

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Опперман Е.П.

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
I неделя				
Понедельник				
Каша рисовая молочная	150	200	200	280
Коржик песочный	40	40	40	100
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из свежих овощей (капуста белокочанная, морковь)	60	100	100	125
Жаркое по-домашнему	150	200	200	280
Кисель	200	200	200	75
Хлебржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Суп лапша домашняя	200	250	250	280
Выпечка с творогом	30	30	30	120
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Тефтели рыбные с соусом	80	100	100	220
Гарнир: крупяной	100	150	150	180
Компот изсухофруктов	200	200	200	80
Хлебржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Котлеты мясные с соусом	80	100	100	215
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150	180
Сок натуральный	200	200	200	85
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Ошперман Е.П.

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
II неделя				
Понедельник				
Макароны с сыром	150	200	200	280
Медовая выпечка	30	30	30	120
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлебржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100	120
Плов с мясом говядины	150	200	200	280
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Суп из овощей	200	250	250	270
Фрукт	100	100	100	140
Чай с сахаром	200	200	200	70
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Биточки рыбные	80	100	100	225
Гарнир: крупяной	100	150	150	180
Кисель	200	200	200	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Рагу овощное с курицей	150	200	200	400
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Опперман Е.П.

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
III неделя				
Понедельник				
Каша молочная	150	200	200	310
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.	100
Чай с сахаром	200	200	200	70
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из моркови	60	100	100	90
Куры отварные	80	100	100	225
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150	95
Кисель плодово- ягодный	200	200	200	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
Среда				
Котлеты мясные	80	100	100	220
Гарнир: макароны отварные	100	150	150	180
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Рыба припущенная	80	100	100	210
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150	180
Сок натуральный	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Суп картофельный с овощами	200	250	250	300
Сыр твердый	20	20	20	100
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20

УТВЕРЖДАЮ

Директор
КГУ «Крещенская средняя школа»
КГУ «Отдел образования района Шал акына»
КГУ «Управление образования акимата Северо-
Казахстанской области»

Опперман Е.П.

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
IVнеделя				
Понедельник				
Каша пшеничная молочная	150	200	200	280
Медовая выпечка	30	30	30	120
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100	90
Тефтели мясные	80	100	100	185
Гарнир: крупяной	100	150	150	130
Кисель	200	200	200	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Лапша домашняя	200	250	250	280
Выпечка с творогом	30	30	30	120
Компот из сухофруктов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Котлеты рыбные	80	100	100	220
Гарнир: рис припущенный	100	150	150	180
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Мясо тушеное с овощами	80	100	100	210
Гарнир: макароны отварные	100	150	150	180
Сок натуральный	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Одлерман Е.П.

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
I неделя				
Понедельник				
Каша рисовая молочная	150	200	200	280
Ммедовая выпечка	30	30	30	120
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из свежих огурцов	60	100	100	125
Жаркое по-домашнему	150	200	200	280
Кисель	200	200	200	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Суп лапша домашняя	200	250	250	280
Выпечка,с творогом	30	30	30	120
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Тефтели рыбные	80	100	100	220
Гарнир: рис припущенный	100	150	150	180
Компот из свежих плодов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Котлеты мясные	80	100	100	140
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150	180
Чай с сахаром	200	200	200	70
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Фрукт	100	100	100	90

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Опперман Е.П.

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
II неделя				
Понедельник				
Макароны с сыром	150	200	200	300
Коржик песочный	40	40	40	100
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из свежих помидоров	60	100	100	120
Плов с мясом говядины	150	200	200	280
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Суп из овощей	200	250	250	270
Фрукт	100	100	100	140
Чай с сахаром	200	200	200	70
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Биточки рыбные	80	100	100	225
Гарнир: макароны отварные	100	150	150	180
Кисель	200	200	200	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Рагу овощное с курицей	150	200	200	280
Выпечка с творогом	40	40	40	120
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Опперман Е.П.

4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания в КГУ «Крещенская средняя школа»

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
III неделя				
Понедельник				
Каша молочная	150	200	200	310
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.	100
Чай с сахаром	200	200	200	70
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат из свежих овощей (огурцы, помидоры)	60	100	100	90
Куры тушённые	80	100	100	160
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150	155
Кисель	200	200	200	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Котлеты мясные	80	100	100	220
Гарнир: макароны отварные	100	150	150	180
Чай с молоком	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Рыба припущенная	80	100	100	220
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150	180
Компот из сухофруктов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Суп картофельный с овощами	200	250	250	300
Сыр твердый	20	25	30	100
Сок натуральный	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Опшерман Е.П.

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
в КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тг
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
IV неделя				
Понедельник				
Каша пшеничная молочная	150	200	200	280
Медовая выпечка	30	30	30	120
Чай с лимоном	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Вторник				
Салат витаминный	60	100	100	75
Тефтели мясные	80	100	100	185
Гарнир: крупяной	100	150	150	140
Компот из свежих плодов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Среда				
Лапша домашняя	200	250	250	280
Фрукт	100	100	100	125
Кисель	200	200	200	75
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Четверг				
Котлеты рыбные	80	100	100	220
Гарнир: рис припущенный	100	150	150	180
Компот из сухофруктов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20
Пятница				
Мясо тушеное с овощами	80	100	100	220
Гарнир: макароны отварные	100	150	150	180
Компот из сухофруктов	200	200	200	80
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	20