

Утверждаю.  
 Директор Гусевской  
 основной школы:  
 А.А.Ходенкова



**Примерное меню для организации горячего питания  
 учащихся 1-4классов**

<b>1день</b>		<b>6день</b>	
1.	Суп картофельный с бобовыми на мясн./б.	1.	Борщ с капустой и картофелем на мясн.б.
2.	Котлета рыбная	2.	Котлета рыбная
3.	Макаронные изделия отварные с маслом/слив.	3.	Макаронные изделия отварные с маслом слив.
4.	Чай с сахаром	4.	Чай с сахаром
5.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный	5.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный
<b>2день</b>		<b>7день</b>	
1.	Щи из свежей капусты с картофелем на мясн./б	1.	Щи из свежей капусты с картофелем на мясн.б.
2.	Куры отварные	2.	Куры отварные
3.	Каша гречневая рассыпчатая с маслом/слив.	3.	Каша пшенная рассыпчатая с маслом слив.
4.	Чай с сахаром	4.	Чай с сахаром
5.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный	5.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный
<b>3день</b>		<b>8день</b>	
1.	Суп рыбный с консервами	1.	Суп картофельный с макаронными изделиями на мясн./б
2.	Котлета мясная (куры)	2.	Плов из мяса
3.	Картофельное пюре с маслом/слив.	3.	Чай с сахаром
4.	Чай с сахаром	4.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный
5.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный		
<b>4день</b>		<b>9день</b>	
1.	Суп картофельный с макаронными изделиями на мясн/б	1.	Суп с рыбными консервами
2.	Плов из мяса (куры)	2.	Птица отварная
3.	Чай с сахаром	3.	Картофельное пюре с маслом слив.
4.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный	4.	Чай с сахаром
		5.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный
<b>5день</b>		<b>10день</b>	
1.	Рассольник с перловой крупой на мясн./б.	1.	Рассольник рисовый на мясн./б.
2.	Блины с маслом сливочным и сахаром	2.	Блины с маслом сливочным и сахаром
3.	Чай с сахаром	3.	Чай с сахаром
4.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный	4.	Хлеб ржаной и хлеб пшеничный