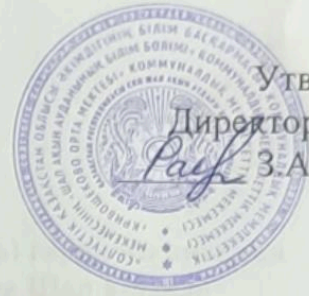




Утверждаю
Директор школы
З.А.Рашева

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год

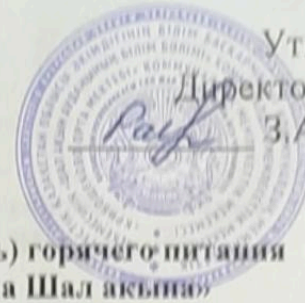
Наименованиеблюд	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр.	блюда, гр.	
	с 6 до 11лет	с 11-18 лет	
I неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150-200	200-250	300
Выпечка с творогом	30	30	145
Чай с лимоном	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат из свежих огурцов заправленный растительным маслом	60-100	100-150	120
Жаркое по-домашнему	150-200	200-250	325
Кисель	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Среда			
Суп лапша домашняя	200-250	250-300	280
Медовая выпечка	30	30	165
Чай с молоком	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Четверг			
Тефтели рыбные	80-150	100-180	230
Гарнир рис припущенный	100-150	150-180	215
Компот из свежих плодов	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Котлеты мясные	80-150	100-180	250
Гарнир картофельное пюре	100-150	150-180	185
Чай с сахаром	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
фрукт	100	100	85



Утверждаю
Директор школы
З.А. Рашева

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год

Наименование блюд	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр. с 6 до 11 лет	блюда, гр. с 11-18 лет	
II неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150-200	200-250	280
Коржик песочный	30	30	165
Чай с молоком	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат из свежих помидор, заправленный раст.масл	60-100	100-150	145
Плов с мясом говядины	150-200	200-250	300
Компот из смеси сухофруктов	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Среда			
Суп из овощей	200-250	250-300	280
Фрукт	100	100	165
Чай с сахаром	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Четверг			
Биточки рыбные	80-150	100-180	230
Гарнир макароны отварные	100-150	150-180	215
Кисель	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Рагу овощное с курицей	150-200	200-250	265
Чай с лимоном	200	200	90
Хлеб ржано- пшеничный	20	35-40	30
Выпечка с творогом	40	40	180



Утверждаю
Директор школы
З.А.Рашева

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год

Наименованиеблюд	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр. с 6 до 11лет	Блюда, гр с 11-18 лет	
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150-200	200-250	395
Яйцо отварное	1шт	1шт	50
Чай с сахаром	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат из свежих овощей(огурцы,помидоры) заправленный растительным маслом	60-100	100-150	120
Куры тушенные	80-150	100-180	200
Гарнир гречка рассыпчатая	100-150	150-180	125
Кисель	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Среда			
Котлеты мясные	80-150	100-180	315
Гарнир макароны отварные	100-150	150-180	220
Чай с молоком	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Четверг			
Рыба припущенная	80-150	100-180	160
Гарнир пюре картофельное	100-150	150-180	185
Компот из сухофруктов	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200-250	250-300	295
Сыр твердый	20	25	140
Сок натуральный	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30



Утверждаю

Директор школы

З.А.Рашева

Перспективное 4-недельное меню блюд (лето осень) горячего питания
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год

Наименование блюд	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр. с 6 до 11лет	блюда, гр. с 11-18 лет	
IVнеделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150-200	200-250	280
Медовая выпечка	30	30	165
Чай с лимоном	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат витаминный заправленный растительным маслом	60-100	100-150	100
Тефтели мясные	80-150	100-180	210
Гарнир:крупяной	100-150	150-180	135
Компот из свежих плодов	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Среда			
Лапша домашняя	200-250	250-300	280
Фрукт	100	100	165
Кисель	200	200	90
Хлеб ржано- пшеничный	20	35-40	30
Четверг			
Котлеты рыбные	80-150	100-180	230
Гарнир рис припущенный	100-150	150-180	205
Компот из сухофруктов	200	200	100
Хлебржано- пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Мясо тушеное с овощами	150-200	200-250	295
Гарнир макароны отварные	100-150	150-180	140
Компот из сухофруктов	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30