

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области
Уразбаева Р. А.



Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2024 гбд.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с сыром	10/20	15/35	20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Биточки мясные. Соус красный основной.	80/20	90/20	100/20
3	Гречка отварная	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Суп гороховый на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка детская	50	50	50
3	Хлеб	20	35	40
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Фрукт	100	100	100
	Четверг			
1	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
2	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/20	150/20	180/20
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
2	Салат из овощей на растительном масле	60	80	100
3	Напиток «Витаминный»	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области
Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2024 год

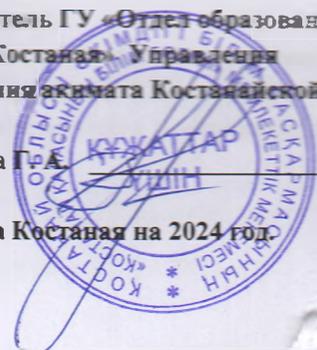
Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с маслом	10/20	15/35	20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Тефтели мясные из говядины. Соус красный основной.	80/20	90/20	100/20
2	Макаронные изделия отварные	130	150	180
3	Салат «Витаминный»	60	80	100
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка с творогом	70	70	70
3	Чай без сахара с медом	200/10	200/10	200/10
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Четверг			
1	Минтай припущенный	80	90	100
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
2	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акмата Костанайской
области
Уразбаева Г.А.



Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2024 год.

Зима-весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с сыром	10/20	15/35	20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Салат овощной на растительном масле	60	80	100
2	Котлета из мяса говядины	80	90	100
3	Макаронные изделия отварные	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Борщ со свежей капустой на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Ватрушка с творогом	70	70	70
3	Чай без сахара с медом	200/10	200/10	200/10
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Четверг			
1	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
2	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/20	150/20	180/20
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Салат из моркови на растительном масле	60	80	100
2	Плов из мяса курицы	25/150	25/175	25/245
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области
Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2024 год

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная пшеница с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с маслом	10//20	15/35	20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Тефтели из говядины под томатно-сметанным соусом	80/20	90/20	100/20
2	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
3	Гречка отварная	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	50	50	50
3	Чай без сахара с медом	200/10	200/10	200/10
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Четверг			
1	Биточки рыбные	80	90	100
2	Гороховое пюре	130	150	180
3	Соус красный основной	20	20	20
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Макаронные изделия отварные	130	150	180
3	Чай с сахаром и с лимоном	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40