

«УТВЕРЖДАЮ»
 Руководитель ТУ «Отдел образования
 Карагусского района» Управления
 образования акимата
 Костанайской области»

И. Шарипов

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2022 год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	10/200	10/230	10/250
2	Хлеб с маслом с сыром	10//15//20	10//20/35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Борщ со сметаной на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плюшкадомашняя с сахаром	60	60	60
3	Компот из свежих плодов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Капуста тушенная с мясом говядины	25/175	25/200	25/225
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Четверг			
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/15	150/15	180/20
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Банан	200	200	200
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/125	25/175	25/245
2	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«УТВЕРЖДАЮ»
 Руководитель ИУ «Отдел образования
 Карасукского района» Управления
 образования акимата
 Костанайской области»
 Д. Шарипов



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2022 год.
 Лето-осень
 2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба»	10/200	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом и с сыром	10/15/20	10/20/35	10/20/40
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	Вторник			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Расстегай с творогом	80	80	80
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Бигочки мясные из говядины. Соус красный основной.	60/20	70/20	80/20
2	Макаронные изделия отварные	100	130	150
3	Салат «Витаминный»	60	80	100
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш с мясом говядины	60	80	100
2	Каша перловая рассыпчатая	100	130	150
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200

«УТВЕРЖДАЮ»
 Руководитель Г.У. «Отдел образования
 Карабасуского района» Управления
 образования акмата,
 Костанайской области»
 И. Шарипов

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2022 год.
 Зима-весна
 1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша манная молочная	10/220	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Банан	200	200	200
	Вторник			
1.	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	80	80	80
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/150	25/175	25/245
2.	Салат из моркови на раст. масле	60	80	100
3.	Чай без сахара с медом	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
4	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/15	150/15	180/15
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2.	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
3.	Макаронные изделия отварные	100	130	150
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200

«УТВЕРЖАЮ»
 Руководитель ГА «Отдел образования
 Карасуского района» Управления
 образования акимата
 Костанайской области



Д. Шарипов

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2022 год.
 Зима-весна
 2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Суп молочный с вермишелью	200	230	250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Суп гороховый на мяско-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	60	60	60
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Тефтели из говядины под сметанным соусом	60/25	70/25	80/25
2	Гречка отварная	100	130	150
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	170
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200