



Утверждаю:

Заведующий школой Сафонов С.В.

Перспективное сезонное

двуихнедельное меню блюд

КГУ «Дмитриевская НОШ» для детей 1-4 класса на 2025-2026 учебный год.

1 неделя	
1 день	
Наименование блюда	1-4 класс
	7-10 лет
Плов с говядины	200
Бутерброд с сыром и маслом	20/10/5
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	20
2 день	
Тефтели мясные(говядина)	80
Соус томатный	20
Отварные макароны с маслом сливочным	100
Компот из сухофруктов	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
3 день	
Салат из моркови с сыром	60
Суп рисовый на курином бульоне	200
Чай с лимоном	200
Хлеб пшеничный	20
4 день	
Котлеты рыбные	80
Соус томатный	20
Гречка отварная с маслом сливочным	100
Булочка с творогом	60
кисель	200
Хлеб пшеничный	20
5 день	
Каша рисовая на молоке с маслом	200
Чай с медом и молоком	200
Бутерброд с сыром	20/10
Фрукты	100

2 неделя	
1 день	
Наименование блюда	1-4 класс
	7-10 лет
Курица тушеная	80
Макароны отварные с маслом сливочным	100
Бутерброд с сыром и маслом	20/10/5
Кисель	200
Хлеб пшеничный	20
2 день	
Рагу овощное с мясом	200
Компот из сухофруктов	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
3 день	
Салат из свежих овощей	60
Суп гороховый с курицей	200
Чай с медом и молоком	200
Хлеб пшеничный	20
4 день	
Биточки рыбные	80
Соус томатный	20
Картофельное пюре с маслом сливочным	100
Булочка с творогом	60
Чай с медом	200
Хлеб пшеничный	20
5 день	
Каша пшененная на молоке с маслом	200
Чай с сиропом шиповника	200
Бутерброд с сыром	20/10
Фрукты	100

Повар Дейч Дейч Н.Ю

Примечание: Используется хлеб ржано-пшеничный

Соль йодированная

Салаты на растительном масле

«С» витаминизация 3-х блюд

Молоко пастеризованное