****

**«УТВЕРЖДАЮ»:**

**Директор**

**МКОУ «Кироваульская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Элендулаева П.Э.**

 **«01» 09 2020 г.**

**Меню**

**Горячих блюд на 10 дней в столовой МКОУ «КироваульскаяСОШ»**

**с «01» 09 2020-2021 г.**

**Возраст детей 7 – 10 лет.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дни*** | ***Наименование блюд*** | ***Выход в граммах*** |
| **1.** | **Хлеб пшеничный** **Борщ с рубленным мясом****Сок фруктовый** | **150****200****200** |
| **2.** | **Хлеб пшеничный****Манная каша****Чай сладкий с лимоном****Печенье** | **150****150****200****20** |
| **3.** | **Хлеб пшеничный****Манная каша с маслом с сыром** **Чай сладкий с лимоном** | **150****200****200** |
| **4.** | **Хлеб пшеничный****Перловый суп****Сок фруктовый****Вафли** | **150****200****200****80** |
| **5.** | **Хлеб пшеничный****Макароны с подливой с мясом рубленным****Чай сладкий с лимоном****Конфеты** | **150****150****200****10** |
| **6.** | **Хлеб пшеничный****Гороховый суп с рубленным мясом****Сок фруктовый** **Печенье** | **150****200****200****20** |
| **7.** | **Хлеб пшеничный****Геркулесовая каша****Чай сладкий с лимоном****Печенье** | **150****150****200****20** |
| **8.** | **Хлеб пшеничный****Фасолевый суп** **Сок фруктовый****Конфеты** | **150****200****200****10** |
| **9.** | **Хлеб пшеничный****Гречка с подливой с мясом рубленным****Чай сладкий с лимоном****Фрукты** | **150****150****200****100** |
| **10.** | **Хлеб пшеничный****Яйца с маслом и сыром****Чай сладкий с лимоном****Фрукты** | **150****200****200****100** |

**Повар школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Муртазалиева М.Х.**