

**4-недельное меню блюд горячего питания
Для отдельных категорий обучающихся
в КГУ «Крещенская средняя школа» КГУ «Отдел образования района Шал
акына» КГУ «Управление образования акимата Северо – Казахстанской
области »**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1 неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Вафли	40	40	40
Чай с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
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
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 с соусом	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход
	блюда, гр. 6 (7)-10 лет	блюда, гр. 11-14 лет	блюда, гр. 15-18 лет
2 неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлебржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат капустный с яблоками, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов с витамином С	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			
Гуляш с макаронами	150	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Творог со сметаной	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
3 неделя			
Понедельник			
Суп молочный вермишелевый	200	250	250
Булочка домашняя	30	40	40
Чай сладкий с мёдом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат капустный с яблоками, заправленный растительным маслом	60	100	100
Котлета мясная	80	100	100
Горошница	100	150	150
Компот из сухофруктов с витаминос С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп гречневый с мясом говядины	150	250	250
Кефир	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлета рыбная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Салат из моркови на растительном масле	60	100	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясо с тушенными овощами	200	250	250
Яблоки	80	100	100
Сок фруктовый	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход
	блюда, гр.	блюда, гр.	блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
4 неделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с медом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из сухофруктов с витамином С	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: картофельное пюре	100	150	150
Сок фруктовый	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясо тушеное с овощами	150	250	250
Яблоки	100	100	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40