



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ ЛНР  
«Центральная СШ № 25»

Е.Б. Коваленко

2025 г.

**Перспективное двухнедельное меню  
(двухразовое питание категории инвалидов)  
ГБОУ ЛНР «Центральная средняя школа №25»**

<i>1 неделя</i>			<i>2 неделя</i>		
№ п/п	Наименование блюд	Выход, гр.	№ п/п	Наименование блюд	Выход, гр.
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>			<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>		
<b>завтрак</b>			<b>завтрак</b>		
1	Птица тушеная с соусом	100	1	Гуляш или плов из курицы	100
2	Макаронные изделия отварные	180	2	Каша гречневая или пшеничная рассыпчатая или плов из риса	180
3	Капуста тушеная	50	3	Чай с сахаром и лимоном	200/ 11/7
4	Чай с сахаром и лимоном	200/ 11/7	4	Хлеб	40
5	Хлеб	40			
<b>обед</b>			<b>обед</b>		
1	Суп картофельный с рисом	250	1	Суп картофельный с макаронными изделиями	250
2	Чай с сахаром	200/ 11	2	Чай с сахаром	200/ 11
3	Хлеб	40	3	Хлеб	40
4	Яблоко	100	4	Яблоко	100
<b>ВТОРНИК</b>			<b>ВТОРНИК</b>		
<b>завтрак</b>			<b>завтрак</b>		
1	Каша молочная манная жидкая	190/5/ 5	1	Каша молочная рисовая вязкая с маслом и сахаром	190/5 /5
2	Сыр (порциями)	15	2	Сыр (порциями)	15
3	Какао с молоком сгущенным	200/ 11/4	3	Какао с молоком сгущенным	200/ 11/4
4	Хлеб	40	4	Хлеб	40
<b>обед</b>			<b>обед</b>		
1	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	1	Суп картофельный с рисом	250
2	Чай с сахаром	200 / 11	2	Чай с сахаром	200/ 11
3	Хлеб	40	3	Хлеб	40
4	Банан	100	4	Банан	100
<b>СРЕДА</b>			<b>СРЕДА</b>		
<b>завтрак</b>			<b>завтрак</b>		
1	Пюре картофельное	180	1	Пюре картофельное	180
2	Рыба тушеная в томатном соусе с овощами	100	2	Рыба жареная или рыбная котлета с соусом	100
3	Горошек зеленый к/с	40	3	Кукуруза сладкая к/с	40
4	Чай с сахаром	200/	4	Чай с сахаром	200/

		11			11
5	Хлеб	40	5	Хлеб	40
<b>обед</b>			<b>обед</b>		
1	Борщ с капустой и картофелем	250	1	Борщ с капустой и картофелем	250
2	Яйцо вареное	1	2	Яйцо вареное	1
3	Масло сливочное (порциями)	10	3	Масло сливочное (порциями)	10
4	Чай с сахаром	200/ 11	4	Чай с сахаром	200/ 11
5	Хлеб	40	5	Хлеб	40
6	Апельсин	100	6	Апельсин	100
7	Ряженка	90	7	Йогурт	115
<b>ЧЕТВЕРГ</b>			<b>ЧЕТВЕРГ</b>		
<b>завтрак</b>			<b>завтрак</b>		
1	Запеканка из творога или оладьи со сметаной	180/40	1	Сырники из творога или оладьи с молоком сгущенным	180/ 40
2	Чай с сахаром и лимоном	200/11 /7	2	Чай с сахаром и лимоном	200/ 11/7
3	Хлеб	40	3	Хлеб	40
<b>обед</b>			<b>обед</b>		
1	Суп картофельный с бобовыми	250	1	Суп картофельный с бобовыми	250
2	Масло сливочное (порциями)	10	2	Масло сливочное (порциями)	10
3	Чай с сахаром	200/11	3	Чай с сахаром	200/ 11
4	Хлеб	40	4	Хлеб	40
5	Яблоко	100	5	Яблоко	100
<b>ПЯТНИЦА</b>			<b>ПЯТНИЦА</b>		
<b>завтрак</b>			<b>завтрак</b>		
1	Рагу из мяса и овощей	100/ 180	1	Картофельное пюре	180
2	Кофе на молоке	200/11	2	Котлета домашняя с соусом	100
3	Хлеб	40	3	Икра свекольная или морковная	50
			4	Кофе на молоке	200/ 11
			5	Хлеб	40
<b>обед</b>			<b>обед</b>		
1	Суп молочный с рисом	250	1	Суп молочным с макаронными изделиями	250
2	Чай с сахаром	200/11	2	Чай с сахаром	200/ 11
3	Хлеб	40	3	Хлеб	40
4	Апельсин	100	4	Апельсин	100

Меню составлено исходя из выделенной суммы 135 росс. руб.

Повар: Протасова С.Д.

Кладовщик: Рехальская Н.С.