



СОГЛАСОВАНО: Директор МБОУ СОШ

*Ординарчук*

" 01 " 09

2022 г

УТВЕРЖДАЮ: Индивидуальный предприниматель  
Белицкая Е.К.



2022г

## Примерное 10-дневное меню

## Организация горячих обедов обучающихся

УТВЕРЖДАЮ: ИП Белицкая Е.К.

СОГЛАСОВАНО: Директор МБОУ



*Е.К. Белицкая*



# МЕНЮ

## ОБЕД

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
БОРЩ С КАПУСТОЙ СВЕЖЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ	СУП ГОРОХОВЫЙ НА КУР. Б.	СУП-ЛАПША НА КУР. Б.	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	СУП ПШЕННЫЙ НА КУР. Б.	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПКОЙ НА КУР БУЛЬОНЕ	БОРЩ СИБИРСКИЙ НА КУР. Б.	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ НА КУР. Б.	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	СУП С БОБОВЫМИ
СОСИКИ ОТВАРНЫЕ	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С МЯСОМ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ	ГУЛЯШ МЯСНОЙ	СОСИКИ ОТВАРНЫЕ	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАЛОМ СЛИВОЧНЫМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ТОМАТЫ ( ПО СЕЗОНУ)	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	ПИРОГ С МЯСОМ И СЫРОМ
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ( по сезону)	ОГУРЕЦ ( ПО СЕЗОНУ)	СОК ФРУКТОВЫЙ	ОГУРЕЦ ( ПО СЕЗОНУ)	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	СОК ФРУКТОВЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ			КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ		КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	СОК ФРУКТОВЫЙ	