

Согласовано:

Утверждаю: Директор ИП
«Майданов»
Н.Т.Майданов

Директор школы: А.О. Алибекова



	Завтрак	Выход блюд	Обед	Выход блюд	Полдник	Выход блюд	Ужин	Выход блюд
пн.	1. Каша овсяная молочная с маслом сливочным 2. Чай смолоком 3. Батон с маслом сливочным сыр	200 200 40 5	1. Щи на мк/б со сметаной 2. Гуляш гарнир гречка рассыпчатая 3. Компот из сухофруктов 4. Салат из свеклы с изюмом на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 150 150 30 80 40	1. яблоко	60	1. Куринные тефтели в молочном соусе 2. Картофельно-морковное пюре. 2. Напиток из шиповника 3. Хлеб пшеничный	50/10 100 150 25
вт	1. Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 2. Какао с молоком 3. Батон с маслом сливочным	200 150 40	1. Суп гороховый на мк/б 2. Ежики с куриного фарша, перловка гарнир 3. Компот из свежих яблок 4. Салат морковь, чеснок на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	150 50 100 150 30 80 40	1. Ряженка	150	1. Тефтели рыбные 2. Картофельное пюре 3. Напиток фруктовый	50 100 150
ср	1. Каша рисовая молочная с маслом сливочным 2. Напиток с лимоном 3. Батон с маслом сливочным	200 150 40	1. Борщ на мк/б со сметаной 2. Биточки из говядины гарнир макароны 3. Кисель 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 50 100 150 80 40	1. Молоко	150	1. Рагу из курицы 2. Хлеб пшеничный 3. Напиток из шиповника	150 25 150
чт	1. Каша геркулесовая молочная с маслом 2. Чай с сахаром 3. Батон с маслом сливочным сыр	200 200 40 5	1. Суп чечевичный на мк/б 2. Фишболы рыбные Рис с овощами 3. Компот из сухофруктов 4. Салат витаминный 5. Хлеб ржаной, пшеничный	150 200 50 100 150 30 80 40	Яблоко	30	1. Запеканка творожно-морковная 2. Напиток яблочный	130 150
пт	1. Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 2. Напиток из шиповника 3. Батон с маслом сливочным	200 150 40	1. Суп пюре из моркови 2. Плов с говядины 3. Компот из ягод 4. Салат овощной «Загадка» (капуста, яблоко, морковь) на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 150 150 30 80 40	1. Кефир	150	1. Суп молочный пшеничный 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный	150 150 25

Согласовано:

Утверждаю: Директор ИП

«Майданов»

Н.Т.Майданов

Директор школы

А.О. Алибекова



	Завтрак	Выход блюд	Обед	Выход блюд	Полдник	Выход блюд	Ужин	Выход блюд
пн.	1.Каша ячневая молочная с маслом сливочным 2. Какао с молоком 3.Батон с маслом сливочным	200 150 40	1. Суп вермишелевый на мк/б 2.Мясо по крестьянски, гарнир рис рассыпчатый 3.Компот из сухофруктов 4.Салат из свеклы с сыром на масле растительном 5.Хлеб ржаной, пшеничный	200 150 150 30 80 40	1.яблоко	60	1.Куриные палочки в молочном соусе 2Капуста тушенная 2.Напиток из шиповника 3.Хлеб пшеничный	50/10 100 150 25
вт	1.Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 2.Чай с сахаром 3.Батон с маслом сливочным 4.Сыр	200 150 40 5	1.Суп рисовый на мк /б 2.Котлеты с говядиной гарнир гречка 3. Компот из свежих яблок 4.Салат морковь, чеснок на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	150 50 100 150 30 80 40	1.Кефир	150	1.Запеканка рыбная с овощами 3. Напиток с лимоном	50 100 150
ср	1.Каша пшеничная с маслом сливочным 2. Напиток с лимоном 3.Батон с маслом сливочным	200 150 40	1.Рассольник на мк/б со сметаной 2.Биточки из говядины гарнир макароны 3.Кисель 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 50 100 150 80 40	1.Молоко	150	1.Сырники творожные 2.. Хлеб пшеничный 3.Напиток из шиповника	130 25 150
чт	1.Каша овсяная с молочной с маслом 2. Чай с сахаром 3.Батон с маслом сливочным 4.Сыр	200 200 40 5	1.Суп с фасолью со сметаной 2.Фишболы рыбные Рис с овощами 3. Компот из сухофруктов 4.Салат витаминный 5.Хлеб ржаной, пшеничный	150 50 100 150 30 80 40	Яблоко	30	1Гречка рассыпчатая с маслом 2. Чай 3Хлеб пшеничный	130 150 25
пт	1.Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 2. Напиток из шиповника 3.Батон с маслом сливочным	200 150 40	1.Суп гороховый на мк/б 2.Жаркое из говядины 3. Компот из ягод 4.Салат овощной «Загадка» (капуста, яблоко, морковь) на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 150 150 30 80 40	1Молоко	150	1.Рис с овощами 2. Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный	150 150 25

Согласовано:

Утверждаю: Директор ИП

«Майданов»

Н.Т.Майданов

Директор школы:

О. Алибекова



III

Селим Шамшиев

	Завтрак	Выход блюда	Обед	Выход блюда	Полдник	Выход блюда	Ужин	Выход блюда
пн.	1. Каша из 2-х злаков молочная с маслом сливочным 2. Напиток с лимоном 3. Батон с маслом сливочным сыр	200 200 40 5	1. Свекольник на мк/б со сметаной 2. Гречка отварная с курицей 3. Компот 4. Салат капуста, морковь на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 200 150 30 80 40	1. Кефир	150	1. Рис на молоке 2. Напиток яблочный 3. Хлеб пшеничный	130 150 25
вт	1. Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 2. Какао с молоком 3. Батон с маслом сливочным	200 200 40	1. Суп овощной с капустой на мк /б 2. Картофельная запеканка с рыбным фаршем 3. Компот из сухофруктов 4. Салат «Розовый» (свекла, морковь, чеснок) на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 200 200 30 80 40	1. Яблоко	60	1. Творожная запеканка 2. Напиток фруктовый	130
ср	1. Каша ячневая молочная с маслом сливочным 2. Напиток с лимоном 3. Батон с маслом сливочным	200 40	1. Щи на мк/б со сметаной 2. Гуляш гарнир перловка 3. Компот 4. Салат морковь с чесноком на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 200 200 30 80 40	1. Молоко	150	1. Рагу из курицы 2.5. Хлеб пшеничный 3. Напиток из шиповника	150 25 150
чт	1. Каша кукурузная молочная с маслом 2. Чай с сахаром 3. Батон с маслом сливочным сыр	200 200 40 5	1. Суп – пюре из овощей 2. Биточки рыбные 3. Картофель запеченный с зеленью 4. Компот из яблок 5. Салат витаминный 6. Хлеб ржаной, пшеничный	200 200 200 60 80 40	Яблоко	30	1. Вареники ленивые с творогом 2. Напиток с лимоном 3. Хлеб пшеничный	130 150 25
пт	1. Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 2. Напиток из шиповника 3. Батон с маслом сливочным	200 150 40	1. Лапша домашняя на мк/б 2. Плов с говядины 3. Компот из сухофруктов 4. Салат овощной «Загадка» (капуста, яблоко, морковь) на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 200 200 30 80 40	1. Кефир	150	1. Суп молочный вермишелевый 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный	150 150 25

Согласовано:



Директор школы: А.О. Алибекова

IV

Утверждаю: Директор ИП «Майданов» Н.Т.Майданов



меню сбалансировано и разнообразно

	Завтрак	Выход блюд	Обед	Выход блюд	Полдник	Выход блюд	Ужин	Выход блюд
пн.	1.Каша пшеничная молочная с маслом сливочным 2. Чай с молоком 3.Батон с маслом сливочным	200 150 40 1 шт	1. Суп гороховый на мк/б 2. Котлеты с говядиной гарнир перловка 3.Компот из сухофруктов 4.Салат из моркови с чесноком на масле растительном 5.Хлеб ржаной, пшеничный	200 50 100 30 80 40	1.Кефир	150	1.Пирог с яблоками 2.Чай	100 150
вт	1.Каша овсяная молочная с маслом сливочным 2.Какао с молоком 3.Батон с маслом сливочным 4.Сыр	200 150 40 5	1.Суп с фасолью на мк /б 2.Гуляш из курицы гарнир рис 3. Компот из свежих яблок 4.Салат свекла с яблоком на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	150 50 100 150 30 80 40	1.яблоко	60	1.Макароны с сыром 3. Напиток из шиповника	50 100 150
ср	1.Каша геркулесовая с маслом сливочным 2. Чай 3.Батон с маслом сливочным	200 150 40	1Борщ на мк/б со сметаной 2.Рагу из курицы 3.Компот 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 150 150 80 40	1.Молоко	150	1.Ватрушка с творогом 2.Яйцо отварное 3.Кисель	130 150
чт	1.Каша пшеничная с молочная с маслом 2. Чай с сахаром 3.Батон с маслом сливочным 4.Сыр	200 150 40 5	1.Суп Лапша по домашнему на мк/б 2.Фишболы рыбные Гречка рассыпчатая 3. Компот из сухофруктов 4.Салат Свекольный 5.Хлеб ржаной, пшеничный	150 50 100 150 30 80 40	Яблоко	30	3.Ленивые голубцы 2.Напиток с лимоном 3.Хлеб пшеничный	130 150 25
пт	1.Каша ячневая молочная с маслом сливочным 2. Чай с молоком 3.Батон с маслом сливочным	200 150 40	1.Суп Свекольный на мк/б со сметанной 2.Жаркое из говядины 3. Напиток из шиповника. 4.Салат овощной «Загадка» (капуста, яблоко, морковь) на масле растительном 5. Хлеб ржаной, пшеничный	200 150 150 30 80 40	1Молоко	150	1.Суп молочный рисовый 2. Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный	150 150 25