

«Утверждаю»
 Руководитель ГУ «Отдел образования
 акимата города Костаная»
 Цымбалюк В.А.

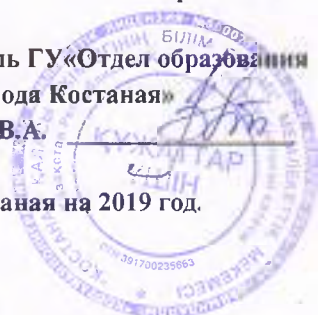


Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.
Зима-весна
1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Гречка с маслом рассыпчатая	100	130	150
2	Гуляш говядина	60	80	100
3	Хлеб с маслом сливочным и сыром	5/20/85	10/20/90	10/20/95
4	Компот из с/ф	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	Вторник			
1.	Суп лапша домашняя с мясом курицы	200/25	230/25	250/25
2.	Салат из моркови	60	80	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
5	Мед	10	10	10
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/125	25/175	25/245
2.	Кисель	200	200	200
3.	Хлеб	20	35	40
4	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1.	Салат из капусты	60	80	100
2.	Котлета рыбная	80	90	100
3.	Картофельное пюре	130	150	180
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из свежих огурцов	60	80	100
2.	Гуляш из филе цыпленка	60	80	100
3.	Макароны отварные	100	130	150
4.	Кисель	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200
	Суббота			
1	Котлета из фарша	50	50	50
2	Гарнир перловка	100	130	150
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40

Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
акимата города Костаная»
Цымбалюк В.А.



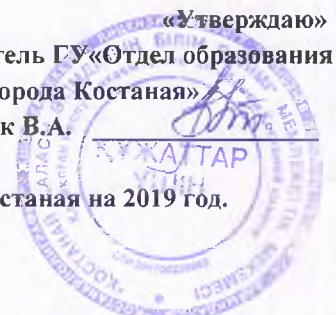
Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Овощное рагу с мясом говядины	140/60	140/60	140/60
2	Хлеб	20	35	40
3	Компот из с/ф	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Суп гороховый с мясом говядины	200/25	230/25	250/25
2	Салат из моркови	60	80	100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Мед	10	10	10
	Среда			
1	Тефтели мясные	25/125	25/175	25/245
2	Гречка с маслом рассыпчатая	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	720	35	40
5	Банан	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей	60	80	100
2	Минтай припущенный	75/50	75/50	100/50
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Сок натуральный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Зразы (котлетное мясо)	80	90	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Суббота			
1	Куры отварные	80	90	100
2	Макаронны отварные	100	130	150
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»
 Руководитель ГУ «Отдел образования
 акимата города Костаная»
 Цымбалюк В.А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.

Лето-осень
 I неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Котлеты мясные	75/5	85/5	95/5
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Хлеб	20	35	40
4	Сок натуральный	200	200	200
5	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Борщ из мяса говядины	200/25	230/25	250/25
2	Салат из свежих овощей	60	80	100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Мед	10	10	10
	Среда			
1	Мясо тушенное (говядина)	80	90	100
2	Капуста тушенная	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей	60	80	100
2	Котлета рыбная	80	90	100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	Пятница			
1	Плов из филе цыпленка	25/125	25/175	25/245
2	Салат из свежей капусты	100	130	150
3	Компот из свежих плодов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Суббота			
1	Жаркое по-домашнему	200	200	200
2	Салат витаминный	60	80	100
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»
 Руководитель ГУ «Отдел образования
 акимата города Костаная»
 Цымбалюк В.А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год.

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Биточки мясные (говядина)	75/5	85/5	95/5
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Хлеб	20	35	40
4	Компот из с/ф	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	Вторник			
1	Суп с вермишелью из мяса курицы	200/25	230/25	250/25
2	Салат из капусты	60	80	100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Мед	10	10	10
	Среда			
1	Азу	200	230	250
2	Салат витаминный	60	80	100
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей	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	Гуляш	60	80	100
2	Гарнир: перловка	100	130	150
3	Компот из с/ф	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Суббота			
1	Куры отварные	80	90	100
2	Макаронны отварные	100	130	150
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40