

Согласовано: Директор
КГУ «СШ №6 им. Кожаберген жырау» КГУ
«Отдел образования акимата
города Петропавловска»

Ескалиева А.Ж.
« 02 » 2024 г.

Утверждаю
директор ИП Тилимесов И.И.

Тилимесов Н.И.
« 02 » 2024 г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для детей 0-11 классов на 2024 г.**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.		
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Коржик песочный	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих огурцов, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов из курицы	150	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Среда			
Сосиска отварная с соусом	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Четверг			
Тефтели рыбные/ Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: гречка	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Пятница			
Суп лапша по-домашнему	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40

* Блюда могут меняться в соответствии с ассортиментным перечнем и таблицей взаимозаменяемости продуктов №8 Санитарных правил от 05.08.2021г

Согласовано: Директор
КГУ «СШ №6 им. Кожабеген жырау» КГУ
«Отдел образования акимата
города Петропавловска»

Ескалиева А.Ж.
« 02 » 2024 г.



Утверждаю
директор ИТТ Тилимесов И.И.

Тилимесов Н.И.
« 02 » 2024 г.



**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для детей 0-11 классов на 2024 г.**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.		
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Фрукты свежие	100	100	100
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих помидоров, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Среда			
Рагу овощное с курицей	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Четверг			
Биточки рыбные/мясные	80	100	100
Гарнир: гречка	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Пятница			
Суп Гороховый / Вареники с маслом	200/150	250/200	250/200
Сыр твердый	20	20	20
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40

* Блюда могут меняться в соответствии с ассортиментным перечнем и таблицей
№8 Санитарных правил от 05.08.2021г

Согласовано: Директор
КГУ «СШ №6 им. Кожаберген жырау» КГУ
«Отдел образования акимата
города Петропавловска»

Ескалиева А.Ж.
« 02 » 2024 г.

Утверждаю:
директор ИПТ Тилимесов И.И.

Тилимесов Н.И.
« 02 » 2024 г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для детей 0-11 классов на 2024 г.**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.		
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Вторник			
Тефтели куриные	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Среда			
Салат из свежих овощей (огурцы, помидоры) заправленный растительным маслом	60	100	100
Гуляш из говядины	80	100	100
Гарнир: гречка	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Четверг			
Рыба припущенная / Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Пятница			
Суп из овощей (Борщ)	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Сок натуральный (Напиток витаминный)	200	200	200
Хлеб	20	35	40

* Блюда могут меняться в соответствии с ассортиментным перечнем и таблицей взаимозаменяемости продуктов №8 Санитарных правил от 05.08.2021г

Согласовано: Директор
КГУ «СШ №6 им. Кожаберген жырау» КГУ
«Отдел образования акимата
города Петропавловска»

Ескалиева А.Ж.
« 02 » 2024 г.

Утверждаю:
директор ИП Тилимесов И.И.

Тилимесов Н.И.
2024 г.

**Перспективное 4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для детей 0-11 классов на 2024 г.**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.		
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Вареники с маслом	150	200	200
Фрукты свежие	100	100	100
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Вторник			
Тефтели куриные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Среда			
Салат витаминный, заправленный растительным маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему из мяса курицы	150	200	200
Какао	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные / мясо тушеное с овощами	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Пятница			
Рассольник	200	250	250
Медовая выпечка	30	30	30
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40

* Блюда могут меняться в соответствии с ассортиментным перечнем и таблицей взаимозаменяемости продуктов №8 Санитарных правил от 05.08.2021г