



Утверждено
Врио директора МКОУ СОШ №16 аул Малый Барханчак
Л.Р. Джанаева
от 02 сентября 2024 г

Горячие завтраки

1- 4 классы

1 ДЕНЬ	2 ДЕНЬ
1. Котлета мясная 2. Капуста тушеная 3. Макароны изделия отварные с маслом 4. Компот из смеси сухофруктов 5. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	1. Каша жидкая молочная из рисовой крупы или пшеничной или овсяной или перловой или ячневой с сахаром и сливочным маслом или манной крупой с сахаром и сливочным маслом 2. Бутерброд с сыром «Российский» 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный
3 ДЕНЬ	4 ДЕНЬ
1. Рыба тушеная в томате с овощами 2. Пюре картофельное 3. Овощи солёные или свежие 4. Чай с лимоном 5. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный 6. Ватрушка с повидлом	1. Плов из мяса птицы 2. Овощи солёные или свежие 3. Какао с молоком или (со сгущенным молоком) 4. Бутерброд с сыром 5. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный

5 ДЕНЬ	6 ДЕНЬ
1. Гуляш (из говядины) 2. Каша рассыпчатая гречневая 3. Овощи соленые: огурец или помидор (нарезка) или горох овощной отварной 4. Сок фруктовый 5. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	1. Каша жидкая молочная из рисовой крупы, пшеничной, овсяной или манной с сахаром и сливочным маслом 2. Оладьи из творога со сгущённым молоком или повидлом 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный 5. Фрукты (яблоко, банан)
7 ДЕНЬ	8 ДЕНЬ
1. Тефтели мясные 2. Соус сметанный с томатом 3. Пюре картофельное 4. Овощи солёные 5. Чай с лимоном 6. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	1. Котлета рубленая из бройлер - цыплят 2. Каша рассыпчатая гречневая 3. Икра свекольная или икра кабачковая 4. Сок фруктовый или чай с сахаром 5. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный
9 ДЕНЬ	10 ДЕНЬ
1. Бройлер-цыпленок тушеный в соусе сметанном с томатом 2. Макароны изделия отварные с маслом 3. Овощи свежие или соленые(нарезка) 4. 5. Компот из смеси сухофруктов или кисель из кураги 6. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	1. Биточки мясные с маслом 2. Каша пшеничная рассыпчатая 3. Салат из квашенной капусты или овощи свежие (огурец, помидор) 4. чай с сахаром 5. Хлеб ржаной, хлеб пшеничный