

Утверждаю  
 Директор  
 ЦК «Саяжар»  
 Цамрай Е. А./

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019-2020

Лето-осень.

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
		222 тенге	235 тенге	257 тенге
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Котлеты мясные	50/30	50/40	50/50
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Хлеб	20	35	40
4	Сок натуральный	200	200	200
5	Яблоко	200	200	200
	<b>Вторник</b>			
1	Борщ из мяса говядины	25/200	25/230	25/250
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
	<b>Среда</b>			
1	Мясо тушенное (говядина)	30/50	30/60	30/70
2	Капуста тушеная	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
1	Салат из свежих овощей	60	80	100
2	Котлета рыбная	50/80	75/90	75/100
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	<b>Пятница</b>			
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
	<b>Суббота</b>			
1	Жаркое по-домашнему	25/175	25/175	25/175
2	Салат витаминный	60	80	100
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40



Утвержден  
 ПК «Сказка»  
 Шамрай Е. 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
		222 тенге	235 тенге	257 тенге
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Биточки мясные (говядина)	50/30	50/40	50/50
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Хлеб	20	35	40
4	Компот из с/ф	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	<b>Вторник</b>			
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
	<b>Среда</b>			
1	Азу	25/175	25/205	25/225
2	Салат витаминный	60	80	100
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Яблоко	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
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
	<b>Пятница</b>			
1	Гуляш	25/35	25/55	25/75
2	Гарнир. перловка	100	130	150
3	Компот из с/ф	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	<b>Суббота</b>			
1	Куры отварные	30/50	30/60	30/70
2	Макаронны отварные	100	130	150
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Сузбеше	100	100	100
5	Хлеб	20	35	40



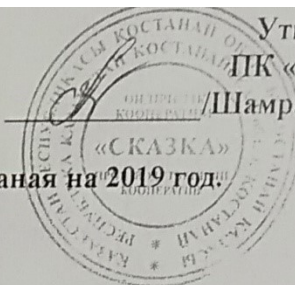
Утверждаю  
И.К. «Сказка»  
Шамрай Е. А./

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
		222 тенге	235 тенге	257 тенге
<b>Понедельник</b>		<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
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
<b>Вторник</b>				
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
<b>Среда</b>				
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
<b>Четверг</b>				
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
<b>Пятница</b>				
1	Салат из свежих огурцов	60	80	100
2	Гуляш из филе цыпленка	60	80	100
3	Макаронны отварные	100	130	150
4	Кисель	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200
<b>Суббота</b>				
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  
 Директор ПК «Сказка»  
 Шамрай Е. А.

Меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2019 год:

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет 222 тенге	11-14 лет 235 тенге	15-18 лет 257 тенге
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
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
	<b>Вторник</b>			
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
	<b>Среда</b>			
1	Тефтели мясные	25/125	25/175	25/245
2	Гречка с маслом рассыпчатая	100	130	150
3	Кисель	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	<b>Четверг</b>			
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
	<b>Пятница</b>			
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
	<b>Суббота</b>			
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