

УТВЕРЖДЕНО:

Врио. директора ГБОУ ЛНР «КМГ»

Н.В. Лаврова

Перспективное меню на питание учащихся (1-4 классы)

ГБОУ ЛНР «КМГ»

за счет федеральных средств на осенне-зимний период 2024-2025 года

Первая неделя		Вторая неделя	
Наименование блюд	Выход	Наименование блюд	Выход
ПОНЕДЕЛЬНИК			
1. Гуляш из мяса птицы и мяса свинины	80	1. Суп молочный, с макаронами с м/с	200/5
2. Макароны отварные с м/с и сыром твердым	120/5/15	2. Яйцо отварное	1шт
3. Огурцы свежие, или соленые - нарезка	40	3. Сыр твердый (порционный)	20
4. Сок фруктовый	200	4. Чай с сахаром	180/15
5. Хлеб	40	5. Пряники	50
		6. Хлеб	40
ВТОРНИК			
1. Каша молочная рисовая, с м/с	200/5	1. Биточек из мяса птицы и мяса свинины	75
2. Сырники с повидлом	100/25	2. Макароны отварные с м/с	120/5
3. Чай с сахаром	180/15	4. Салат из свеж. капусты (бел.к.)	50
4. Яблоко	60	5. Кофейный напиток	180
5. Хлеб	40	6. Апельсин	100
		7. Хлеб	40
СРЕДА			
1. Плов из мяса птицы и мяса свинины	250	1. Оладьи из говяжьей печени	80
2. Помидор свежий – нарезка, или икра кабачковая	40/50	2. Каша горноватая с м/с	120/5
3. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	3. Икра кабачковая	50
4. Печенье	30	4. Сок фруктовый	200
5. Хлеб	40	5. Печенье, вафли	15/50
		6. Хлеб	40
ЧЕТВЕРГ			
1. Рыба тушеная с овощами, или рыба жареная в кляре	70	1. Рыба тушеная с овощами, или рыба жареная в кляре	70
2. Картофельное пюре с м/с	150/5	2. Картофельное пюре с м/с	150/5
3. Капуста тушеная	40	3. Капуста тушеная	50
4. Кофейный напиток	180	4. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5
5. Печенье, вафли	15/30	5. Яблоко	125
6. Хлеб	40	6. Хлеб	40
ПЯТНИЦА			
1. Котлета из мяса птицы и мяса свинины	70	1. Тефтеля из мяса птицы и мяса свинины	70
2. Каша гречневая с м/с	120/5	2. Каша гречневая с м/с	120/5
3. Свекла отварная	40	3. Помидор свежий нарезка, или икра кабачковая	40/40
4. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	4. Сыр твердый	15
5. Апельсины	70	5. Хлеб	40
6. Хлеб	40		



УТВЕРЖДЕНО:

Врио. директора ГБОУ ЛНР «КМГ»

Н.В. Лаврова

Перспективное меню на питание учащихся группы продленного дня
ГБОУ ЛНР «КМГ»
за счет бюджетных средств на осенне-зимний период 2024-2025 года

Первая неделя		Вторая неделя	
Наименование блюд	Выход	Наименование блюд	Выход
ПОНЕДЕЛЬНИК			
1. Борщ со свежей капусты на бульоне	250	1. Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250
2. Оладьи со сгущенным молоком	50/5	2. Гуляш из мяса птицы, мяса свинины	70
3. Кофейный напиток	180	3. Каша рисовая с м/с	100/5
4. Апельсин	75	4. Кофейный напиток	180
5. Хлеб	40	5. Хлеб	40
ВТОРНИК			
1. Суп картофельный с пшеном на курином бульоне	250	1. Суп картофельный с макаронами на курином бульоне	250
2. Рагу овощное с мясом птицы и мясом свинины	220	2. Сырники из творога с молоком сгущенным	100/20
3. Огурцы свежие, соленые - нарезка	50	3. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5
4. Чай с сахаром	180/15	4. Яблоко	100
5. Пряники	50	5. Хлеб	40
6. Хлеб	40		
СРЕДА			
1. Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	1. Борщ со свежей капусты на курином бульоне	250
2. Омлет на натуральном молоке	150	2. Рыба жареная в кляре, или котлета рыбная	70
3. Кофейный напиток	180	3. Картофельное пюре с м/с	100/5
4. Яблоки	130	4. Огурцы свежие, соленые - нарезка	50
4. Хлеб	40	5. Кофейный напиток	180
		6. Хлеб	40
ЧЕТВЕРГ			
1. Рассольник по ленинградски на курином бульоне	250	1. Рассольник по ленинградски на курином бульоне	250
2. Котлета с мяса птицы, мяса свинины	70	2. Пудинг из творога (запеченный), или запеканка из творога	150
3. Каша гречневая с м/с	100/5	3. Сок фруктовый	200
4. Свекла отварная	30	4. Вафли	50
5. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	5. Хлеб	40
6. Хлеб	40		
ПЯТНИЦА			
1. Суп картофельный с фрикаделями (с мяса птицы, мяса свинины)	250	1. Суп картофельный с крупой гречневой на курином бульоне	200
2. Макароны отварные с м/с и твердым сыром	100/5/10	2. Макароны отварные с м/с и сыром	100/5/10
4. Сок фруктовый	150	2. Апельсины	75
5. Вафли, печенье	30/15	3. Вафли	50
6. Хлеб	40	6. Хлеб	40

УТВЕРЖДЕНО:

Врио. директора ГБОУ ЛНР «КМГ»

Н.В. Лаврова

Перспективное меню на питание учащихся льготной категории (5-11 классы)
ГБОУ ЛНР «КМГ»

за счет бюджетных средств на осенне-зимний период 2024-2025 года

Первая неделя		Вторая неделя	
Наименование блюд	Выход	Наименование блюд	Выход
ПОНЕДЕЛЬНИК			
1. Гуляш из мяса птицы и мяса свинины	80	1. Суп молочный, с макаронами с м/с	200/5
2. Макароны отварные с м/с и сыром твердым	120/5/15	2. Яйцо отварное	1шт
3. Огурцы свежие, или соленые - нарезка	40	3. Сыр твердый (порционный)	20
4. Сок фруктовый	200	4. Чай с сахаром	180/15
5. Хлеб	40	5. Пряники	50
		6. Хлеб	40
ВТОРНИК			
1. Каша молочная рисовая, с м/с	200/5	1. Биточек из мяса птицы и мяса свинины	75
2. Сырники с повидлом	100/25	2. Макароны отварные с м/с	120/5
3. Чай с сахаром	180/15	4. Салат из свеж. капусты (бел.к.)	50
4. Яблоко	60	5. Кофейный напиток	180
5. Хлеб	40	6. Апельсин	100
		7. Хлеб	40
СРЕДА			
1. Плов из мяса птицы и мяса свинины	250	1. Оладьи из говяжьей печени	80
2. Помидор свежий – нарезка, или икра кабачковая	40/50	2. Каша горная с м/с	120/5
3. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	3. Икра кабачковая	50
4. Печенье	30	4. Сок фруктовый	200
5. Хлеб	40	5. Печенье, вафли	15/50
		6. Хлеб	40
ЧЕТВЕРГ			
1. Рыба тушеная с овощами, или рыба жареная в кляре	70	1. Рыба тушеная с овощами, или рыба жареная в кляре	70
2. Картофельное пюре с м/с	150/5	2. Картофельное пюре с м/с	150/5
3. Капуста тушеная	40	3. Капуста тушеная	50
4. Кофейный напиток	180	4. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5
5. Печенье, вафли	15/30	5. Яблоко	125
6. Хлеб	40	6. Хлеб	40
ПЯТНИЦА			
1. Котлета из мяса птицы и мяса свинины	70	1. Тефтеля из мяса птицы и мяса свинины	70
2. Каша гречневая с м/с	120/5	2. Каша гречневая с м/с	120/5
3. Свекла отварная	40	3. Помидор свежий нарезка, или икра кабачковая	40/40
4. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	4. Сыр твердый	15
5. Апельсины	70	5. Хлеб	40
6. Хлеб	40		



УТВЕРЖДЕНО:

Врио. директора ГБОУ ЛНР «КМГ»

Н.В. Лаврова

Перспективное меню на питание учащихся платной категории (5-11 классы)

ГБОУ ЛНР «КМГ»

за счет родительских (законных представителей) обучающихся средств на осенне-зимний период 2024-2025 года

Первая неделя		Вторая неделя	
Наименование блюд	Выход	Наименование блюд	Выход
ПОНЕДЕЛЬНИК			
1. Гуляш из мяса птицы и мяса свинины	80	1. Суп молочный, с макаронами с м/с	200/5
2. Макароны отварные с м/с и сыром твердым	120/5/15	2. Яйцо отварное	1шт
3. Огурцы свежие, или соленые - нарезка	40	3. Сыр твердый (порционный)	20
4. Сок фруктовый	200	4. Чай с сахаром	180/15
5. Хлеб	40	5. Пряники	50
		6. Хлеб	40
ВТОРНИК			
1. Каша молочная рисовая, с м/с	200/5	1. Биточек из мяса птицы и мяса свинины	75
2. Сырники с повидлом	100/25	2. Макароны отварные с м/с	120/5
3. Чай с сахаром	180/15	4. Салат из свеж. капусты (бел.к.)	50
4. Яблоко	60	5. Кофейный напиток	180
5. Хлеб	40	6. Апельсин	100
		7. Хлеб	40
СРЕДА			
1. Плов из мяса птицы и мяса свинины	250	1. Оладьи из говяжьей печени	80
2. Помидор свежий – нарезка, или икра кабачковая	40/50	2. Каша горная с м/с	120/5
3. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	3. Икра кабачковая	50
4. Печенье	30	4. Сок фруктовый	200
5. Хлеб	40	5. Печенье, вафли	15/50
		6. Хлеб	40
ЧЕТВЕРГ			
1. Рыба тушеная с овощами, или рыба жареная в кляре	70	1. Рыба тушеная с овощами, или рыба жареная в кляре	70
2. Картофельное пюре с м/с	150/5	2. Картофельное пюре с м/с	150/5
3. Капуста тушеная	40	3. Капуста тушеная	50
4. Кофейный напиток	180	4. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5
5. Печенье, вафли	15/30	5. Яблоко	125
6. Хлеб	40	6. Хлеб	40
ПЯТНИЦА			
1. Котлета из мяса птицы и мяса свинины	70	1. Тефтеля из мяса птицы и мяса свинины	70
2. Каша гречневая с м/с	120/5	2. Каша гречневая с м/с	120/5
3. Свекла отварная	40	3. Помидор свежий нарезка, или икра кабачковая	40/40
4. Чай с сахаром и лимоном	180/15/5	4. Сыр твердый	15
5. Апельсины	70	5. Хлеб	40
6. Хлеб	40		