

Утверждаю:
 Директор ГБОУ СОШ пос. Чапаевский
 приказ № 106 -од
 от «26» июня 2025 г.
 _____ О.П.Майорова

10-ти дневное меню приготавливаемых блюд в структурных подразделениях и филиалах (приложение №1)
 Возрастная категории: от 1 до 3 лет

1-день	выход	2-день	выход	3-день	выход	4-день	выход	5-день	выход
<u>Завтрак</u> Суп картофельный с крупой Хлеб Кофейный напиток	180 30 180	<u>Завтрак</u> Каша ячневая молочная Бутерброд с повидлом Какао	150 40 180	<u>Завтрак</u> Каша молочная рисовая Бутерброд с маслом Чай с сахаром	150 35 180	<u>Завтрак</u> Суп молочный с макаронными изделиями Бутерброд с сыром Чай с сахаром	180 40 180	<u>Завтрак</u> Каша пшеничная молочная Бутерброд с повидлом Кисель	150 40 180
<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100	<u>Второй завтрак</u> Напиток из плодов шиповника	100	<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100	<u>Второй завтрак</u> Снежок	100	<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100
<u>Обед</u> Салат из картофеля с солеными огурцами Свекольник Макаронные изделия отварные Соус томатный Котлета Компот из сушеных фруктов Хлеб	40 180 140 30 60 150 30	<u>Обед</u> Салат из свеклы Суп гороховый с картофелем Тефтели мясные Чай с сахаром Хлеб	40 180 180 180 180 30	<u>Обед</u> Щи из свежей капусты с картофелем Каша перловая с протертым мясом Компот из сушеных фруктов Хлеб	180 180 150 40	<u>Обед</u> Суп картофельный с клецками Голубцы ленивые из курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	180 180 180 40	<u>Обед</u> Салат из свеклы Суп картофельный с овощами Плов из курицы Чай с сахаром Хлеб	40 180 180 180 30
<u>Уплотнённый полдник</u> Омлет натуральный Салат из свеклы Чай с молоком Хлеб с маслом	100 40 150 35	<u>Уплотненный полдник</u> Пирожок с морковкой Кофейный напиток с молоком	80 180	<u>Уплотненный полдник</u> Макаронные изделия отварные Котлета рыбная запеченная Винегрет овощной Чай с сахаром Хлеб	140 70 40 180 30	<u>Уплотненный полдник</u> Запеканка из творога со сгущенным молоком Какао	160 180	<u>Уплотненный полдник</u> Плюшка с сахаром Кофейный напиток Снежок	80 180 100

6-день	выход	7-день	выход	8-день	выход	9-день	выход	10-день	выход
<u>Завтрак</u> Каша молочный кукурузная Бутерброд с маслом Какао	150 35 180	<u>Завтрак</u> Каша геркулесовая молочная Бутерброд с повидлом Кисель	150 40 180	<u>Завтрак</u> Каша «Дружба» молочная Бутерброд с маслом Чай с сахаром	150 35 180	<u>Завтрак</u> Каша молочная манная Бутерброд с сыром Чай с сахаром	150 40 180	<u>Завтрак</u> Каша пшеничная молочная Бутерброд с маслом Кофейный напиток	150 35 180
<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100	<u>Второй завтрак</u> Напиток из плодов шиповника	100	<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100	<u>Второй завтрак</u> Напиток из плодов шиповника	100	<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100
<u>Обед</u> Салат из лука Рассольник Гороховое пюре Биточки из мяса курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	10 180 150 60 150 40	<u>Обед</u> Винегрет овощной Щи из свежей капусты с картофелем Жаркое по- домашнему Компот из сушеных фруктов Хлеб	40 180 170 150 40	<u>Обед</u> Борщ с капустой и картофелем Каша ячневая Гуляш из отварного мяса Компот из сушеных фруктов Хлеб	180 130 60 150 30	<u>Обед</u> Салат из картофеля с солеными огурцами Суп гороховый с картофелем Гречка с протертым мясом курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	40 180 180 150 30	<u>Обед</u> Суп картофельный с макаронными изделиями Овощное рагу из курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	180 180 150 40
<u>Уплотнённый полдник</u> Суп с рыбными консервами Пирожок с картофелем Чай с молоком	180 80 150	<u>Уплотнённый полдник</u> Суп молочный рисовый Блинчики со сгущенным молоком Чай с сахаром	180 100 180	<u>Уплотнённый полдник</u> Пюре картофельное Тефтели рыбные тушеные Кофейный напиток Хлеб	150 60 180 30	<u>Уплотнённый полдник</u> Сырники из творога с повидлом Какао Снежок	110 180 100	<u>Уплотнённый полдник</u> Ватрушка с повидлом Яйцо вареное Чай с сахаром Хлеб Снежок Салат из свеклы	80 40 180 30 100 40

Утверждаю:
Директор ГБОУ СОШ пос. Чапаевский
приказ № 106 -од
от «26» июня 2025 г.
_____ О.П.Майорова

10-ти дневное меню приготавливаемых блюд в структурных подразделениях и филиалах (приложение №2)
Возрастная категории: от 3 до 7 лет

1-день	выход	2-день	выход	3-день	выход	4-день	выход	5-день	выход
<u>Завтрак</u>		<u>Завтрак</u>		<u>Завтрак</u>		<u>Завтрак</u>		<u>Завтрак</u>	
Суп картофельный с крупой	200	Каша ячневая молочная	200	Каша молочная рисовая	200	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Каша пшеничная молочная	200
Хлеб	30	Бутерброд с повидлом	40	Бутерброд с маслом	35	Бутерброд с сыром	40	Бутерброд с повидлом	40
Кофейный напиток	200	Какао	200	Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200	Кисель	200
		,							
<u>Второй завтрак</u>		<u>Второй завтрак</u>		<u>Второй завтрак</u>		<u>Второй завтрак</u>		<u>Второй завтрак</u>	
Сок фруктовый	100	Напиток из плодов шиповника	100	Сок фруктовый	100	Снежок	100	Сок фруктовый	100
<u>Обед</u>		<u>Обед</u>		<u>Обед</u>		<u>Обед</u>		<u>Обед</u>	
Салат из картофеля с солеными огурцами	50	Салат из свеклы	50	Щи из свежей капусты с картофелем	200	Суп картофельный с клецками	200	Салат из свеклы	50
Свекольник	200	Суп гороховый с картофелем	200	Каша перловая с протертым мясом	220	Голубцы ленивые из курицы	220	Суп картофельный с овощами	200
Макаронные изделия отварные	150	Тефтели мясные	180	Компот из сушеных фруктов	200	Компот из сушеных фруктов	200	Плов из курицы	220
Соус томатный	30	Чай с сахаром	200	Хлеб	40	Хлеб	40	Чай с сахаром	200
Котлета	70	Хлеб	40					Хлеб	40
Компот из сушеных фруктов	200								
Хлеб	30								
<u>Уплотнённый полдник</u>		<u>Уплотненный полдник</u>		<u>Уплотненный полдник</u>		<u>Уплотненный полдник</u>		<u>Уплотненный полдник</u>	
Омлет натуральный	100	Пирожок с морковкой	80	Макаронные изделия отварные	150	Запеканка из творога со стуженным молоком	160	Плюшка с сахаром	80
Салат из свеклы	50	Кофейный напиток с молоком	200	Рыбная котлета	80	Какао	200	Кофейный напиток	200
Чай с молоком	180			Винегрет овощной	50			Снежок	100
Хлеб с маслом	35			Чай с сахаром	200				
				Хлеб	30				

6-день	выход	7-день	выход	8-день	Выход	9-день	выход	10-день	выход
<u>Завтрак</u> Каша молочный кукурузная Бутерброд с маслом Какао	200 35 200	<u>Завтрак</u> Каша геркулесовая молочная Бутерброд с повидлом Кисель	200 40 200	<u>Завтрак</u> Каша «Дружба» Молочная Бутерброд с маслом Чай с сахаром	200 35 200	<u>Завтрак</u> Каша молочная манная Бутерброд с сыром Чай с сахаром	200 40 200	<u>Завтрак</u> Каша пшеничная молочная Бутерброд с маслом Кофейный напиток	200 35 200
<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100	<u>Второй завтрак</u> Напиток из плодов шиповника	100	<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100	<u>Второй завтрак</u> Напиток из плодов шиповника	100	<u>Второй завтрак</u> Сок фруктовый	100
<u>Обед</u> Салат из репчатого лука Рассольник Гороховое пюре Биточки из мяса курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	20 200 150 70 200 30	<u>Обед</u> Винегрет овощной Щи из свежей капусты с картофелем Жаркое по- домашнему Компот из сушеных фруктов Хлеб	50 200 220 200 40	<u>Обед</u> Борщ с капустой и картофелем Каша ячневая Гуляш из отварного мяса Компот из сушеных фруктов Хлеб	200 150 70 200 40	<u>Обед</u> Салат из картофеля с солеными огурцами Суп гороховый с картофелем Гречка с протертым мясом курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	50 200 220 200 40	<u>Обед</u> Суп картофельный с макаронными изделиями Овощное рагу из курицы Компот из сушеных фруктов Хлеб	200 220 200 40
<u>Уплотнённый полдник</u> Суп с рыбными консервами Пирожок с картофелем Чай с молоком	200 80 180	<u>Уплотнённый полдник</u> Суп молочный рисовый Блинчики со сгущенным молоком Чай с сахаром	200 130 200	<u>Уплотнённый полдник</u> Пюре картофельное Тефтели рыбные тушеные Кофейный напиток Хлеб	150 80 200 30	<u>Уплотнённый полдник</u> Сырники из творога с повидлом Какао Снежок	110 200 100	<u>Уплотнённый полдник</u> Ватрушка с повидлом Яйцо вареное Чай с сахаром Хлеб Снежок Салат из свеклы	80 40 200 30 100 50