

СОЛГАСОВАНО
Медицинский работник школы
КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
Л.Д. Төлеген

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
А.К.Ермаганбетова

4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся

1 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Каша геркулесовая молочная с маслом	150	200	200
2.	Пряник	30	30	30
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Жаркое по-домашнему с курицей	150	200	200
2.	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Плов с мясом говядины	150	200	200
2.	Салат овощной	60	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Котлеты мясные	80	100	100
2.	Гарнир: гречка отварная	100	150	150
3.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Суп лапша домашняя	200	250	250
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	40	40
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40

СОЛГАСОВАНО

Медицинский работник школы

КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»

Л.Д. Төлеген

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»

А.К.Ермаганбетова

**4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся
2 неделя**

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Каша рисовая молочная с маслом	150	200	200
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	30	30
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Тефтели мясные	80	100	100
2.	Гарнир: крупяной	100	200	200
3.	Салат овощной	60	100	100
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Суп вермишелевый с мясом кур	200	250	250
2.	Фрукт	100	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Гуляш из мяса говядины	150	200	200
2.	Гарнир: отварные макароны с маслом	100	150	150
3.	Кисель	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Плов из мяса кур	150	200	200
2.	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	35	40

СОЛГАСОВАНО
Медицинский работник школы
КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
Л.Д. Төлеген



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
А.К.Ермаганбетова

4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся
3 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Макароны с сыром	150	200	200
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	30	30
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Куры отварные	80	100	100
2.	Гарнир: гречка отварная	100	150	150
3.	Салат овощной	60	100	100
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Котлеты мясные	200	250	250
2.	Гарнир : макароны отварные	100	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Суп рисовый	200	250	250
2.	Пряник	30	30	30
3.	Кисель	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Рагу овощное с курицей	150	200	200
2.	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	35	40

СОЛГАСОВАНО
Медицинский работник школы
КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
Л.Д. Төлеген

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
А.К.Ермаганбетова

4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся
4 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Каша геркулесовая молочная с маслом	150	200	200
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	30	30
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Мясо тушеное с овощами	80	100	100
2.	Гарнир: макароны	100	150	150
3.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Суп гречневый	200	250	250
2.	Пряник	30	30	30
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Тефтели мясные	80	100	100
2.	Гарнир: крупяной	100	150	150
3.	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Плов с курицей	150	200	200
2.	Салат овощной	60	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40