



«Утверждаю»
Директор КГУ «Школа Капитоновка»
А.К.Казменова
19.08.2023г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)
горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка
2023-2024 учебный год**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1 недели			
Понедельник			
Суп с вермишелью	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Булочка	40	40	40
Вторник			
Салат из моркови	60	100	100
Гарнир: рис рассыпчатый с подливом	100	130	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Булочка	40	40	40
Среда			
Борщ	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Четверг			
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Булочки	40	40	40
Пятница			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40



«Утверждаю»
Директор КГУ «СШС» Капитоновка»
А.К.Казменова
08 2023г.

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)
горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
2023-2024 учебный год

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Борщ	200	250	250
Компот	200	200	200
Мёд	15	15	15
Булочка	40	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих овощей	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Выпечка	40	40	40
Четверг			
Салат из свежих овощей	60	100	100
Макароны отварные	75	100	120
Гуляш (окорочок)	60	70	80
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп гороховый	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Выпечка	40	40	40



«Утверждаю»
Директор КГУ «ОШ с. Капитоновка»
А.К.Келкенова
«28» 08 2023 г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)
горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка
2023-2024 учебный год**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Гарнир: гречка отварная с подливом	80	100	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Выпечка	40	40	40
Вторник			
Суп с крупой на костном бульоне	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Выпечка	40	40	40
Среда			
Рассольник	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Булочки	40	40	40
Четверг			
Гарнир: Пюре картофельное с подливом	150	200	200
Чай	200	200	200
Салат из свежей капусты	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40
Пятница			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40

«Утверждаю»
Директор КГУ «Школа с. Капитоновка»
А.К.Казкепова
«29» 08 2023

**Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа с. Капитоновка
2023-2024 год**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Харчо	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Мед	15	15	15
Выпечка	40	40	40
Вторник			
Салат витаминный	60	100	100
Гарнир: Макароны отварные с подливом	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Выпечка	40	40	40
Среда			
Суп с крупой	200	250	250
Компот из высушенных фруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40
Четверг			
Салат морковный	60	100	100
Гарнир: пюре картофельное с подливом	80	100	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Выпечка	40	40	40
Пятница			
Борщ на костном бульоне	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Булочка	40	40	40