Утверждаю
«ИП Манабаева Ж.К.»



Утверждаю
Директор КГУ «Основная средняя школа № 20 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области
Дробнич Н.В.

Перспективное двухнедельное сезонное меню (лето-осень) для детей 6-18 лет
1 неделя

		Выход блюд гр, шт 6-10 лет	Выход блюд гр, шт 11-14 лет	Выход блюд гр, шт 15-18
	Наименования:			
	Понедельник:			
1.	Каша «Пшенная»	200	220	250
2.	Какао с молоком	200	200	200
3.	Яблоки	120	120	120
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
	Вторник:			
1.	Биточки из говядины	70	90	100
2.	Рис рассыпчатый с овощами	130	150	180
3.	Соус сметанный	20	20	20
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
5.	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
	Среда:			
1.	Салат с морковью сыром	70	90	100
2.	Жаркое по домашнему из птицы	200	220	250
3.	Чай каркаде	200	200	200
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
5.	Яблоки	120	120	120
	Четверг:			
1.	Фишбол	70	90	100
2.	Соус молочно-томатный	20	20	20
3.	Макароны отварные	130	150	180
4.	Подгорнировка (горошек зеленый консервированный)	20	25	30
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
6.	Компот из яблок	200	200	200
	Пятница:			
1.	Салат из белокочанной капусты	70	90	100
2.	Суп гороховый с мясом	200	250	300
3.	Напиток лимонный	200	200	200
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
5.	Булочка с творогом	50	50	50

ИП Манабаева Ж.К.

Утверждаю
«ИП Манабаева Ж.К.»



Утверждаю
Директор КГУ «Основная средняя школа № 20 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области
Дробнич Н.В.

Перспективное двухнедельное сезонное меню (лето-осень) для детей 6-18 лет
2 неделя

		Выход блюд гр, шт	Выход блюд гр, шт	Выход блюд гр, шт
	Наименования:	**6-10 лет**	**11-14 лет**	**15-18**
	Понедельник:			
1.	Каша «Дружба»	200	220	250
2.	Чай каркадэ	200	200	200
3.	Яблоки	120	120	120
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
	Вторник:			
1.	Салат Витаминный	70	90	100
2.	Митбол	70	90	100
3.	Соус сметанный	20	20	20
4	Макароны отварные	130	150	180
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
6.	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
	Среда:			
1.	Куриная грудка с овощами	70	90	100
2.	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3.	Какао с молоком	200	200	200
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
	Четверг:			
1.	Биточки рыбные	70	90	100
2.	Соус молочно-томатный	20	20	20
3.	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
4.	Подгорнировка (горошек зеленый консервированный)	20	25	30
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
6.	Напиток лимонный	200	200	200
	Пятница:			
2.	Борщ с мясом	200	250	300
3.	Напиток Денсаулык	200	200	200
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
5.	Булочка бутербродная с сыром	50	50	50

ИП Манабаева Ж.К.

Утверждаю
«ИП Манабаева Ж.К.»



Утверждаю
Директор КГУ «Основная средняя школа № 20 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области
Дробнич Н.В.

Перспективное двухнедельное сезонное меню (лето-осень) для детей 6-18 лет
3 неделя

		Выход блюд гр, шт	Выход блюд гр, шт	Выход блюд гр, шт
	Наименования:	**6-10 лет**	**11-14 лет**	**15-18**
	Понедельник:			
1.	Каша Овсяная	200	220	250
2.	Какао с молоком	200	200	200
3.	Яблоки	120	120	120
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
	Вторник:			
1.	Тефтели из говядины	70	90	100
	Макароны отварные	130	150	180
2.	Соус сметанный	20	20	20
3.	Компот из свежих яблок	200	200	200
4.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
	Среда:			
1.	Котлета из птицы	70	90	100
2.	Соус сметанный	20	20	20
3.	Подгорнировка (горошек зеленый консервированный)	20	25	30
4.	Гречка рассыпчатая	130	150	180
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
6.	Напиток из шиповника	200	200	200
7.	Яблоки	120	120	120
	Четверг:			
1.	Рыба тушенная с овощами в сметанном соусе	70	90	100
2.	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
3.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
4.	Напиток Денсаулык	200	200	200
	Пятница:			
1.	Салат из варенных овощей	60	80	100
2	Суп с макоронными изделиями и мясом	200	250	300
3.	булочка с творогом	50	50	50
4.	Напиток лимонный	200	200	200
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50

ИП Манабаева Ж.К.

Утверждаю
«ИП Манабаева Ж.К.»

Утверждаю
Директор КГУ
«Основная средняя школа № 20 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области
Дробнич Н.В.

Перспективное двухнедельное сезонное меню (лето-осень) для детей 6-18 лет
4 неделя

		Выход блюд гр, шт	Выход блюд гр, шт	Выход блюд гр, шт
	Наименования:	**6-10 лет**	**11-14 лет**	**15-18**
	Понедельник:			
1.	Каша «Кукурузная»	200	220	250
2.	Напиток Денсаулык	200	200	200
3.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
4.	Яблоки	120	120	120
	Вторник:			
1.	Салат морковь с яблоком	60	94	100
2.	Митболы говяжьи	70	90	100
3.	Соус сметанный	20	20	20
4.	Гречка рассыпчатый с овощами	130	150	180
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
6.	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
	Среда:			
1.	Салат из варенных овощей	60	80	100
2.	Суп рисовый с мясом	200	250	300
3.	булочка бутербродная с сыром	50	50	50
4.	Напиток лимонный	200	200	200
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
	Четверг:			
1.	Фишболы	70	90	100
2.	Соус молочно-томатный	20	20	20
3.	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
4.	Подгарнировка (горошек зелёный консервированный	20	25	30
5.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50
6.	Компот из свежих яблок	200	200	200
	Пятница:			
1.	Рагу из птицы	200	220	250
2.	Какао с молоком	200	200	200
3.	Хлеб ржаной пшеничный	30	50	50

ИП Манабаева Ж.К.