



И.о.Директора школы

Макашова И.В.

КГУ «Ленинская общеобразовательная школа
отдела образования Карасуского района»
Управления образования акимата
Костанайской области.

Перспективное меню на горячее питание учащихся на 2024-2025 годы.

Лето -Осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
	Плов из птицы	10/180	10/250	10/300
	яблоко	120	120	120
	Бутерброд с маслом	20/10	35/10	40/15
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Вторник			
	Тефтели мясные (духовые)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Гарнир макароны/отварные с маслом сливочным	100	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Среда			
	Рагу из птицы	180	250	300
	Кисель из плодов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Четверг			
	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	100	150
	Биточки рыбные(духовые)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Гарнир:картофельное пюре/масло сливочное	100	150	200
	яблоко	120	120	120
	Чай черный с сахаром	200/5	200/5	200/5
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Пятница			
	Борщ с капустой и картофелем мясо говядина	200	250	300
	Корж медовый	60	60	60
	Компот из яблок	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

ИП «Ускумбаева А.М.»



«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. Директора школы

Макашова И.В.

КГУ «Ленинская общеобразовательная школа

отдела образования Карасуского района»

Управления образования акимата

Костанайской области.

Перспективное меню на горячее питание учащихся на 2024-2025 годы

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
	Птица с овощами	180	250	300
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	200
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	яблоко	120	120	120
	Бутерброд с сыром	20/10	35/10	40/15
	Вторник			
	Котлеты мясные (духовные)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Гарнир: макароны/отварные с маслом сливочным	100	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Среда			
	Жаркое по домашнему	180	250	300
	Кисель из плодов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Четверг			
	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	100	150
	Котлеты рыбные (духовые)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Картофельное пюре/масло сливочное	100	150	200
	Чай черный с сахаром	200/5	200/5	200/5
	яблоко	120	120	120
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Пятница			
	Суп лапша с птицей	200	250	300
	Кондитерские изделия с творогом /булочка творожная	50	50	50
	Компот из яблок	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

ИП «Ускумбаева А.М.»





Перспективное меню на горячее питание учащихся на 2024-2025 годы.

Зима-весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
	Плов из птицы	10/180	10/250	10/300
	яблоко	120	120	120
	Бутерброд с маслом	20/10	35/10	40/15
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Вторник			
	Тефтели мясные (духовые)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Гарнир макароны/отварные с маслом сливочным	100	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Среда			
	Рагу из птицы	180	250	300
	Кисель из плодов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Четверг			
	Салат из моркови	60	100	100
	Биточки рыбные(духовые)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Гарнир:картофельное пюре/масло сливочное	100	150	200
	яблоко	120	120	120
	Чай черный с сахаром	200/5	200/5	200/5
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Пятница			
	Борщ с капустой и картофелем мясо говядина	200	250	300
	Корж медовый	60	60	60
	Компот из яблок	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

ИП «Ускумбаева А.М.»





«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.Директора школы

Макашова И.В. *Макашова И.В.*

КГУ «Ленинская общеобразовательная школа
отдела образования Карасусского района»

Управления образования акимата
Костанайской области.

Перспективное меню на горячее питание учащихся на 2024-2025 годы

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
	Птица с овощами	180	250	300
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	200
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	яблоко	120	120	120
	Бутерброд с сыром	20/10	35/10	40/15
	Вторник			
	Котлеты мясные(духовные)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Гарнир: макароны/отварные с маслом сливочным	100	150	200
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Среда			
	Жаркое по домашнему	180	250	300
	Кисель из плодов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Четверг			
	Салат с белокочанной капусты, моркови	60	100	150
	Котлеты рыбные (духовые)	80	100	100
	Соус красный основной	20	20	20
	Картофельное пюре/масло сливочное	100	150	200
	Чай черный с сахаром	200/5	200/5	200/5
	яблоко	120	120	120
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
	Пятница			
	Суп лапша с птицей	200	250	300
	Кондитерские изделия с творогом /булочка творожная	50	50	50
	Компот из яблок	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

ИП «Ускумбаева А.М.»

