

Согласовано

Директор МБОУ СОШ № 8

Алибеков Р.Р.

« 10 » января 2025 год



Утверждаю

Директор ООО «Вавилон»

Халилов Р.И.

« 10 » января 2025 год



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

Меню разработано по сборникам рецептур:
(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		
1 неделя	Каша манная жидкая молочная	200	Плов из курицы	200	Макаронные изделия, запеченные с сыром	160	Салат из капусты с морковью	80	Омлет натуральный	80
	Бутерброд с повидлом	55	Масло сливочное порциями	15	Яйца вареные	40	Курица отварная	80	Каша пшенная жидкая молочная	200
	Яйца вареные	40	Компот из смеси сухофруктов	180	Чай с сахаром	180	Каша пшеничная рассыпчатая	150	Чай с сахаром	180
	Чай с сахаром	180	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Компот из смеси	180	Хлеб пшеничный 30 гр	30
	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб ржаной 10 гр	10
			Яблоки	150	Печенье	50	Хлеб ржаной 10 гр	10	Вафли	40
8 день понедельник		9 день вторник		10 день среда		4 день четверг		5 день пятница		
2 неделя	Каша манная жидкая молочная	200	Вермишель со сливочным маслом	150	Каша пшенная жидкая молочная	200	Омлет натуральный	80	САЛАТ 'ВИТАМИНКА'	80
	Сыр порциями	20	Яйца вареные	40	Масло сливочное порциями	15	Сыр порциями	20	Плов из курицы	200
	Чай с сахаром	180	Бутерброд с повидлом	55	Чай с сахаром	180	Какао с молоком	180	Чай с сахаром	180
	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб пшеничный 30 гр	30	Хлеб ржаной 10 гр	10
	Хлеб ржаной 10 гр	10	Компот из смеси сухофруктов	180	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб ржаной 10 гр	10	Хлеб пшеничный 30 гр	30
			Яблоки	150	Печенье	50			Яблоки	150