



Согласовано
 Директор школы КГУ «ОШ №4»
 Хасенова М.Б.

Утверждаю
 ИП «Конакбаева А.Е.»
 Конакбаева А.Е.



4-недельное перспективное меню для организации питания школьников в общеобразовательных организациях (зима -весна)

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
I неделя			
1-й день			
Каша молочная пшеница со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
мед	5	5	5
чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
Яблоко	100	100	100
2 день			
салат из свеклы с изюмом	60	100	100
Жаркое из птицы	200	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3-й день			
гуляш (говядина)	80	100	100
гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
сузбеше\творог	50	50	50
Чай	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4-й день			
салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
чай с лимоном и сахаром	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
5-й день			
котлеты мясные(духовые)\соус красный основной	80\20	100\20	100\20
гарнир: рис отварной	100	150	150
ватрушка с творогом	60	60	60
компот из смеси сухофруктов	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40

Согласовано
Директор школы ИГУ «ОИИ №4»

Хасенова М.Б.

Утверждаю

ИП «Конакбаева А.Е.»

Конакбаева А.Е.

4-недельное перспективное меню для организации питания школьников в общеобразовательных организациях (зима -весна)

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
II неделя			
1-й день			
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
чай с сахаром	200\5	200\5	200\5
Яблоко	100	100	100
2-й день			
салат из моркови с сыром	60	100	100
жаркое по-домашнему	200	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3-й день			
тефтели мясные (духовые)\ соус красный основной	80\20	100\20	100\20
гарнир: макароны\отварные с маслом сливочным	100	150	150
ватрушка с творогом	60	60	60
компот из смеси сухофруктов	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4-й день			
салат из белокочанной капусты и моркови	60	80	100
уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
5-й день			
гуляш (говядина)	80	100	100
гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
сузбеше\творог	50	50	50
сок	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40

Согласовано
Директор школы КГУ «ОИП №4»



Хасенова М.Б.

Утверждаю
ИП «Конакбаева А.Е.»
Конакбаева А.Е.



4-недельное перспективное меню для организации питания школьников в общеобразовательных организациях (зима -весна)

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
III неделя			
1-й день			
Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Яблоки	100	100	100
чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
2 день			
салат изсвеклы с изюмом	60	100	100
плов из птицы	200	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3-й день			
гуляш (говядина)	80	100	100
гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
сузбеше\творог	50	50	50
Чай с сахаром	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4-й день			
салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
Мед	5	5	5
5-й день			
биточки мясные(духовые)\соус красный основной	80\20	100\20	100\20
гарнир: картофельное пюре \масло сливочное	100	150	150
ватрушка с творогом	60	60	60
компот из смеси сухофруктов	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40

Согласовано
Директор школы ИТ У «ОИП №4»

Хасенова М.Б.

Утверждаю
ИП «Конакбаева А.Е.»

Конакбаева А.Е.

4-недельное перспективное меню для организации питания школьников в общеобразовательных организациях (зима - весна)

Наименование блюд	Выход блюда, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
IV неделя			
1-й день			
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
чай с сахаром	200\5	200\5	200\5
Яблоко	100	100	100
2-й день			
салат из моркови с сыром	60	100	100
жаркое по-домашнему	200	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
3-й день			
тефтели мясные (духовые)\ соус красный основной	80\20	100\20	100\20
гарнир: макароны\отварные с маслом сливочным	100	150	150
Булочка	60	60	60
компот из смеси сухофруктов	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
4-й день			
салат из белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров.	60	80	100
уха из горбуши	200/25	250/25	250/25
чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
Мед	5	5	5
5-й день			
гуляш (говядина)	80	100	100
гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
сузбеше\творог	50	50	50
сок	200	200	200
хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40