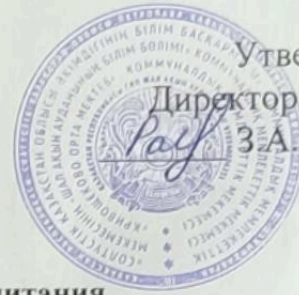


Утверждаю
Директор школы
З.А.Рашева

4-недельное меню блюд горячего питания
для отдельных категорий обучающихся
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год

Наименованиеблюд	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр. с 6 -11 лет	блюда, гр. с 11-18 лет	
I неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150-200	200-250	300
Вафли	40	40	145
Чай с витамином С	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат из свежих овощей (капуста белокочанная, морковь) 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
Выпечка с творогом	30	30	165
Чай с молоком	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Четверг			
Тефтели рыбные с соусом	80-150	100-180	230
Гарнир крупяной	100-150	150-180	215
Компот из сухофруктов	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Котлеты мясные с соусом	80-150	100-180	250
Гарнир картофельное пюре	100-150	150-180	185
Сок натуральный	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30



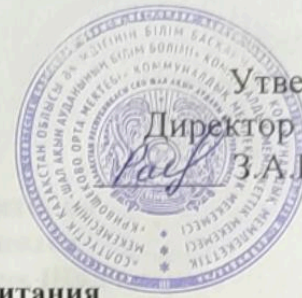
Утверждаю

Директор школы

З.А. Рашева

**4-недельное меню блюд горячего питания
для отдельных категорий обучающихся
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год**

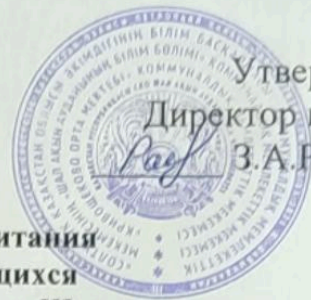
Наименованиеблюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тенге
	с 6 -11 лет	с 11-18 лет	
II неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150-200	200-250	280
Медовая выпечка	30	30	165
Чай с молоком	200	200	90
Хлеб ржаной-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат капустный с яблоками,заправленный раст.масл	60-100	100-150	145
Плов с мясом говядины	150-200	200-250	300
Компот из сухофруктов с витамином С	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 крупяной	100-150	150-180	215
Кисель	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Гуляш с макаронами	150-200	200-250	265
Кисель плодово ягодный	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Творог со сметаной	60-100	100-150	180



Утверждаю
Директор школы
З.А.Рашева

**4-недельное меню блюд горячего питания
для отдельных категорий обучающихся
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год**

Наименованиеблюд	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр. с 6 -11 лет	блюда, гр. с 11-18 лет	
III неделя			
Понедельник			
Суп молочный вермишелевый	150-200	200-250	280
Булочка домашняя	30	40	165
Чай сладкий с медом	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Вторник			
Салат капустный с яблоками заправленный растительным маслом	60-100	100-150	120
Котлета мясная	80-150	100-180	200
Горошница	100-150	150-180	125
Компот из с/ф с витамином С	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Среда			
Суп гречневый с мясом говядины	200-250	250-300	315
Кефир	200	200	220
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Четверг			
Котлета рыбная	80-150	100-180	160
Гарнир пюре картофельное	100-150	150-180	175
Салат из моркови на раст.масле	60-100	100-150	100
Сок натуральный	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Мясо с тушеными овощами	200-250	250-300	295
Яблоки	100	100	140
Сок фруктовый	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30



Утверждаю

Директор школы

З.А. Рашева

**4-недельное меню блюд горячего питания
для отдельных категорий обучающихся
КГУ «Кривошековская средняя школа района Шал акына»
2024-2025уч.год**

Наименованиеблюд	Выходблюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тенге
	с 6 -11 лет	с 11-18 лет	
IVнеделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150-200	200-250	280
Медовая выпечка	30	30	165
Чай с медом	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный со сливочным маслом	20	35-40	30
Вторник			
Салат из белокочанной капусты заправленный растительным маслом	60-100	100-150	100
Котлеты мясные	80-150	100-180	210
Гарнир: крупяной	100-150	150-180	135
Компот из с/ф с витамином С	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Среда			
Лапша домашняя	200	250	280
Выпечка с творогом	30	30	165
Компот из сухофруктов	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	40	30
Четверг			
Котлеты рыбные	80-150	100-180	230
Гарнир картофельное пюре	100-150	150-180	205
Сок фруктовый	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30
Пятница			
Мясо тушеное с овощами	80-150	100-180	295
Яблоки	100	100	140
Сок натуральный	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35-40	30