

Наименование блюд	Выход блюд в гр.		Наименование блюд	Выход блюд в гр.	
3 неделя	0-4 кл.	5-11 кл.	4 неделя	0-4 кл.	5-11 кл.
<b>Понедельник</b>			<b>Понедельник</b>		
Суп-харчо	200-250	250-300	Щи из свежей капусты	200-250	250-300
Котлеты мясные	80-150	100-180	Плов (говядины)	150-200	200-250
Гарнир рис отварной	100-150	150-180			
Творог (сузбеше)	150-200	200-250	Творог (сузбеше)	150-200	200-250
Молоко	200	200	Молоко	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40	Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Вторник</b>			<b>Вторник</b>		
Суп с бобовыми	200-250	250-300	Суп с вермишелью	200-250	250-300
Салат из моркови	60-100	100-150	Салат из овощей	60-100	100-150
Куры отварные	80-150	100-180	Зразы рубленые	80-150	100-180
Гарнир перловка	100-150	150-180	Гарнир перловка	100-150	150-180
Сок фруктовый	200	200	Сок фруктовый	200	200
Груша	200	200	Яблоко	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40	Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Среда</b>			<b>Среда</b>		
Рассольник	200-250	250-300	Борщ	200-250	250-300
Мясо тушенное	80-150	100-180	Гуляш	80-150	100-180
Гарнир капуста тушенн.	100-150	150-180	Гарнир перловка	100-150	150-180
Творог (сузбеше)	150-200	200-250	Творог (сузбеше)	150-200	200-250
Кефир	200	200	Кефир	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40	Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Четверг</b>			<b>Четверг</b>		
Суп с бобовыми	200-250	250-300	Суп лапша домашняя	200-250	250-300
Салат из свежих овощей	60-100	100-150	Салат свекольный	60-100	100-150
Тефтели из рыбы	80-150	100-180	Котлеты рыбные	80-150	100-180
Гарнир овощи в молочном соусе	100-150	150-180	Гарнир овощи в молочном соусе	100-150	150-180
Кисель	200	200	Компот из сухофруктов	200	200
Банан	200	200	Груша	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40	Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Пятница</b>			<b>Пятница</b>		
Суп лапша домашняя	200-250	250-300	Борщ	200-250	250-300
Рагу (говядина)	150-200	200-250	Куры отварные	80-150	100-180
			Гарнир гречка рассыпч.	100-150	150-180
Творог (сузбеше)	150-200	200-250	Творог (сузбеше)	150-200	200-250
Молоко	200	200	Молоко	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40	Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40