

Утверждаю:  
 Директор школы  
 М. И. Фроленкова  
 Приказ № 64-Д  
 от 31.08.2021

**Ежедневное меню  
 питания учащихся в столовой  
 Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
 «Агинская средняя общеобразовательная школа № 2»**

| <b>1 неделя</b>       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| Дни недели            | Завтрак: <b>6-10 лет (гр)/11-18 лет (гр)</b>  | Обед: <b>6-10 лет (гр)/11-18 лет (гр)</b>  |
| <b>день первый</b>    | Сыр порционный 30/40<br>Каша рисовая молочная 200/250<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200<br>Сок 200                           | Суп рыбный 250/300<br>Тефтеля из говядины 90/100<br>Макароны отварные 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Компот из сухофруктов 180/200                     |
| <b>день второй</b>    | Оладьи с повидлом 120/150<br>Чай с сахаром 180/200<br>Яблоко 1 шт.  | Рассольник на мясном бульоне со сметаной 250/300<br>Курица запеченая 90/100<br>Вермишель отварная 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Какао-напиток 180/200 |
| <b>день третий</b>    | Плов 200/250<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200<br>Банан 1 шт.  | Борщ на мясном бульоне со сметаной 250/300<br>Гуляш 90/100<br>Гарнир гречневый 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200                    |
| <b>день четвертый</b> | Макароны отварные 150/180<br>Котлета мясная 90/100<br>Компот из сухофруктов 180/200<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Сок для детского питания 200 | Суп гороховый 250/300<br>Каша пшенная молочная 200/250<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Конфета шоколадная 30/60<br>Печенье 20/40<br>Чай с сахаром 180/200       |
| <b>день пятый</b>     | Вермишель отварная 150/180<br>Курица запеченая 90/100<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Печенье 20/40<br>Чай с сахаром 180/200                     | Щи со сметаной 250/300<br>Жаркое по-домашнему 200/230<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Компот из сухофруктов 180/200<br>Сок 200                                  |
| <b>2 неделя</b>       |   |  |

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| <b>день шестой</b>  | Каша пшенная молочная 200/250<br>Йогурт 1 шт.<br>Булочка домашняя 100/120<br>Чай с сахаром 180/200                      | Суп картофельный с макаронными изделиями 250/300<br>Рыба запеченая 90/100<br>Рис отварной 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200<br>Сок 200                  |
| <b>день седьмой</b> | Капуста тушеная 200/230<br>Тефтеля из говядины 90/100<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Печенье 20/40<br>Какао-напиток 180/200 | Борщ на мясном бульоне со сметаной 250/300<br>Каша рисовая молочная 200/250<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200<br>Булочка домашняя 100/120                       |
| <b>день восьмой</b> | Гуляш 90/100<br>Картофельное пюре 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Компот из сухофруктов 180/200                      | Суп рыбный 250/300<br>Плов 200/250<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Кисель 180/200<br>Сок 200  |
| <b>день девятый</b> | Курица запеченая 90/100<br>Гарнир гречневый 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200                    | Рассольник на мясном бульоне со сметаной 250/300<br>Капуста тушеная 200/230<br>Котлета мясная 90/100<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Компот из сухофруктов 180/200<br>Печенье 20/40 |
| <b>день десятый</b> | Рыба запеченая 90/100<br>Рис отварной 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Чай с сахаром 180/200<br>Печенье 20/40         | Суп с клецками на курином бульоне 250/300<br>Курица запеченая 90/100<br>Картофельное пюре 150/180<br>Хлеб пшеничный 35/70<br>Какао-напиток 180/200                             |