

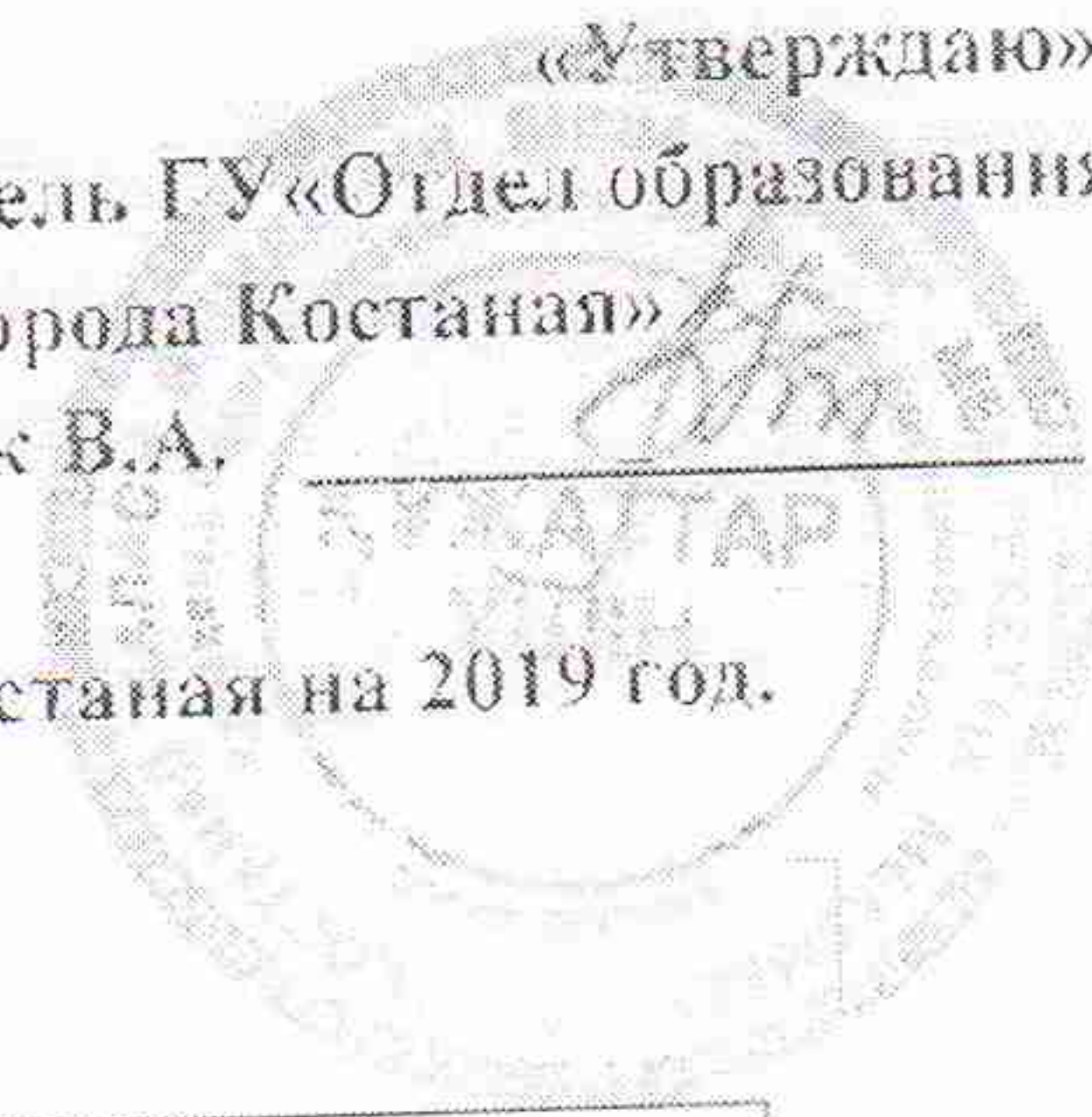
Утверждаю
 ПК «Сказка»
 /Шамрай Е. А./

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.
 Зима-весна
 2 неделя



№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет 222 тенге	11-14 лет 235 тенге	15-18 лет 257 тенге
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Овощное рагу с мясом говядины	140/60	140/60	140/60
2	Хлеб	20	35	40
3	Компот из с/ф	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Суп гороховый с мясом говядины	200/25	230/25	250/25
2	Салат из моркови	60	80	100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Мед	10	10	10
	Среда			
1	Тефтели мясные	25/125	25/175	25/245
2	Гречка с маслом рассыпчатая	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей	60	80	100
2	Минтай припущенный	75/50	75/50	100/50
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Сок натуральный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Зразы (котлетное мясо)	80	90	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Суббота			
1	Куры отварные	80	90	100
2	Макаронны отварные	100	130	150
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сүзбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40

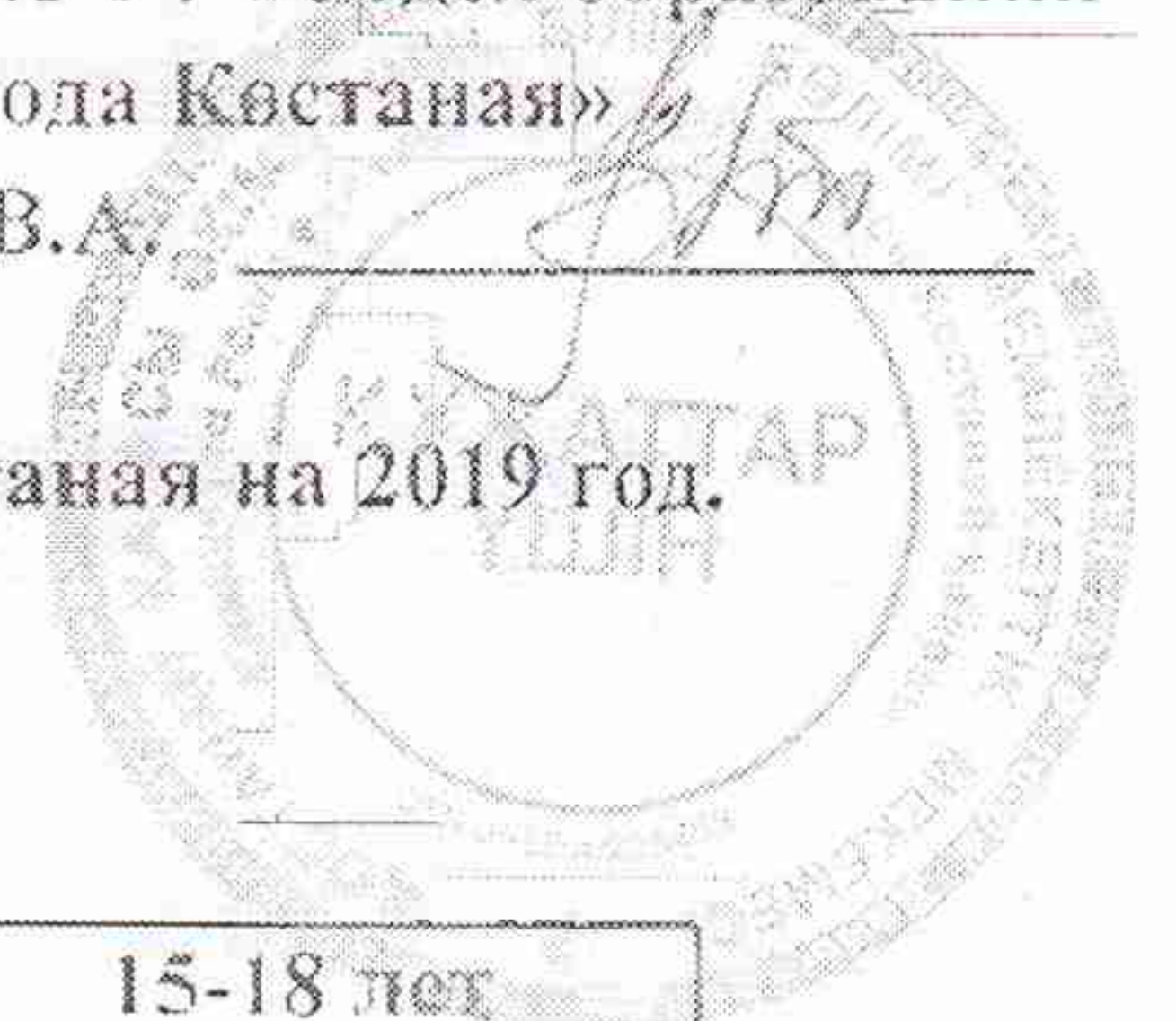
«Утверждаю»
 Руководитель ГУ «Отдел образования
 акимата города Костаная»
 Цымбалюк В.А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.
 Лето-осень
 I неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
		75/5	85/5	95/5
1	Котлеты мясные	130	150	180
2	Картофельное пюре	20	35	40
3	Хлеб	200	200	200
4	Сок натуральный	200	200	200
5	Яблоко			
	Вторник			
		200/25	230/25	250/25
1	Борщ из мяса говядины	60	80	100
2	Салат из свежих овощей	200	200	200
3	Чай с сахаром	20	35	40
4	Хлеб	10	10	10
5	Мед			
	Среда			
		80	90	100
1	Мясо тушенное (говядина)	100	130	150
2	Капуста тушеная	200	200	200
3	Кисель	20	35	40
4	Хлеб	200	200	200
5	Груша			
	Четверг			
		60	80	100
1	Салат из свежих овощей	80	90	100
2	Котлета рыбная	200	200	200
3	Чай с сахаром	20	35	40
4	Хлеб	200	200	200
5	Банан			
	Пятница			
		25/125	25/175	25/245
1	Плов из филе цыпленка	100	130	150
2	Салат из свежей капусты	200	200	200
3	Компот из свежих плодов	20	35	40
4	Хлеб			
	Суббота			
		200	200	200
1	Жаркое по-домашнему	60	80	100
2	Салат витаминный	200	200	200
3	Сок натуральный	100	100	100
4	Сузбеше	20	35	40
5	Хлеб			

«Утверждаю»
 Руководитель ГУ «Отдел образования
 акимата города Костаная»
 Цымбалюк В.А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Биточки мясные (говядина)	75/5	85/5	95/5
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Хлеб	20	35	40
4	Компот из с/ф	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	Вторник			
1	Суп с вермишелью из мяса курицы	200/25	230/25	250/25
2	Салат из капусты	60	80	100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Мед	10	10	10
	Среда			
1	Азу	200	230	250
2	Салат витаминный	60	80	100
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей	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
	Пятница			
1	Гуляш	60	80	100
2	Гарнир: перловка	100	130	150
3	Компот из с/ф	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Суббота			
1	Куры отварные	80	90	100
2	Макаронь отварные	100	130	150
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40