

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	
<b>4 неделя</b>						
<b>Понедельник</b>						
	грамм	сумма	грамм	сумма	грамм	сумма
Каша пшеничная молочная	150	280	200	280	200	280
Выпечка медовая	30	125	30	125	30	125
Чай с лимоном	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
<b>Вторник</b>						
Салат витаминный с растительным маслом	60	135	100	135	100	135
Тефтели мясные	80	280	100	300	100	300
Гарнир крупяной	100	170	150	170	150	170
Компот из свежих плодов	200	150	200	150	200	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
<b>Среда</b>						
Лапша домашняя на м/б	200	280	250	280	250	280
Фрукты	100	110	100	110	100	110
Кисель	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
<b>Четверг</b>						
Котлеты рыбные с соусом	80	260	100	260	100	260
Гарнир :рис припущенный	100	170	150	170	150	170
Компот из сух.фруктов	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25
<b>Пятница</b>						
Мясо тушенное с овощами	80	350	100	370	100	370
Гарнир:макароны отварные	100	170	150	170	150	170
Чай черный с сахаром	200	120	200	120	200	120
Хлеб ржано-пшеничный	20	15	35	20	40	25