



«**П**ТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ГУ «Управление образования
Актюбинской области»

Д. И. Байменова

«*15*» *декабря* 2021 года

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2022 год.
Зима-весна
2 недели

№ п/п	Наименование	6 (7) -10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Суп молочный с вермишелью	200	230	250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Суп гороховый на мяско-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	60	60	60
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Тефтели из говядины под сметанным соусом	60/25	70/25	80/25
2	Гречка отварная	100	130	150
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	170
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200



«ТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ГУ «Управление образования

г. Костанай Костанайской области»

З. Байменова

2021 года

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2022 год.

Зима-весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6 (7) -10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша манная молочная	10/220	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10/15/20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Банан	200	200	200
	Вторник			
1.	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	80	80	80
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/150	25/175	25/245
2.	Салат из моркови на раст. масле	60	80	100
3.	Чай без сахара с медом	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
4	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/15	150/15	180/15
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2.	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
3.	Макаронные изделия отварные	100	130	150
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200