УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «Белоусовская СОШ»
Бойко Г.В.

Перспективное меню на зимне-весенний сезон 2021 года для учащихся школ

I-неделя

Дүйсенбі Понедельник	**Выход, гр**			**Сейсенбі Вторник**	**Выход, гр**			**Сэрсенбі Среда**	**Выход, гр**		
	7-10	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**
1.Сыр	**12**	**12**	12	1. Суп из овощей (говядина)	200/25	230/25	250/25	1. Рассольник(говядина)	200/25	230/25	250/25
2. Тефтели мясные(говядина)	80	90	100	2. Салат морковный	60	80	100	2. салат из свежих овощей	60	80	100
3. Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150					3. Кефир	200	200	200
4. Мед пчелиный	10			3. Кисель	200						
5. Молоко	200			4. Яблоко	200						
7. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	4. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Бейсенбі Четверг	**Выход, гр**			**Жұма Пятница**	**Выход, гр**		
	7-10	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**
1, Салат из моркови	60	80	100	1. Котлеты мясные(говядина)	75	85	95
2. Тефтели из минтая	80	90	100	3. Гарнир комбинированный: рис отварной и пюре картофельное	100	130	150
3 Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30				
4 Сок натуральный	200			4. Молоко	200		
				5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «Белоусовская СОШ»
Бойко Г.В.

Перспективное меню на зимне-весенний сезон 2021 года для учащихся школ

II-неделя

Дүйсенбі Понедельник	Выход, гр			Сейсенбі Вторник	Выход, гр			Сәрсенбі Среда	Выход, гр		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
1. Борщ(говядина)	200	230	250					1. Рыба тушоная	75/50	75/50	75/50
				1. Салат из белокачанной капусты	60	80	100	2. Овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30
2. Сыр	12	12	12	2. Жаркое по-домашнему(говядина)	200			3. Сузбеше(ФВ)	100		
3. Мед пчелиный	10			3. Компот из смеси сухофруктов	200			4. Кефир	200		
4. Молоко	200			4. Яблоко (ФВ)	100			5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				

Бейсенбі Четверг	Выход, гр			Жұма Пятница	Выход, гр		
	7-10	11-14	7-10		7-10	11-14	15-18
1. Суп гороховый (говядина)	200/25	230/25	250/25				
2. Салат из свежих овощей	60	80	100	1. Биточки мясные (говядина)	75/5	85/5	95/5
				2. Гарнир: рис припущенный	100	130	150
3.Сок натуральный	200			3. Молоко	100		
4. Яблоко	100			4. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «Белоусовская СОШ»
Бойко Г.В.

Перспективное меню на зимне-весенний сезон 2021 года для учащихся школ

III неделя

Дүйсенбі Понедельник	**Выход, гр**			**Сейсенбі Вторник**	**Выход, гр**			**Сәрсенбі Среда**	**Выход, гр**		
	7-10	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**
1.Суп из овощей (говядина)	200/25	230/25	250/25	1. Зразы рубленные	80	90	100	1. Минтай припущенный	75/50	75/50	100/50
2.Кефир	200	200	200	2. Гарнир: перловка	100	130	150	2.Гарнир: пюре картофельное	100	130	150
3. Яблоко	100	100	100	3.Сок натуральный	200	200	200	3. Молоко	200	200	200
				4. Гарнир: макароны отварные	100	130	150	4. Мед(ФВ)	10		
				5. Сыр	12						
4. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40					5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				6. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				

Бейсенбі Четверг	**Выход, гр**			**Жұма Пятница**	**Выход, гр**		
	7-10	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**
1. Борщ (говядина)	200/25	230/25	250/25	1. Суп лапша домашняя (курица)	200/25	230/25	250/25
2.Кефир	200	200	200	2. Салат морковный	60	80	100
3. Сузбеше	100	100	100	3. Компот	200		
4.Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	4. Яблоко	100		
				5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				6.Сыр	12	12	12

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «Белоусовская СОШ»
_____ Бойко Г.В.

Перспективное меню на зимне-весенний сезон 2021 года для учащихся школ

IV неделя

Дүйсенбі Понедельник	**Выход, гр**			**Сейсенбі Вторник**	**Выход, гр**			**Сәрсенбі Среда**	**Выход, гр**		
	7-10	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**		**7-10**	**11-14**	**15-18**
1.Котлеты мясные (говядина)	75/5	85/5	95/5	1. Щи из свежей капусты (говядина)	200/25	230/25	250/25	1. Тефтели мясные (говядина)	80	**90**	100
2. Гарнир кмбинированный:рис отварной и пюре картофельное	100	130	150	2.Мед пчелиный	10	10	10	2. Гарнир: капуста тушеное	100	130	150
3. Компот из сух.фр	200	200	200	3. Сыр	12	12	12	3. Кисель с витамином с	200	200	200
4.Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40	4.Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40	6. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				5.Молоко	200	200	200				
Бейсенбі Четверг	**7-10**			**Пятница Жұма**	**7-10**	**11-14**	**15-18**				
1. Котлеты рыбные	80	90	100	1.Суп харчо (говядина)	200/25	230/25	250/25				
2. Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	100/30	120/30	3. Салат из белокочанной капусты	60	80	100				
3. Салат из свежих овощей	60	80	100	4. Кефир	200	200	200				
4. Кефир	200	200	200	5.Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40				
5.Яблоко (ФВ)	100	100	100								
6.Хлеб ржаной пшеничный	20	35	40								