

«Утверждаю»

И. о. директора школы

КГУ «Суворовская ООШ»

Т. Шайкин

«Согласовано»

Председатель попечительского совета

КГУ «Суворовская ООШ»

Е. Грабовенко



Меню на 2025 год
ЗИМА-ВЕСНА

1 неделя

№	Наименование	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
ПОНЕДЕЛЬНИК				
		выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	150/10	200/10	200/10
2	Бутерброд с маслом	20/10	35/10	40/15
3	яблоко	120	120	120
4	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
ВТОРНИК				
1	Винегрет овощной	60	100	100
2	Плов из птицы	180	250	250
3	Кисель из плодов	200	200	200
4	Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40
СРЕДА				
1	Тефтели мясные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Гарнир макароны отварные с маслом сливочным	100/10	150/10	150/10
4	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40
ЧЕТВЕРГ				
1	Биточки рыбные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Гарнир: картофельное пюре масло сливочное	100	150	150
4	яблоко	120	120	120
5	Чай черный с сахаром	200/5	200/5	200/5
6	Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40
ПЯТНИЦА				
1	Борщ с капустой и картофелем Мясо говядина	200	250	250
2	Корж медовый	60	60	60
3	Компот из яблок	200	200	200
4	Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40

«Утверждаю»

И. о. директора школы

КГУ «Суворовская ООШ»

Т. Шайкин



«Согласовано»

Председатель попечительского совета

КГУ «Суворовская ООШ»

Е. Грабовенко

Меню на 2025 год

ЗИМА-ВЕСНА

2 неделя

№	Наименование	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
ПОНЕДЕЛЬНИК		выход	выход	выход
1	Каша молочная рисовая со сливочным маслом	150/10	200/10	200/10
2	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
3	Яблоко	120	120	120
4	Бутерброд с сыром	20/10	35/10	40/15
ВТОРНИК				
1	Салат из белокачанной капусты, моркови	60	100	100
2	Котлеты мясные (духовые)	80	100	100
3	Соус красный основной	20	20	20
4	Гарнир: макароны/ отварные с маслом сливочным	100/10	150/10	150/15
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
6	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
СРЕДА				
1	Жаркое по-домашнему	180	250	250
2	Кисель из плодов	200	200	200
3	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4				
5				
ЧЕТВЕРГ				
1	Котлеты рыбные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Гарнир: картофельное пюре/ масло сливочное	100	150	150
4	Компот из яблок	200	200	200
5	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
6				
ПЯТНИЦА				
1	Суп-лапша с курицей	200/25	250/25	250/25
2	Кондитерское изделие с творогом (ватрушка с творогом/ булочка творожная)	50	50	50
3	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
4	яблоко	120	120	120
5	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40