

**Примерное циклическое меню питания учащихся школ города Кургана**  
 На октябрь 2020 года (1 по 4 класс ограниченные возможности здоровья)

**1-НЕДЕЛЯ**

	Наименование	Выход/гр	Цена	Наименование	Выход/гр	Цена
	<b>ЗАВТРАК</b>			<b>ОБЕД</b>		
Понедельник	Бутерброд с сыром	10/15	6-83	Борщ «Сибирский», со сметаной	250/10	8-24
	Омлет на цельном молоке, с колбасными изделиями (колбаса п/к, сосиска)	170	44-98	Котлета из говядины «Детская»	75	35-16
	Масло сливочное	4	2-50	Макароны отварные	150	6-14
	Вафля «Молочная» (3шт.)	30	3-60	Зеленый горошек	10	1-69
	Чай с сахаром	200	0-77	Компот из вишни	200	6-52
	Хлеб пшеничный	18	1-32	Хлеб пшеничный	32	2-25
		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Вторник	Помидор свежий	20	1-89	Огурец свежий	20	1-72
	Плов из говядины (рис пропаренный)	40/100	40-64	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	7-91
	Напиток брусничный	200	15-22	Рыба (горбуша), запеченная «По-русски»	50/150	36-89
	Хлеб пшеничный	32	2-25	Напиток клюквенный	200	11-16
				Хлеб пшеничный	33	2-32
		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Среда	Суфле «Золотая рыбка» (запеченное)	110	38-24	Суп-пюре из картофеля с сухариками	250/10	11-20
	Картофельное пюре	170	8-89	Биточки «По-Белорусски»	50	29-17
	Масло сливочное	7	4-38	Капуста тушеная	170	12-71
	Пряник (кондитерское изделие)	64	4-75	Компот из свежих плодов	200	5-81
	Компот из сухофруктов	200	1-89	Хлеб пшеничный	16	1-11
	Хлеб пшеничный	27	1-85			
		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Четверг	Огурец свежий	25	2-15	Суп картофельный с бобовыми, с сухариками	250/10	4-58
	Филе куриное «Нежность»	75/75	45-00	Жаркое по-домашнему	163	38-77
	Макароны отварные	150	6-14	Крендель «Сахарный»	50	3-56
	Компот из черной смородины	200	4-97	Кофейный напиток	200	10-35
	Хлеб пшеничный	25	1-74	Хлеб пшеничный	39	2-74
		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Пятница	Сыр порция	10	5-78	Суп из овощей, со сметаной	250/10	8-22
	Запеканка картофельная, с мясом	134	41-97	Пельмени отварные «Сибирские»	160	42-17
	Масло сливочное	7	4-38	Масло сливочное	7	4-38
	Компот из вишни	200	6-52	Чай с сахаром и лимоном	200/7	2-77
	Хлеб пшеничный	19	1-35	Хлеб пшеничный	35	2-46
		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Суббота	Гуляш из говядины	40/50	40-71	Помидоры свежие	20	1-89
	Пюре из бобовых	150	6-12	Щи «По-Уральски», со сметаной	250/10	7-81
	Печенье «Десертное»	60	7-42	Котлета «Микс» (говядина/грудка куриная)	75	30-39
	Напиток «Дары осени»	200	4-06	Рагу овощное	150	6-78
	Хлеб пшеничный	24	1-69	Напиток клюквенный	200	11-16
				Хлеб пшеничный	28	1-97
		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>



**П-я НЕДЕЛЯ**

Наименование	Выход/гр	Цена		Выход/гр	Цена
<b>ЗАВТРАК</b>				<b>ОБЕД</b>	
Бутерброд с маслом сливочным и сыром (на хлебе)	15/15//30	20-22		Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10 7-12
Сосиска отварная	50	20-73		Биточки из говядины «Детские»	75 35-16
Макароны отварные	150	6-14		Капуста тушеная	150 11-20
Соус томатный	50	1-17		Напиток из плодов шиповника	200 4-21
Кофейный напиток на цельном молоке	200	10-35		Хлеб пшеничный	33 2-31
Хлеб пшеничный	20	1-39			
	<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Горячий бутерброд с п/к колбасой и сыром (на хлебе)	20/20/20	23-03		Суп картофельный с бобовыми, с сухариками	250/10 4-64
Каша молочная рисовая (жидкая)	230	14-16		Жаркое «По-домашнему»	163 38-77
Масло сливочное	10	6-25		Печенье «Десертное»	60 7-42
Напиток брусничный	200	15-22		Компот из клубники	200 7-17
Хлеб пшеничный	19	1-34		Хлеб пшеничный	29 2-00
	<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Помидор свежий	50	4-74		Суп из овощей, со сметаной	250/10 8-22
Тефтели из говядины «Дачные», в томатном соусе («Велес»)	90/50	35-16		Котлета «Пикантная» из куриной грудки	100 28-33
Каша гречневая	150	7-45		Масло сливочное	7 4-38
Вафля «Молочная» (3шт.)	30	3-60		Пюре из бобовых	160 6-53
Компот из вишни	200	6-52		Сок фруктовый	200 9-63
Хлеб пшеничный	36	2-53		Хлеб пшеничный	42 2-91
	<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Помидор/огурец свежие	40/40	7-23		Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10 7-91
Жаркое из куриной грудки	75/150	42-54		Рыба (горбуша), тушеная с овощами	75/50 41-42
Пряник (кондитерское изделие)	64	4-76		Рис отварной	150 7-05
Компот из кураги	200	3-03		Чай с сахаром	200 0-77
Хлеб пшеничный	35	2-44		Хлеб пшеничный	41 2-85
	<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Рыба (горбуша) запеченная	75	41-37		Суп «Крестьянский» с крупой (рис), со сметаной	250/10 6-90
Картофельное пюре	150	7-84		Рулет мясной, с яйцом	73 29-67
Зеленый горошек	20	3-39		Макароны отварные	150 6-14
Компот из черной смородины	200	4-97		Крупенник манный	70 10-67
Хлеб пшеничный	35	2-43		Напиток «Дары осени»	200 4-06
				Хлеб пшеничный	37 2-56
	<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>
Запеканка из творога	100	40-88		Огурец свежий	20 1-72
Сметана	15	4-02		Суп-пюре из бобовых, с сухариками	250/10 5-01
Печенье «Фантазия»	60	7-42		Котлета «Здоровье»	75 39-20
Компот из свежих плодов	200	5-81		Рагу овощное	160 7-23
Хлеб пшеничный	27	1-87		Чай с молоком	200 5-26
				Хлеб пшеничный	23 1-58
	<b>Итого</b>	<b>60-00</b>		<b>Итого</b>	<b>60-00</b>

/Е.Н. Несговорова/

/Г.А. Щербин/\*

Исполнителем допускается замена наименования и выхода блюд, указанных в настоящем примерном циклическом меню, в соответствии с условиями договора.

