	Кисель плодово-ягодный	200
	5	Хлеб	40
	6	Груша	200
6 день Понедельник	1	Суп молочный с вермишелью	250
	2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10/20/40
	3	Чай с сахаром	200
	4	Яблоко	200
7 день Вторник	1	Суп гороховый на мясокостном бульоне	250/25
	2	Булочка домашняя	60
	3	Сок натуральный	200
	4	Хлеб	40
8 день Среда	1	Тефтели из говядины под сметанным соусом	80/25
	2	Гречка отварная	150
	3	Кисель плодово - ягодный	200
	4	Хлеб	40
	5	Банан	200
9 день Четверг	1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	100
	2	Минтай припущенный	100
	3	Картофельное пюре	170
	4	Компот из сухофруктов	200
	5	Хлеб	40
10 день Пятница	1	Гуляш из мяса курицы	100
	2	Рис припущенный	150
	3	Чай без сахара с мёдом	200
	4	Хлеб	40
	5	Груша	200

Заведующая ш/ столовой:

Ермакова М.Х.

«Утверждаю»
Директор Восточненской
общеобразовательной

школы
Сутибаев Е.К.

2022 год



«Утверждаю»
Директор ТОО «село Восточное»

Попович И.Н.

2022 г.



**Ассортимент
изготавливаемой продукции столовой
«Восточненская общеобразовательная школа»**

Первые блюда:

1. Суп картофельный с лапшой домашней.
2. Суп гороховый на МКБ.

Вторые блюда:

1. Тефтели из говядины под сметанным соусом.
2. Гуляш из мяса курицы.
3. Плов из мяса говядины.
4. Котлета рыбная.
5. Минтай припущенный

Молочное:

1. Каша манная.
2. Суп молочный с вермишелью.

Гарниры:

1. Рис.
2. Макароны
3. Картофельное пюре
4. Гречка

Салаты:

1. Салат из моркови на растительном масле.
2. Салат из белокочанной капусты на растительном масле.
3. Салат из отварной свеклы на растительном масле
4. Салат из свежих овощей с растительным маслом

Напитки:

1. Чай
2. Компот из сухофруктов.
3. Сок натуральный.
4. Кисель.

Дополнительно:
Фрукты:

1. Яблоки
2. Бананы.
3. Груша.

Дополнительно:

1. Мёд.
2. Сыр.
3. Масло сливочное.

Соус:

1. Сметанный.
2. Томатный с овощами.

Заведующая ш/ столовой:

Ермакова М.Х.