

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

1-неделя

Дүйсенбі Понедельник	Выход, гр			Сейсенбі Вторник	Выход, гр			Сарсенбі 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)	200/2	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 расыпчатая	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											
	7-10	11-14	15-18	Жума Пятница			Выход, гр				
1, Салат из моркови		80	100		7-10	11-14	15-18				
				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 «Ковалевская ООШ»
 Латенов А.Б.

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

III неделя

Дүйсенбі Понедельник	Выход, гр			Сейсенбі Вторник	Выход, гр			Сарсенбі 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. Эразы 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
4. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	5. Сыр		12					
				6. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Бейсенбі Четверг	Выход, гр			Жұма Пятница	Выход, гр						
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				



Утверждено:
 Директор КГУ «Ковалевская ООШ»
 Татенов А.Б.



Утверждаю:
 Директор КГХ «Ковалевская ООШ»
 Татенов А.Б.

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

П-неделя

Дүйсөнбі 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. Салат из белокачанной капусты 2. Жаркое по-домашнему(говядина)	60	80	100	1. Рыба тушеная 2. Овощи в молочном соусе	75/50	75/50	75/50
2. Сыр	12	12	12	3. Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	3. Сузбеше(ФВ)	100/3	0	120/3
3. Мед пчелиный		10		4. Яблоко (ФВ)	200	200	200	4. Кефир	200		
4. Молоко		200		5. Хлеб ржано-пшеничный	100	100	100	5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
5. Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40		20	35	40				
Бейсенбі Четверг				Жума Пятница				Сәрсенбі Среда			
Выход, гр				Выход, гр				Выход, гр			
7-10 11-14 15-18				7-10 11-14 15-18				7-10 11-14 15-18			
1. Суп гороховый (говядина)				1. Биточки мясные (говядина)				1. Рыба тушеная			
200/2 230/2 250/2				75/5 85/5 95/5				75/50 75/50 75/50			
5 5 5				100 130 150				100/3 0 0			
2. Салат из свежих овощей				2. Гарнир: рис припущенный				2. Овощи в молочном соусе			
60 80 100				100 130 150				100/3 0 0			
3. Сок натуральный				3. Молоко				3. Сузбеше(ФВ)			
200				100				100			
4. Яблоко				4. Хлеб ржано-пшеничный				4. Кефир			
100				20 35 40				200			
5. Хлеб ржано-пшеничный				5. Хлеб ржано-пшеничный				5. Хлеб ржано-пшеничный			
20 35 40				20 35 40				20 35 40			