

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования  
акимата города Костаная»

Уразбаева Г. А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2021 год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	10/200	10/230	10/250
2	Хлеб с маслом с сыром	10//15//20	10//20/35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	<b>Вторник</b>			
1	Борщ со сметаной на мяско-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плюшка домашняя с сахаром	60	60	60
3	Компот из свежих плодов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	<b>Среда</b>			
1	Капуста тушенная с мясом говядины	25/175	25/200	25/225
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/15	150/15	180/20
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Банан	200	200	200
	<b>Пятница</b>			
1	Плов из курицы	25/125	25/175	25/245
2	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»  
 Руководитель ГУ «Отдел образования  
 акимата города Костаная»  
 Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2021 год.

Лето-осень  
 2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Каша молочная «Дружба»	10/200	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом и с сыром	10/15/20	10/20/35	10/20/40
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	<b>Вторник</b>			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Расстегай с творогом	80	80	80
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	<b>Среда</b>			
1	Биточки мясные из говядины. Соус красный основной.	60/20	70/20	80/20
2	Макаронные изделия отварные	100	130	150
3	Салат «Витаминный»	60	80	100
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Яблоко	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	<b>Пятница</b>			
1	Гуляш с мясом говядины	60	80	100
2	Каша перловая рассыпчатая	100	130	150
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200

«Утверждаю»  
 Руководитель ГУ «Отдел образования  
 акимата города Костаная»  
 Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2021 год.

Зима-весна  
 1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Каша манная молочная	10/220	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Банан	200	200	200
	<b>Вторник</b>			
1.	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	80	80	80
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
	<b>Среда</b>			
1.	Плов из мяса говядины	25/150	25/175	25/245
2.	Салат из моркови на раст. масле	60	80	100
3.	Чай без сахара с медом	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
4	Яблоко	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
1.	Салат из белокачанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/15	150/15	180/15
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	<b>Пятница</b>			
1.	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2.	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
3.	Макаронные изделия отварные	100	130	150
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200

Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования  
акимата города Костаная»  
Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2021 год.

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Суп молочный с вермишелью	200	230	250
2	Хлеб с маслом и с сыром	10//15//20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	<b>Вторник</b>			
1	Суп гороховый на мяско-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	60	60	60
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	<b>Среда</b>			
1	Тефтели из говядины под сметанным соусом	60/25	70/25	80/25
2	Гречка отварная	100	130	150
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	170
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	<b>Пятница</b>			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200