

"Утверждаю" Руководитель школы \_\_\_\_\_

"Согласовано" Попечительский совет \_\_\_\_\_

"Согласовано" Поставщик услуги ИП \_\_\_\_\_

МЕНЮ (1 неделя) для учащихся 6-11 лет  
период 02.09.2024г.



понедельник	Выход (г)	Ккал	Цена
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	220	
Булочка с сыром	50/15	175	
Чай с сахаром	200	58	
Хлеб ржано-пшеничный	40	46	
Фрукты	1 шт.	71	
<b>Итого:</b>		<b>570</b>	
<b>вторник</b>			
Овощи свежие	60	25	
Шницель из говядины, соус красный основной	50/50	170	
Каша гречневая	150	288	
Напиток из сухофруктов витаминизированный	200	140	
Хлеб ржано-пшеничный	40	46	
<b>Итого:</b>		<b>669</b>	
<b>среда</b>			
Курица запеченая с овощами, соус красный основной	50/20/50	179	
Рожки отварные	150	213	
Чай с сахаром	200	58	
Хлеб ржано-пшеничный	40	46	
Ватрушка с творогом	60	179	
<b>Итого:</b>		<b>675</b>	
<b>четверг</b>			
Овощи свежие	60	25	
Котлета рыбная, соус красный основной	50/50	161	
Рис припущенный	150	203	
Чай с сахаром, лимоном	200	58	
Хлеб ржано-пшеничный	40	46	
<b>Итого:</b>		<b>493</b>	
<b>пятница</b>			
Тефтели из говядины тушеные в соусе	60/50	220	
Рагу из овощей с фасолью	150	201	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	110	
Хлеб ржано-пшеничный	40	46	
Фрукты	1 шт.	75	
<b>Итого:</b>		<b>652</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>3059</b>	<b>3225</b>

составил: технолог \_\_\_\_\_

диетсестра Петюкова И.В.

"Утверждаю" Руководитель школы \_\_\_\_\_

"Согласовано" Попечительский совет \_\_\_\_\_

"Согласовано" Поставщик услуги ИП \_\_\_\_\_



**МЕНЮ (1неделя) для учащихся 11-18 лет**

период 02 - 06.09.2024г.

	Выход (г) 11-14 лет	Выход (г) 15-18 лет	Ккал (11-14 лет/15-18 лет)	Цена (тенге)
<b>понедельник</b>				
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	250	220/275	
Булочка с сыром	50/15	50/15	175	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	40,25/46	
Чай с сахаром	200	200	58	
<b>Итого:</b>			<b>493,25/554</b>	
<b>вторник</b>				
Щи со сметаной	200	250	154/192,50	
Шницель из говядины, соус красный основной	50/50	50/50	170	
Каша гречневая	150	150	288	
Напиток из сухофруктов витаминизированный	200	200	140	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	40,25/46	
Булочка с мёдом	50/10	150	150	
<b>Итого:</b>			<b>942,25/986,5</b>	
<b>среда</b>				
Суп гороховый	200	250	139,2/174	
Курица, запеченая с овощами, соус красный основной	50/20/50	50/150	179	
Рожки отварные	150	150	213	
Чай с сахаром	200	200	58	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	40,25/46	
<b>Итого:</b>			<b>629,45/670</b>	
<b>четверг</b>				
Рассольник со сметаной	200/10	250/10	123/153,75	
Котлета рыбная, соус красный основной	75/50	75/20	246	
Рис припущенный	150	150	203	
Чай с лимоном	200	200	58	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	40,25/46	
<b>Итого:</b>			<b>670,25/706,75</b>	
<b>пятница</b>				
Кеспе домашнее с говядиной	200	250	240/300	
Запеканка творожно-морковная с мёдом	75/10	75/10	178,5	
Фрукты свежие	100	100	48	
Хлеб ржано-пшеничный	35	40	40,25/46	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	200	110	
<b>Итого:</b>			<b>616,75/682,5</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>3382,35/3630,15</b>	<b>3750</b>

составил: технолог Мешба  
диетсестра Петюкова И.В.