



Утверждаю: Директор КГУ
«Токушницкая школа - гимназия»
К. Хамидулина
«02.09.2024г.»

4-недельное меню блюд (лето - осень) горячего питания
в общеобразовательных школах Северо-Казахстанской области

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Медовая выпечка	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих огурцов	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: крупяной	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Утверждаю: Директор КГУ
«Токуштинская школа - гимназия»
К. Хамидулина
«02.09.2024г.»



4-недельное меню блюд (лето - осень) горячего питания
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
2 неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Коржик песочный	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих помидоров	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


 Утверждаю: Директор КГУ
 «Токушинская школа - гимназия»
 К. Хамидулина
 «02.09.2024г.»

**4-недельное меню блюд (лето – осень) горячего питания
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
3 неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржанно-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих овощей (огурцы, помидоры)	60	100	100
Куры тушеные	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржанно-пшеничный	20	35	40
Среда			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржанно-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржанно-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Сыр твердый	20	20	20
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржанно-пшеничный	20	35	40

Утверждаю: Директор КГУ
 «Токушинская школа - гимназия»
 К. Хамидулина
 «02.09.2024г.»



4-недельное меню блюд (лето - осень) горячего питания
 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
4неделя			
Понедельник			
Кашапшеничная молочная	150	200	200
Выпечка медовая	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлебржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат витаминный	60	100	100
Тефтелимясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлебржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Лапшадомашняя	200	250	250
Фрукт	30	30	30
Кисель	200	200	200
Хлебржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлетырыбные	80	100	100
Гарнир: рисприпущенный	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлебржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясотушеное с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлебржано-пшеничный	20	35	40