

Директор

УТВЕРЖДАЮ  
В.Б. Савушкин

Меню на бесплатное питание для детей 1-4 классов 2022 год. (1 неделя)

1 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Каша рисовая молочная	200/10	300 тг
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	
Фрукт	150	
Чай с молоком с сахаром	200	

2 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Салат из моркови и яблока	60	300 тг
Куры тушеные в томатном соусе	80	
Макаронные изделия	100	
Компот из св. яблок и сухофруктов	200	
Хлеб р/п	20	

3 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Каша пшеничная молочная	200/10	300 тг
Ватрушка с творогом	100	
Кисель	200	
Хлеб р/п	20	

4 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Рыба в соусе	80	300 тг
Картофельное пюре	100	
Чай с медом	200	
Хлеб р/п	20	

5 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Суп с макаронными изделиями	200	300 тг
Пирожок со начинкой	70	
Сок натуральный	200	
Хлеб р/п	20	

Мед. работник:

*Александр*

Повар:

*Роза*

УТВЕРЖДАЮ  
В.Б. Савушкин

Меню на бесплатное питание для детей 1-4 классов 2022/23 год. (2 неделя)

1 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Каша молочная манная	200/10	300 тг
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	
Фрукт	150	
Чай с медом	200	

2 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Жаркое по-домашнему	150	300 тг
Компот из св. фруктов и сухофруктов	200	
Хлеб р/п	20	

3 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Борщ из св. капусты	200	300 тг
Ватрушка с творогом	100	
Кисель	200	
Хлеб р/п	20	

4 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Рыбная котлета	80	300 тг
Гречка отварная	100	
Чай с сахаром	200	
Хлеб р/п	20	

5 день

Наименование блюд	Выход блюда, гр	Цена
Каша молочная «Дружба»	200	300 тг
Булочка с начинкой	70	
Сок натуральный	200	
Хлеб р/п	20	

Мед. работник: Делана

Повар: Роско

6	Фрукты	200	200	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>3-день СРЕДА</b>				
1	Рассольник на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Салат витаминный на раст. масле	60	80	100
3	Котлеты (говядина)	60	80	100
4	Гарнир: рис припущенный	100	130	150
5	Чай с молоком	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>4-день ЧЕТВЕРГ</b>				
1	Салат капустный на раст масле	60	80	100
2	Рыба в соусе (минтай)	60	80	100
3	Гарнир : рожки отварные	75	100	120
4	Чай с медом	200/5	200/5	200/5
5	Фрукты	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>5-день ПЯТНИЦА</b>				
1	Суп харчо на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Мясо тушеное (курица)	60	80	100
3	Гарнир картофельное пюре	100	130	150
4	Сузбеше	50	50	50
5	Сок натуральный	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**2-неделя**  
**1-день ПОНЕДЕЛЬНИК**

№	Наименование блюд	Выход блюда, гр.		
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Борщ на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плов (курица)	120	150	180
3	Сузбеше	50	50	50
4	Чай с медом	200/5	200/5	200/5
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**2-день ВТОРНИК**

1	Суп рисовый на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Салат витаминный на раст. масле	60	80	100
3	Зразы рубленые	60	80	100
4	Гарнир: макароны	100	130	150
5	Компот из сухофруктов	200	200	200
6	Фрукты	200	200	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**3 день СРЕДА**

1	Суп с вермишелью на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Салат морковный на раст. масле	50	80	100
4	Жаркое по-домашнему (говядина)	120	150	180
5	Кисель с витамином С	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**4-день ЧЕТВЕРГ**

1	Суп харчо на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Рыба тушеная	80	90	100
3	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150
4	Сок натуральный	200	200	200

5	Фрукты	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
<b>5-день ПЯТНИЦА</b>				
1	Борщ на костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плов (курица)	120	150	180
3	Сузбеше	50	50	50
4	Чай с медом	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40