

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы:

Молгаждаров Б.Ж

2024-2025 г.г «02» 09

4- недельное меню блюд горячего питания для школьников КГУ «Средней школы имени М. Ахметбекова»

Наименование блюд	Выход блюда в гр 6(7)-11 лет	Выход блюда в гр. 11-18лет
<b>I неделя</b>		
<b>Понедельник</b>		
Каша рисовая молочная	150-200	200-250
вафли	40	40
Чай с витамином С	200	200
Хлеб ржано- пшеничный	20-35	35-40
<b>Вторник</b>		
Салат из свежих овощей(капуста белокачанная , морковь) заправленный растительным маслом	60-100	100-150
Жаркое по домашнему	150-200	200-250
Кисель	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Среда</b>		
Суп лапша домашняя	200-250	250-300
Выпечка с творогом	30	30
Чай с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Четверг</b>		
Тефтели рыбные с соусом	80-150	100-180
Гарнир: крупяной	100-150	150-180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Пятница</b>		
Котлеты мясные с соусом	80-150	100-180
Гарнир: картофельное пюре	100-150	150-180
Сок натуральный	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40

Наименование блюд	Выход блюда в гр 6(7)-11 лет	Выход блюда в гр. 11-18лет
<b>II неделя</b>		
<b>Понедельник</b>		
Макароны с сыром	150-200	200-250
Медовая выпечка	30	30
Чай с молоком	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Вторник</b>		
Салат капустный с яблоками ,заправленный растительным маслом	60-100	100-150
Плов с мясом говядины	150-200	200-250
Компот из сухофруктов с витамином С	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Среда</b>		
Суп из овощей	200-250	250-300
Фрукт	100	100
Чай с сахаром	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Четверг</b>		
Биточки рыбные	80-150	100-180
Гарнир крупяной	100-150	150-180
Кисель	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Пятница</b>		
Гуляш с макаронами	150-200	200-250
Кисель плодо-ягодный	200	200
Творог со сметаной	60-100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40

Наименование блюд	Выход блюда в гр 6(7)-11 лет	Выход блюда в гр. 11-18лет
<b>III неделя</b>		
<b>Понедельник</b>		
Суп молочный вермишелевый	200-250	250-300
Булочка домашняя	30-40	40
Чай сладкий с медом	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Вторник</b>		
Салат капустный с яблоками ,заправленный растительным маслом	60-100	100-150
Котлета мясная	80-150	100-180
Горошница	100-150	150-180
Кампот из сухофруктов	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Среда</b>		
Суп гречневый с мясом говядины	200-250	250-300
Кефир	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Четверг</b>		
Котлета рыбная	80-150	100-180
Гарнир : пюре картофельное	100-150	150-180
Салат из моркови на растительном масле	60-100	100-150
Сок натуральный	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Пятница</b>		
Мясо с тушенными овощами	200-250	250-280
Яблоки	80-100	100
Сок фруктовый	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40

Наименование блюд	Выход блюда в гр 6(7)-11 лет	Выход блюда в гр. 11-18лет
<b>IV неделя</b>		
<b>Понедельник</b>		
Каша пшеничная молочная	150-200	200-250
Медовая выпечка	30	30
Чай с медом	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Вторник</b>		
Салат из белокачанной капусты заправленный растительным маслом	60-100	100-150
Котлеты мясные	80-150	100-180
Гарнир крупяной	100-150	150-180
Компот из сухофруктов с витамином С	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Среда</b>		
Лапша домашняя	200-250	250-300
Выпечка с творогом	30	30
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Четверг</b>		
Котлета рыбная	80-150	100-180
Гарнир : пюре картофельное	100-150	150-180
Сок фруктовый	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40
<b>Пятница</b>		
Мясо тушеное с овощами	150-200	200-250
Яблоки	80-100	100
Сок натуральный	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20-35	35-40