

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области

Уразбаева Г. А. 

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2022 год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	10/200	10/230	10/250
2	Бутерброд с сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Овощное рагу	200	230	250
2	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
3	Хлеб	20	35	40
4	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Суп гороховый на мясо-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плюшка домашняя с сахаром	60	60	60
3	Хлеб	20	35	40
4	Чай с сахаром	200	200	200
	Четверг			
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Котлеты рыбные из минтая	60	60	60
3	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/20	150/20	180/20
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
2	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
3	Напиток из кураги и изюма	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

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

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2022 год.

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба»	10/200	10/220	10/250
2	Бутерброд с маслом	10/15/20	10/20/35	10/20/40
4	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Биточки мясные из говядины. Соус красный основной.	60/20	60/20	60/20
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	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка с творогом	70	70	70
4	Чай без сахара с медом	200/20	200/20	200/20
5	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1	Салат овощной 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
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Печенье	20	20	20

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области

Уразбаева Г. А. 

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2022 год.

Зима-весна

I неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба»	10/220	10/220	10/250
2	Бутерброд с сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1.	Плов из мяса курицы	25/150	25/175	25/245
2.	Салат из моркови на раст. масле	60	80	100
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
5.	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1.	Борщ со сметаной на мясо- костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	70	70	70
3.	Чай без сахара с медом	200/20	200/20	200/20
4.	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	60	60	60
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/20	150/20	180/20
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2.	Котлета из мяса говядины	60	60	60
3.	Макаронные изделия отварные	100	130	150
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40

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

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2022 год.

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная пшеничная	200	230	250
2	Бутерброд с маслом	10/15/20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Тефтели из говядины под томатно-сметанным соусом	60/20	60/20	60/20
2	Гречка отварная	100	130	150
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	70	70	70
3	Чай с сахаром и с медом	200/20	200/20	200/20
4	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
2	Биточки рыбные	60	60	60
3	Рис припущенный	100	130	150
4	Соус красный основной	20	20	20
5	Компот из сухофруктов	200	200	200
6	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Макаронные изделия отварные	100	130	150
3	Чай с сахаром и с лимоном	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40