

Бекіткіші: Мүж  
Мектеп меңгерушісі Ж.А. Мүленова.

Приложение 1  
к приказу отдела образования  
района Шал акына  
от 12 января 2023 г. № 5



**4-недельное меню блюд горячего питания  
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах  
района Шал акына**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>I неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Вафли	40	40	40
Чай с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Салат из свежих овощей, (капуста белокочанная, морковь) заправленный растительным маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Среда</b>			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Тефтели рыбные с соусом	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)- 9 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>II неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Салат капустный с яблоками, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из сухофруктов с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Среда</b>			
Суп из овощей	200	250	250
Фрукт	100	100	100
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Гуляш с макаронами	150	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Творог со сметаной	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>III неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Суп молочный вермишелевый	200	250	250
Булочка домашняя	30	40	40
Чай сладкий с медом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Салат капустный с яблокаим, заправленный растительным маслом	60	100	100
Котлета мясная	80	100	100
горошница	100	150	150
Компот из с/ф с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Среда</b>			
Суп гречневый с мясом говядины	150	250	250
Кефир	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Котлета рыбная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Салат из моркови на раст. масле	60	100	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Мясо с тушеными овощами	200	250	250
яблоки	80	100	100
Сок фруктовый	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



Наименование блюд	Выход	Выход	Выход блюда,
	блюда, гр.	блюда, гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
<b>Понедельник</b>			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с медом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный со сливочным маслом	20	35	40
<b>Вторник</b>			
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из с/ф с витамином С	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Среда</b>			
Лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Четверг</b>			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Сок фруктовый	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>Пятница</b>			
Мясо тушеное с овощами	150	250	250
Яблоки	80	100	100
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40