Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

директор КГУ "Школа- гимназия имени академика Е.А. Букетова" Билялова Н.Ж.

от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. №\_\_\_\_

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| І неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Каша рисовая молочная | 150 | 200 | 200 |
| Коржик песочный | 40 | 40 | 40 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | |
| Салат из свежих овощей, (капуста белокочанная, морковь) заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Жаркое по-домашнему | 150 | 200 | 200 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Суп лапша домашняя | 200 | 250 | 250 |
| Выпечка с творогом | 30 | 30 | 30 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| Тефтели рыбные с соусом | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: крупяной | 100 | 150 | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Котлеты мясные с соусом | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: картофельное пюре | 100 | 150 | 150 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | |
| Куры отварные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: капуста тушеная | 100 | 150 | 150 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| ІІ неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Макароны с сыром | 150 | 200 | 200 |
| Медовая выпечка | 30 | 30 | 30 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | |
| Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Плов с мясом говядины | 150 | 200 | 200 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Суп из овощей | 200 | 250 | 250 |
| Фрукт | 100 | 100 | 100 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| Биточки рыбные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: крупяной | 100 | 150 | 150 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Рагу овощное с курицей | 150 | 200 | 200 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | |
| Мясо тушеное с овощами | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: картофельное пюре | 100 | 150 | 150 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| ІІІ неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Каша молочная | 150 | 200 | 200 |
| Яйцо отварное | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | |
| Салат из моркови, заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Куры отварные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | 100 | 150 | 150 |
| Кисель плодово-ягодный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Котлеты мясные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: макароны отварные | 100 | 150 | 150 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| Рыба припущенная | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: пюре картофельное | 100 | 150 | 150 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Суп картофельный с овощами | 200 | 250 | 250 |
| Сыр твердый | 20 | 20 | 20 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | |
| Мясо тушеное с овощами | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: крупянной | 100 | 130 | 150 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| ІV неделя | | | | |
| Понедельник | | | | |
| Каша пшеничная молочная | 150 | 200 | 200 |
| Медовая выпечка | 30 | 30 | 30 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | | |
| Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Тефтели мясные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: крупяной | 100 | 150 | 150 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | | |
| Лапша домашняя | 200 | 250 | 250 |
| Выпечка с творогом | 30 | 30 | 30 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | | |
| Котлеты рыбные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: рис припущенный | 100 | 150 | 150 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | | |
| Мясо тушеное с овощами | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: макароны отварные | 100 | 150 | 150 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | | |
| Куры отварные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | 100 | 150 | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| І неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Каша рисовая молочная | 150 | 200 | 200 |
| Медовая выпечка | 30 | 30 | 30 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | |
| Салат из свежих огурцов, заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Жаркое по-домашнему | 150 | 200 | 200 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Суп лапша домашняя | 200 | 250 | 250 |
| Выпечка с творогом | 30 | 30 | 30 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| Тефтели рыбные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: рис припущенный | 100 | 150 | 150 |
| Компот из свежих плодов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Котлеты мясные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: картофельное пюре | 100 | 150 | 150 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Фрукт | 100 | 100 | 100 |
| Суббота | | | |
| Куры отварные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | 100 | 150 | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| ІІ неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Макароны с сыром | 150 | 200 | 200 |
| Коржик песочный | 40 | 40 | 40 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 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 ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Суп из овощей | 200 | 250 | 250 |
| фрукт | 100 | 100 | 100 |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| биточки рыбные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: макароны отварные | 100 | 150 | 150 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Рагу овощное с курицей | 150 | 200 | 200 |
| Выпечка с творогом | 40 | 40 | 40 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | |
| Тефтели мясные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | 100 | 150 | 150 |
| Кефир | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| ІІІ неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Каша молочная | 150 | 200 | 200 |
| Яйцо отварное | 1 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Чай с сахаром | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | |
| Салат из свежих овощей, (*огурцы, помидоры*) заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Куры тушённые | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: гречка рассыпчатая | 100 | 150 | 150 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Котлеты мясные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: макароны отварные | 100 | 150 | 150 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| Рыба припущенная | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: пюре картофельное | 100 | 150 | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Суп картофельный с овощами | 200 | 250 | 250 |
| Сыр твердый | 20 | 25 | 30 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | |
| Жаркое по-домашнему | 150 | 200 | 200 |
| Кисель плодово-ягодный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания**

**для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах**

**Северо-Казахстанской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** | **Выход блюда, гр.** |
| **6 (7)-10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| ІV неделя | | | |
| Понедельник | | | |
| Каша пшенная молочная | 150 | 200 | 200 |
| Медовая выпечка | 30 | 30 | 30 |
| Чай с лимоном | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Вторник | | | |
| Салат витаминный, заправленный растительным маслом | 60 | 100 | 100 |
| Тефтели мясные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: крупяной | 100 | 150 | 150 |
| Компот из свежих плодов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Среда | | | |
| Лапша домашняя | 200 | 250 | 250 |
| фрукт | 100 | 100 | 100 |
| Кисель | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Четверг | | | |
| Котлеты рыбные | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: рис припущенный | 100 | 150 | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Пятница | | | |
| Мясо тушеная с овощами | 80 | 100 | 100 |
| Гарнир: макароны отварные | 100 | 150 | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| Суббота | | | |
| Плов (говядина) | 150 | 200 | 200 |
| Чай с молоком | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |