



Согласовано  
Директор МБОУ СОШ № 8

Алибеков Р.Р.



Утверждаю  
Директор ООО «Вавилон»

Халилов Р.И.

Примерное двухнедельное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для организации питания детей в возрасте от 7 до 11 лет

Меню разработано по сборникам рецептов:

(М.П. Могильный, В.Т. Лапшина, А.И. Здобнов,

В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный, А.В. Румянцева)

1 день понедельник		2 день вторник		3 день среда		4 день четверг		5 день пятница	
Макаронны с сыром	160	Плов из булгура с куриным филе	200	Котлеты Школьные	80	Салат из моркови с яблоком	80	Филе в томатном соусе	80
Яйца вареные	40	Чай с сахаром	180	Вермишель со слив маслом	150	Курлица отварная	80	Каша пшеничная рассыпчатая	150
Какао с молоком	180	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Компот	180	Пюре картофельное	150	Чай с сахаром	180
Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Чай с сахаром	180	Хлеб пшеничный 30 гр	30
Хлеб ржаной 10 гр	10	Вафли	40	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб ржаной 10 гр	10
				Сыр порциями	20	Хлеб ржаной 10 гр	10	Яблоко	10

8 день понедельник		9 день вторник		10 день среда		11 день четверг		12 день пятница	
плов из булгура	200	Макаронные изделия, запеченные с сыром	160	Курлица отварная	80	Омлет натуральный	80	Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом	80
Масло сливочное порциями	15	Яйца вареные	40	каша гречневая рассыпчатая	150	Сыр порциями	20	Котлеты Школьные	80
Чай с сахаром	180	Компот из смеси сухофруктов	180	Чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	рис отварной	150
Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб ржаной 10 гр	30
Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб пшеничный 30 гр	10
		Печенье	50					Яблоко	150

Завтрак