



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГУ Ш.С. Капитоновка

А.К. Казкепова

08 2023 г.

Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
бесплатного 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 неделя			
Понедельник			
Борщ на костном бульоне	200	250	250
Гарнир: перловка с подливом	150	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Молоко	100	100	100
Мёд	15	15	15
Вторник			
Суп Харчо	200	250	250
Салат из белокачанной капусты	60	100	100
Гречка отварная с подливом	150	200	200
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Плов	150	200	200
Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Суп бобовый	200	250	250
Салат из свежих овощей	60	100	100
Капуста тушеная	80	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Пятница			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Гарнир: рис припущенный с подливом	100	130	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Творог	40	50	60



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГУ «ОШ с. Капитоновка»

А.К.Казкенова

«18» 08 2023 г.

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)
бесплатного 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
Гарнир: гречка рассыпчатая с подливом	100	130	150
Молоко	100	100	100
Мед	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Суп с крупой	200	250	250
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
Капуста тушеная	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Четверг			
Суп бобовый	200	250	250
Салат из свежих овощей	60	100	100
Макарены отварные	75	100	120
Гуляш	60	70	80
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп гороховый	200	250	250
Гарнир: пюре картофельное с подливом	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Творог	40	50	60



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ Школа Капитоновка
А.К.Казенов
30.08.2023

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)
бескислотного 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			
Суп с вермишелью	200	250	250
Гарнир: гречка отварная с подливом	80	100	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Молоко	100	100	100
Мед	15	15	15
Вторник			
Суп с крупой на костном бульоне	200	250	250
Гарнир: макароны отварные с подливом	100	130	150
Салат из моркови	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Среда			
Рассольник	200	250	250
Гарнир: рис припущенный с подливом	100	130	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Четверг			
Суп гороховый	200	250	250
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
Пятница			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Пагу	80	100	100
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Творог	40	50	60



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГУ «ОШ с. Капитоновка»

А.К. Казенова

08.08.2023 г.

Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
бесплатного горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
2023-2024 год

Наименование блюд	Выход блюда, гр. 6 (7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Харчо	200	250	250
Плов	150	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Молоко	100	100	100
Мед	15	15	15
Вторник			
Суп с крупой (гречневая)	200	250	250
Салат витаминный	60	100	100
Гарнир: Макароны отварные с подливом	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Среда			
Суп гороховый	200	250	250
Капуста тушеная	100	150	150
Компот из высушенных фруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Суп Лапша домашняя	200	250	250
Салат морковный	60	100	100
Гарнир: пюре картофельное с подливом	80	100	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Пятница			
Борщ на костном бульоне	200	250	250
Гарнир: гречка рассыпчатая с подливом	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Творог	40	50	60