

Утверждаю:
Директор ИОУ «ОИИ №1 станции Сары-Оба
отдела образования по Аршалынскому району
управления образования Акмолинской области
Г.Л.Долбешкина



**Меню блюд для организации горячего питания
для детей начальных классов
(составлено на основе методической рекомендации
«единые стандарты по рациону питания школьников» лето-осень)
1 неделя 5-й день на 05.09.2025 г.**

№	Наименование блюд	Выход блюд, 7-10 лет
1	Котлеты мясные (духовые)/соус красный основной	80/20г
2	Гарнир: рис отварной	100г
3	Ватрушка с творогом	60г
4	Компот из смеси сухофруктов	200г
5	Хлеб ржаной/пшеничный	20г

**Меню блюд для организации горячего питания
для детей из фонда всеобуча
(составлено на основе методической рекомендации
«единые стандарты по рациону питания школьников» лето-осень)
1 неделя 5-й день на 05.09.2025 г.**

№	Наименование блюд	Выход блюд, 11-15 лет
1	Котлеты мясные (духовые)/соус красный основной	100/20г
2	Гарнир: рис отварной	150г
3	Ватрушка с творогом	60г
4	Компот из смеси сухофруктов	200г
5	Хлеб ржаной/пшеничный	35г

Детей из категории СУСН нет.

Мед работник:  Панюта Г.Г.

Повар:  Новак И.С.