



«Утверждаю»  
Директор КГУ «ОШ с. Капитоновка»  
А.К.Казкенова  
08 2023г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)**  
**горячего питания**  
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»  
2023-2024 учебный год

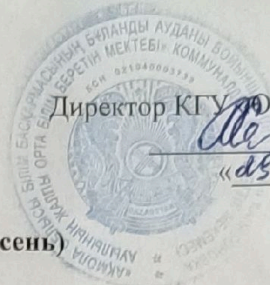
Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>I неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Суп с вермишелью	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Булочка	40	40	40
<b>Вторник</b>			
Салат из моркови	60	100	100
Гарнир: рис рассыпчатый с подливом	100	130	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Булочка	40	40	40
<b>Среда</b>			
Борщ	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
<b>Четверг</b>			
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Булочки	40	40	40
<b>Пятница</b>			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40



«Утверждаю»  
Директор КГУ «ОШС. Капитоновка»  
А.К.Казкенова  
08 2023г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)  
горячего питания  
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка  
2023-2024 учебный год**

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>II неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Борщ	200	250	250
Компот	200	200	200
Мёд	15	15	15
Булочка	40	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Салат из свежих овощей	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Среда</b>			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Выпечка	40	40	40
<b>Четверг</b>			
Салат из свежих овощей	60	100	100
Макароны отварные	75	100	120
Гуляш (окорочок)	60	70	80
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Суп гороховый	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Выпечка	40	40	40



«Утверждаю»

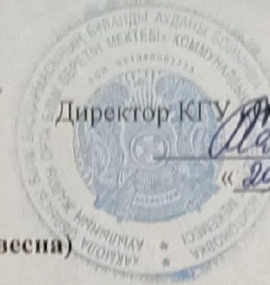
Директор КГУ «ОШ с. Капитоновка»

А.К.Казкенова

«25» 08 2023 г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень)  
горячего питания  
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка  
2023-2024 учебный год**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>III неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Гарнир: гречка отварная с подливом	80	100	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Выпечка	40	40	40
<b>Вторник</b>			
Суп с крупой на костном бульоне	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Выпечка	40	40	40
<b>Среда</b>			
Рассольник	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Булочки	40	40	40
<b>Четверг</b>			
Гарнир: Пюре картофельное с подливом	150	200	200
Чай	200	200	200
Салат из свежей капусты	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40
<b>Пятница</b>			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40



«Утверждаю»

Директор КГУ «Ш с. Капитоновка»

А.К.Казкенова

«20» 08 2023г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)  
горячего питания  
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка  
2023-2024 год**

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>IV неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Харчо	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Мёд	15	15	15
Выпечка	40	40	40
<b>Вторник</b>			
Салат витаминный	60	100	100
Гарнир: Макароны отварные с подливом	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Выпечка	40	40	40
<b>Среда</b>			
Суп с крупой	200	250	250
Компот из высушенных фруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Выпечка	40	40	40
<b>Четверг</b>			
Салат морковный	60	100	100
Гарнир: пюре картофельное с подливом	80	100	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай	200	200	200
Выпечка	40	40	40
<b>Пятница</b>			
Борщ на костном бульоне	200	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Булочка	40	40	40