

«Согласовано»

Мед. Работник

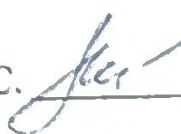
Ишанова А.И. 

«Утверждаю»

директор КГУ ОСШ №13

Досаева Г.Г. 

«Согласовано»

ПП Карбаева Л.С. 

**Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОСШ №13
на 2025-2026 учебный год
Зима-Весна 4 неделя**

№ п/п	Наименование блюд	6 (7) 10 лет	11-15 лет	16-18 лет
	ПОНЕДЕЛЬНИК	выход	выход	выход
1	Салат из белокачанной капусты и яблок	70	90	100
2	Плов из птицы	200	220	250
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный \ пшеничный	30	50	50
	ВТОРНИК			
1	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Компот из свежих яблок	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный \ пшеничный	30	50	50
	СРЕДА			
1	Котлета из птицы	70	90	100
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Гречка рассыпчатая	130	150	180
4	Поджаривка (зеленый горошек консервированный)	20	25	30
5	Напиток из шиповника	200	200	200
6	Яблоки	120	120	120
7	Хлеб ржано-пшеничный \ пшеничный	30	50	50
	ЧЕТВЕРГ			
1	Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100
2	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
3	Напиток Денсаулык	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный \ пшеничный			
	ПЯТНИЦА			
1	Салат овощной (свекла, морковь, картофель, растительное масло)	60	80	100
2	Суп с макаронными изделиями и мясом	200	250	300
3	Напиток лимонный	200	250	300
4	Булочка с творогом	50	50	50
5	Хлеб ржано-пшеничный \ пшеничный	30	50	50