

«Утверждаю»

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



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2023 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»	10/220	10/220	10/250
2	Бутерброд с сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Салат из отварной свеклы 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 сметаной на мясо-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	70	70	70
3.	Чай без сахара с медом	200/20	200/20	200/20
4.	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/20	150/20	180/20
4.	Компот из сухофруктов	200	200	200
5.	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
5	Фрукт	100	100	100

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области

Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2023 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 пшеничная	200	230	250
2	Бутерброд с маслом	10//15//20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Тефтели из говядины под томатно-сметанным соусом	80/20	90/20	100/20
2	Гречка отварная	130	150	180
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	50	50	50
3	Чай с сахаром и с медом	200/20	200/20	200/20
4	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
2	Биточки рыбные	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Соус красный основной	20	20	20
5	Компот из сухофруктов	200	200	200
6	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