



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МКОУ «Кироваульская СОШ»

Элендулаева П.Э.

«01» 10 2022 г.

Меню

Горячих блюд на 12 дней в столовой МКОУ «Кироваульская СОШ»

с «01» 10 2022-2023 г.

Возраст детей 7 – 10 лет.

Дни	Наименование блюд	Выход в граммах	Дни	Наименование блюд	Выход в граммах
1.	Хлеб пшеничный Суп перловый Салат из белокочанной капусты, моркови с зеленым горошком Каша гречневая с маслом Гуляш из говядины Чай с сахаром	80 200 50 150 70 200/15	2.	Хлеб пшеничный Суп молочный с макаронными изделиями Яйцо вареное Булка Сыр Какао со сгущенным молоком	80 200 1 шт. (40 гр.) 1 шт. 20 200
3.	Хлеб пшеничный Суп картофельный с макаронными изделиями Каша гречневая с маслом Гуляш из говядины Чай с сахаром Печенье	80 200 160 70 200/15 40	4.	Хлеб пшеничный Суп гороховый Каша пшеничная с маслом Гуляш из говядины Чай с сахаром Печенье	80 200 150 70 200/15 40
5.	Хлеб пшеничный Суп рисовый с говядиной Плов с говядиной Чай с сахаром Вафля Яблоко	60 200 130 200/15 30 130	6.	Хлеб пшеничный Суп фасолевый Макароны отварные Гуляш из говядины Какао со сгущенным молоком Вафля	80 200 120 70 200 30
7.	Хлеб пшеничный Суп гороховый Винегрет овощной Печенье Чай с сахаром Банан	80 200 60 40 200/15 140	8.	Хлеб пшеничный Суп фасолевый Плов из говядины Чай с сахаром Вафля Яблоко	80 200 150 200/15 30 100
9.	Хлеб пшеничный Борщ из свежей капусты, говядиной и сметаной Каша пшеничная с маслом Гуляш из говядины Чай с сахаром	80 200/10/5 150 70 200/15	10.	Хлеб пшеничный Суп перловый Каша гречневая с маслом Гуляш из говядины Чай с сахаром Вафля	80 200 160 70 200/15 30
11.	Хлеб пшеничный Суп гороховый Плов из говядины Сыр порциями Компот из смеси сухофруктов Яблоко Булка	80 200 130 20 200 100 1 шт.	12.	Хлеб пшеничный Суп фасолевый Каша пшеничная с маслом Гуляш из говядины Какао со сгущенным молоком Печенье	60 200 150 70 200 40

Повар _____ Муртазалиева М.Х.