



**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
 для отдельных категорий обучающихся и учащихся начальных классов
 КГУ «Общеобразовательная школа»
 2025 год**

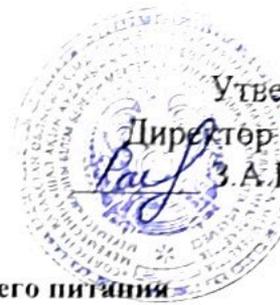
Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Цена, тенге
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
I неделя				
Понедельник				
Каша пшеничная молочная	150	200	200	345
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.	100
Чай с сахаром	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Вторник				
Тефтели мясные	80	100	100	210
Соус сметанный	20	25	25	70
Гарнир пюре картофельное	100	150	150	165
Сок натуральный	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Среда				
Салат из моркови заправленный растительным маслом	60	100	100	145
Плов с мясом говядины	150	200	200	300
Чай с лимоном	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Четверг				
Котлеты мясные	80	100	100	200
Соус красный основной	20	25	25	80
Гарнир макароны отварные	100	150	150	165
Кисель	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Пятница				
Суп из овощей	200	250	250	225
Выпечка с творогом	50	50	100	70
Фрукт	120	120	150	150
Чай с молоком	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30



Утверждаю
Директор школы
З.А. Рашева

4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся и учащихся начальных классов
КГУ «КГУ «Общеобразовательная школа»
2025 год

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр.	блюда, гр.	блюда, гр.	
	6(7)-10 лет	11-14лет	15-18 лет	
2 неделя				
Понедельник				
Каша молочная пшеничная	150	200	200	345
Медовая выпечка	40	40	80	80
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200	110
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Вторник				
Салат из белокочанной капусты заправленный растительным маслом	60	100	100	100
Тефтели мясные	80	100	100	150
Соус красный основной	20	25	25	60
Гарнир макароны отварные	100	150	150	155
Компот из сухофруктов	200	200	200	70
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Среда				
Мясо тушеное с овощами	80	100	100	300
Гарнир крупяной гречка	100	150	150	145
Чай с сахаром	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Четверг				
Котлеты рыбные	80	100	100	200
Гарнир:картофельное пюре	100	150	150	175
Соус сметанный	20	25	25	70
Напиток фруктово-ягодный	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Пятница				
Суп лапша домашняя	200	250	250	245
Сыр твердый	20	20	35	50
Фрукт	120	120	150	150
Чай с молоком	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30



Утверждаю

Директор школы

З.А. Рашева

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся и учащихся начальных классов
КГУ «Общеобразовательная школа»**

2025 год

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр.	блюда, гр.	блюда, гр.	
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
3 неделя				
Понедельник				
Каша рисовая молочная	150	200	200	345
Яйцо отварное	1шт.	1шт.	2шт.	100
Чай с лимоном	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Вторник				
Котлеты мясные	80	100	100	210
Соус красный основной	20	25	25	70
Гарнир рис припущенный	100	150	150	165
Кисель плодово-ягодный	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Среда				
Салат из моркови заправленный растительным маслом	60	100	100	145
Жаркое по-домашнему из говядины	150	200	200	300
Чай с сахаром	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Четверг				
Тефтели рыбные	80	100	100	200
Гарнир картофельное пюре	100	150	150	165
Соус сметанный	20	25	25	80
Компот из сухофруктов	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Пятница				
Суп картофельный с овощами	200	250	250	225
Выпечка с творогом	50	50	100	70
Фрукт	120	120	150	150
Чай с молоком	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30

Утверждаю

Директор школы

Рашева З.А. Рашева

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся и учащихся начальных классов
КГУ «Общеобразовательная школа»**

2025 год

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход	Цена, тенге
	блюда, гр.	блюда, гр.	блюда, гр.	
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
4 неделя				
Понедельник				
Макароны с сыром	150	200	200	335
Медовая выпечка	40	40	80	100
Чай с молоком	200	200	200	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Вторник				
Биточки мясные	80	100	100	230
Соус красный основной	20	25	25	60
Гарнир крупяной гречка	100	150	150	155
Кисель плодово-ягодный	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Среда				
Салат из белокочанной капусты заправленный растительным маслом	60	100	100	145
Плов с мясом говядины	150	200	200	300
Чай с лимоном	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Четверг				
Котлеты рыбные	80	100	100	200
Гарнир картофельное пюре	100	150	150	175
Соус сметанный	20	25	25	70
Компот из сухофруктов	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30
Пятница				
Суп лапша домашняя	200	250	250	245
Сыр твердый	20	20	20	50
Фрукт	120	120	150	150
Чай с сахаром	200	200	200	90
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	30