


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

**Примерное меню
 для организации горячего питания учащихся 5-9 классов,
 не относящихся к льготной категории**

1 день		6 день	
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
2 день		7 день	
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
3 день		8 день	
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		
6.			
4 день		9 день	
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
		6.	
5 день		10 день	
2.	Блины с маслом сливочным и сахаром	2.	Блины с маслом сливочным и сахаром
3.	Чай с сахаром	3.	Чай с сахаром