

«Утверждаю»

Директор школы:

/Кыргыз И.Д./

**Ассортимент блюд школьной столовой**  
**МБОУ СОШ с.Арыг-Бажы на 2023-2024 учебный год**



Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерные 12 дневное меню комплексных обедов. Меню согласовано с Управлением Роспотребнадзора по РТ и утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. Приведенные здесь меню являются ориентиром, который действует весь учебный год. Допускается определенная замена продуктов, да и цены в условиях рыночной экономики не являются стабильными.

В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

1. Из мясных блюд для школьников готовят:

- гуляш из говядины;
- котлета домашняя;
- сосиска сметанковая;
- печень по-строгановски;
- курица тушеная.

2. Из рыбных блюд в меню рыба, тушеная с овощами в томатном соусе. Из всех видов рыб используется горбуша, скумбрия, минтай.

3. В широком ассортименте овощи. Капуста тушеная, свежие овощи в нарезке.

4. Из картофеля два блюда – картофельное пюре. Они идут на гарнир к рыбным и мясным блюдам.

5. Из напитков в меню включены чай с сахаром, чай с лимоном, чай с медом, молоко, какао с молоком. Из сладких блюд готовят витаминизированные кисель, компоты – из сухофруктов, кураги. Кисель.

6. Хлеб присутствует в обедах ежедневно.

7. Ассортимент первых блюд представлен в обеденном меню: щи с мясом, суп «крестьянский» с мясом и со сметаной, рассольник домашний, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, борщ из свежей капусты с картофелем и мясом, суп картофельный с горохом, суп фасолевый.