

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



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

Перспективное сезонное 4-х недельное меню (осень-зима) горячего питания
школьной столовой для учащихся 5-11 классы

1 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр.	Стоимость, тг
Понедельник			
1.	Каша геркулесовая молочная с маслом	200	250
2.	Чай с сахаром	200	80
3.	Хлеб пшеничный	20	15
Вторник			
1.	Жаркое по-домашнему с курицей	250	350
2.	Салат овощной	100	200
3.	Компот	200	120
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Среда			
1.	Плов с мясом говядины	250	350
2.	Салат овощной	100	200
3.	Чай с сахаром	200	80
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Четверг			
1.	Котлета из мяса говядины	100	300
2.	Гарнир: гречка отварная	150	180
3.	Салат овощной	100	200
4.	Кисель	200	120
5.	Хлеб пшеничный	20	15
Пятница			
1.	Суп лапша по-домашнему с мясом кур	300	350
2.	Чай с сахаром	200	80
3.	Хлеб пшеничный	20	15

Выпечка

№	Наименование	Цена
1	Пирожок с картофелем	190
2	Пирожок с яйцом и луком	190
3	Пирожок с капустой	190
4	Булочка	140
5	Ватрушка	180
6	Беляш	230
7	Пицца с курицей	250
8	Пицца с фаршем	250

Напитки

№	Наименование	Цена
1	Чай без молока	80
2	Чай с молоком	120
3	Кофе 3 в 1	140
4	Кисель	120
5	Компот	120

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
А.Ж. Ермаганбетова

**Перспективное сезонное 4-х недельное меню (осень-зима) горячего питания
школьной столовой для учащихся 5-11 классы**

2 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр.	Стоимость, тг
Понедельник			
1.	Каша рисовая молочная с маслом	200	250
2.	Чай с сахаром	200	80
3.	Хлеб пшеничный	20	15
Вторник			
1.	Тефтели мясные	100	300
2.	Гарнир: крупяной	150	180
3.	Салат овощной	100	200
4.	Кисель	200	120
5.	Хлеб пшеничный	20	15
Среда			
1.	Суп вермишелевый с мясом кур	250	350
2.	Чай с сахаром	200	80
3.	Хлеб пшеничный	20	15
Четверг			
1.	Гуляш из мяса говядины	150	350
2.	Гарнир: отварные макароны с маслом	100	180
3.	Кисель	100	120
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Пятница			
1.	Плов из мяса кур	200	350
2.	Компот	200	120
3.	Хлеб пшеничный	20	15

Выпечка

№	Наименование	Цена
1	Пирожок с картофелем	190
2	Пирожок с яйцом и луком	190
3	Пирожок с капустой	190
4	Булочка	140
5	Ватрушка	180
6	Беляш	230
7	Пицца с курицей	250
8	Пицца с фаршем	250

Напитки

№	Наименование	Цена
1	Чай без молока	80
2	Чай с молоком	120
3	Кофе 3 в 1	140
4	Кисель	120
5	Компот	120

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



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

**Перспективное сезонное 4-х недельное меню (осень-зима) горячего питания
школьной столовой для учащихся 5-11 классов**

3 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр.	Стоимость, тг
Понедельник			
1.	Макароны с сыром	200	250
2.	Чай с сахаром	200	80
3.	Хлеб пшеничный	20	15
Вторник			
1.	Куры отварные	100	260
2.	Гарнир: гречка отварная	150	180
3.	Салат овощной	100	200
4.	Кисель плодово-ягодный	200	120
	Хлеб пшеничный	40	15
Среда			
1.	Котлеты мясные	100	350
2.	Гарнир : макароны отварные	150	180
3.	Чай с сахаром	200	80
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Четверг			
1.	Суп рисовый	250	350
3.	Кисель	200	120
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Пятница			
1.	Рагу овощное с курицей	200	350
2.	Компот из смеси сухофруктов	200	120
3.	Хлеб пшеничный	20	15

Выпечка

№	Наименование	Цена
1	Пирожок с картофелем	190
2	Пирожок с яйцом и луком	190
3	Пирожок с капустой	190
4	Булочка	140
5	Ватрушка	180
6	Беляш	230
7	Пицца с курицей	250
8	Пицца с фаршем	250

Напитки

№	Наименование	Цена
1	Чай без молока	80
2	Чай с молоком	120
3	Кофе 3 в 1	140
4	Кисель	120
5	Компот	120

СОЛГАСОВАНО

Медицинский работник школы

КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»

Л.Д. Төлеген



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»
А.К.Ермаганбетова

**Перспективное сезонное 4-х недельное меню (осень-зима) горячего питания
школьной столовой для учащихся 5-11 классы**

4 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр.	Стоимость, тг
Понедельник			
1.	Каша геркулесовая молочная с маслом	200	200
2.	Чай с сахаром	200	80
3.	Хлеб пшеничный	20	15
Вторник			
1.	Мясо тушеное с овощами	100	350
2.	Гарнир: макароны	150	180
3.	Кисель плодово-ягодный	200	120
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Среда			
1.	Суп гречневый	250	350
3.	Чай с сахаром	200	80
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Четверг			
1.	Тефтели мясные	100	300
2.	Гарнир: крупяной	150	180
3.	Компот	200	120
4.	Хлеб пшеничный	20	15
Пятница			
1.	Плов с курицей	200	350
2.	Салат овощной	100	200
3.	Чай с сахаром	200	80
4.	Хлеб пшеничный	20	15

Выпечка

№	Наименование	Цена
1	Пирожок с картофелем	190
2	Пирожок с яйцом и луком	190
3	Пирожок с капустой	190
4	Булочка	140
5	Ватрушка	180
6	Беляш	230
7	Пицца с курицей	250
8	Пицца с фаршем	250

Напитки

№	Наименование	Цена
1	Чай без молока	80
2	Чай с молоком	120
3	Кофе 3 в 1	140
4	Кисель	120
5	Компот	120