



Утверждаю:   
 Директор школы: Жантокена .М.К.  
 КГУ «Жалтырская основная школа»  
 КГУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 «31» 07 2023г

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих огурцов,	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Тефтели рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Фрукт	100	100	100

Утверждаю:   
 Директор школы: Жантокена .М.К.  
 КГУ «Жалтырская основная школа»  
 КГУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 «31» 2023г.

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**


Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>II неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Макароны с сыром	150	200	200
Коржик песочный	40	40	40
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Салат из свежих помидоров,	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Среда</b>			
Суп из овощей	200	250	250
фрукт	100	100	100
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Четверг</b>			
биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Рагу овощное с курицей	150	200	200
Выпечка с творогом	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Утверждаю  
 Директор школы Жантокена .М.К.  
 КГУ «Жагтырская основная школа»  
 КГУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 «31» 2023г.

#### 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход
	гр.	гр.	блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих овощей, (огурцы, помидоры)	60	100	100
Куры тушённые	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Рыба припущенная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Сыр твердый	20	25	30
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



Утверждаю:   
 Директор школы: Жантокена .М.К.  
 КГУ «Жалтырская основная школа»  
 КГУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 «31» 2023г.

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр. 6 (7)-10 лет	гр. 11-14 лет	гр. 15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат витаминный, заправленный растительным маслом	60	100	100
Тефтели мясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Лапша домашняя	200	250	250
фрукт	100	100	100
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясо тушеная с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Утверждаю  
 Директор школы Жантокена М.К.  
 КГУ «Жалгызская основная школа»  
 КГУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 « 31 » 08 2023г

4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания

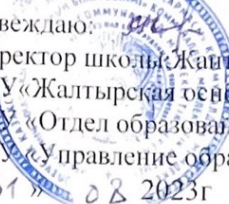
Наименование блюд	Выход	Выход	Выход	ЦЕНА
	блюда, гр.	блюда, гр.	блюда, гр.	
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>I неделя</b>				
<b>Понедельник</b>				
Каша рисовая молочная	150	200	200	
Коржик песочный	40	40	40	
Чай с лимоном	200	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
<b>Вторник</b>				
Салат из свежих овощей, (капуста белокочанная, морковь) заправленный растительным маслом	60	100	100	
Жаркое по-домашнему	150	200	200	
Кисель	200	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
<b>Среда</b>				
Суп лапша домашняя	200	250	250	
Выпечка с творогом	30	30	30	
Чай с молоком	200	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
<b>Четверг</b>				
Тефтели рыбные с соусом	80	100	100	
Гарнир: крупяной	100	150	150	
Компот из сухофруктов	200	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
<b>Пятница</b>				
Котлеты мясные с соусом	80	100	100	
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150	
Сок натуральный	200	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	

Утверждаю  
 Директор школы Жантокена М.К.  
 КГУ «Жалтырская основная школа»  
 КЕУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 « 28 » 2023 г.

#### 4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход
	гр.	гр.	блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп из овощей	200	250	250
Фрукт	100	100	100
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Рагу овощное с курицей	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



Утверждаю:   
 Директор школы Жаптокена М.К.  
 КГПУ «Жалтырская основная школа»  
 КГПУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 « 31 » 08 2023г

#### 4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из моркови, заправленный растительным маслом	60	100	100
Куры отварные	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Рыба припущенная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Сыр твердый	20	20	20
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Утверждаю:  
 Директор школы Жаптекевна М.К.  
 КГУ «Жалтырская основная школа»  
 КГУ «Отдел образования района Шал акына»  
 КГУ «Управление образования акимата СКО»  
 « 31 » 10 2023г

#### 4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход блюда,
	блюда, гр.	блюда, гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Тефтели мясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясо тушеное с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40