

Утверждаю

директор КГУ «Школа – гимназия

имени Батыр Баяна»

Исмахамбетова Ж.Б.

4-недельное меню блюд (лето –осень) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся и учащихся начальных классов
КГУ «Школа-гимназия имени Батыр Баяна .

Наименование блюд	Выход блюда, гр.		Выход блюда, гр.		Выход блюда, гр.	
	6(7)-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
3 неделя						
Понедельник						
	грамм	сумма	грамм	сумма	грамм	сумма
Каша манная на молоке	150	280	200	280	200	280
Яйцо отварное	1 шт	95	1 шт	95	1 шт	95
Чай с сахаром	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
Вторник						
Салат из свежих овощей:огурцы , помидор	60	150	100	175	100	175
Куры тушеные	80	300	100	320	100	320
Гарнир : гречка рассыпчатая	100	170	150	170	150	170
Кисель плодово –ягодный	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
Среда						
Котлеты мясные	80	280	100	300	100	300
Гарнир: макаронны отварн	100	150	150	170	150	170
Чай с молоком	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
Четверг						
Рыба припущенная	80	260	100	280	100	280
Гарнир : пюре картофельное	100	180	150	180	150	180
Компот из сух/ фруктов	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
Пятница						
Суп картофельный с овощ	200	280	250	280	250	280
Сыр твердый	20	120	25	120	30	120
Сок натуральный	200	150	200	150	200	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25