

Директор школы
Вересович С.Л.
«2» сентября 2025 год

Перспективное четырехнедельное меню
КГУ «Калиновская СОШ» на 2025-2026 учебный год (лето-осень)

Для учащихся начальных классов.

1 неделя 1 день

№	Наименование блюд	Выход блюд,		Грамм
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Салат морковь с сыром	60	80	100
2	Плов из птицы	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Чай каркаде	200	200	200
5	Яйцо отварное	1	1	1

2 день

№	Наименование блюд	Выход блюд,		грамм
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Салат витаминный	60	80	100
2	Котлеты из говядины	70	90	100
3	Соус сметанный	20	20	20
4	Макароны отварные	130	150	180
5	Хлеб пшеничный	30	50	50
6	Компот из сухофруктов	200	200	200

3 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Куриная грудка с овощами	70	90	100
2	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Яблоко	120	120	120
5	Хлеб пшеничный	30	50	50

4 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Биточки рыбные	70	90	100
2	Соус молочно-томатный	20	20	20
3	Картфельно-морковное пюре	130	150	180
4	Поджаренная горошек зеленый	20	25	30
5	Напиток лимонный	200	200	200
6	Хлеб пшеничный	30	50	50

5 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Борщ с мясом говядины	200	250	300
2	Булочка бутербродная с сыром	50	50	50
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Напиток «Денсаулык»	200	200	200
5	Творожок	60	60	60

4 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100
2	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
3	Напиток «Денсаулык»	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50

5 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Салат из вареных овощей	60	80	100
2	Суп с макаронными изделиями и мясом	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Булочка с творогом	50	50	50
5	Напиток лимонный	200	200	200

4 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
2	Биточки рыбные	70	90	100
3	Соус молочно-томатный	20	20	20
4	Поджаренная горошек зеленый	20	25	30
5	Хлеб пшеничный	30	50	50
6	Компот из свежих яблок	200	200	200

5 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Рагу из птицы	200	220	250
2	Хлеб пшеничный	30	50	50
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Яблоко	120	120	120
5	Творожок	60	60	60

4 неделя 1 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Палочки из моркови и огурца	60	80	100
2	Плов из птицы из птицы	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Какао с молоком	200	200	200
5	Яблоко	120	120	120
6	Творожок	60	60	60

2 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Компот из свежих яблок	200	200	200
5	Яйцо отварное	1	1	1

3 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Шницель из птицы	70	90	100
2	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3	Подгарнировка горошек зеленый	20	25	30
4	Соус сметанный	20	20	20
5	Хлеб пшеничный	30	50	50
6	Напиток из шиповника	200	200	200
7	Яблоко	120	120	120

2 неделя 1 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Поджарка из птицы	70	90	100
2	Рис рассыпчатый с овощами	130	150	180
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Какао с молоком	200	200	200
5	Яблоко	120	120	120

2 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб пшеничный	30	50	50
5	Яйцо отварное	1	1	1

3 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Салат с морковью и с сыром	60	80	100
2	Жаркое по домашнему из птицы	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Чай каркаде	200	200	200
5	Творожок	60	60	60

4 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Котлета рыбная	70	90	100
2	Макароны отварные	130	150	180
3	Подгарнировка горошек зеленый	20	25	30
4	Соус молочно-томатный	20	20	20
5	Хлеб пшеничный	30	50	50
6	Компот из свежих яблок	200	200	200

5 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Салат из капусты и яблок	60	80	100
2	Суп гороховый с мясом	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Булочка с творогом	50	50	50
5	Напиток лимонный	200	200	200

3 неделя 1 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Салат морковь с яблоком	60	80	100
2	Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Напиток «Денсаулык»	200	200	200
5	Яйцо отварное	1	1	1

2 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Котлеты из говядины	70	90	100
4	Хлеб пшеничный	30	50	50
5	Компот из сухофруктов	200	200	200
6	Яблоко	120	120	120

3 день

№	Наименование блюд	Выход блюд, грамм		
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Салат из вареных овощей	60	80	100
2	Суп рисовый с мясом	200	220	250
3	Хлеб пшеничный	30	50	50
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	Булочка бутербродная с сыром	50	50	50

Утверждено:
 Директор
 Вересович С.Л.
 «2» *сентября* 2025 год

Перспективное двухнедельное сезонное меню
 КГУ «Калиновская СОШ» на 2025-2026 учебный год (лето-осень)
 Для учащихся 1-4 классов

Меню-1 день 1 неделя	Меню-2 день
Понедельник	Вторник
1.Салат морковь с сыром 2.Плов из птицы 3.Хлеб пшеничный 4.Чай каркаде 5.Яйцо отварное	1.Салат витаминный 2.Котлеты из говядины 3.Соус сметанный 4.Макароны отварные 5.Хлеб пшеничный 6.компот из сухофруктов
Меню-3 день	Меню-4 день
Среда	Четверг
1.Куриная грудка с овощами 2.Гречка рассыпчатая 3.Какао с молоком 4.Хлеб пшеничный 5.Яблоко	1.Биточки рыбные 2.Соус молочно-томатный 3.Картофельно-морковное пюре 4.Подгарнировка горошек зеленый 5.Хлеб пшеничный 6.Напиток лимонный
Меню-5 день	
Пятница	
1.Борщ с мясом 2.Булочка бутербродная с сыром 3.Хлеб пшеничный 4.Напиток «Денсаулык» 5.Творожок	

Меню-1 день 2 неделя	Меню-2 день
Понедельник	Вторник
1.Поджарка из птицы 2.Рис рассыпчатый с овощами 3.Хлеб пшеничный 4.Яблоко 5.Какао с молоком	1.Ленивые голубцы с мясом говядины 2.Соус сметанный 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб пшеничный 5.Яйцо отварное
Меню-3 день	Меню-4 день
Среда	Четверг
1.Салат с морковью и с сыром 2. Жаркое по домашнему из птицы 3.Чай каркаде 4.Хлеб пшеничный 5.Творожок	1. Котлеты рыбные 2.Макароны отварные 3.Подгарнировка горошек зеленый 4.Соус молочно-томатный 5.Хлеб пшеничный 6.Компот из свежих яблок
Меню-5 день	
Пятница	
1.Салат из капусты и яблок 2.Суп гороховый с мясом 3.Булочка с творогом 4.Хлеб пшеничный 5.Напиток лимонный	

Меню-1 день 3 неделя	Меню-2 день
Понедельник	Вторник
1.Салат морковь с яблоком 2.Паста Болоньезе из птицы 3.Хлеб пшеничный 4.Напиток «Денсаулык» 5.Яйцо отварное	1.Гречка рассыпчатая с овощами 2.Соус сметанный 3.Котлеты из говядины 4.Хлеб пшеничный 5.Компот из сухофруктов 6.Яблоко
Меню-3 день	Меню-4 день
Среда	Четверг
1.Салат из вареных овощей 2.Суп рисовый с мясом 3.Хлеб пшеничный 4.Напиток лимонный 5. Булочка бутербродная с сыром	1.Картофельно-морковное пюре 2.Биточки рыбные 3.Соус молочно-томатный 4.Подгарнирка горошек зеленый 5.Хлеб пшеничный 6.Компот из свежих яблок
Меню-5 день	
Пятница	
1.Рагу из птицы 2.Хлеб пшеничный 3.Какао с молоком 4.Яблоко 5.Творожок	

Меню-1 день 4 неделя	Меню-2 день
Понедельник	Вторник
1.Палочки из моркови и огурца 2.Плов из птицы 3.Хлеб пшеничный 4.Какао с молоком 5.Яблоко	1.Ленивые голубцы 2.Соус сметанный 3.Хлеб пшеничный 4.Компот из свежих яблок 5.Творожок
Меню-3 день	Меню-4 день
Среда	Четверг
1.Шницель из птицы 2.Гречка рассыпчатая 3. Зеленый горошек 4. Соус сметанный 5.Хлеб пшеничный 6.Напиток из шиповника 7.Яблоко	1.Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе 2.Картофельно-морковное пюре 3.Напиток «Денсаулык» 4.Хлеб пшеничный 5.Яйцо отварное
Меню-5 день	
Пятница	
1.Салат из вареных овощей 2.Суп с макаронными изделиями и мясом 3.Хлеб пшеничный 4.Булочка с творогом 5.Напиток лимонный	