



РУКОВОДИТЕЛЬ

КГУ СОШ № 30

КАМИЕВА Б.Д.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ НА 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Питание учащихся с 1-4 класс

ЗИМА – ВЕСНА

1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.
Понедельник	Плов с говядины	200
	Бутерброд с сыром и маслом	35
	Чай с сахаром	200
	Хлеб	20
Вторник	Тефтели из мяса говядины, соус томатный	80/20
	Макаронны отварные с маслом сливочным	100
	Компот из сухофруктов	200
	Хлеб	20
Среда	Салат из моркови с сыром	60
	Суп рисовый на курином бульоне	200
	Чай с лимоном	200
	Хлеб	20
Четверг	Котлета рыбная, соус томатный	80/20
	Гречка отварная с маслом сливочным	100
	Булочка с творогом	60
	Кисель	200
	Хлеб	20
Пятница	Каша рисовая на молоке с маслом	200
	Чай с медом и молоком	200
	Бутерброд с сыром	30
	Фрукты	100

МЕДСЕСТРА ШКОЛЫ

АРЕНДАТОР СТОЛОВОЙ



РУКОВОДИТЕЛЬ

КГУ СОШ № 30

КАМИЕВА Б.Д.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ НА 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Питание учащихся с 1-4 класс

ЗИМА – ВЕСНА

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.
Понедельник	Курица тушеная	80
	Бутерброд с сыром и маслом	35
	Кисель	200
	Хлеб	20
Вторник	Рагу овощное с мясом	200
	Компот из сухофруктов	200
	Хлеб	20
Среда	Салат из свежих овощей	60
	Суп гороховый на костном бульоне	200
	Чай с медом и молоком	200
	Хлеб	20
Четверг	Биточки рыбные, соус томатный	80\20
	Картофельное пюре с малом сливочным	100
	Булочка с творогом	60
	Чай с медом	200
	Хлеб	20
Пятница	Каша пшенная на молоке с маслом	200
	Чай с сиропом шиповника	200
	Бутерброд с сыром	30
	Фрукты	100

МЕДСЕСТРА ШКОЛЫ

АРЕНДАТОР СТОЛОВОЙ