

И. о. директор  
 "Казынской СОШ"  
 Акжусенов Е.Р.  
 2023г.

Утверждено:

Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казынская СОШ" на 2023 год.

Понедельник 09.10.2023г	Вторник 10.10.2023г	Среда 11.10.2023г	Четверг 12.10.2023г	Пятница 13.10.2023	Выход д блюда а,г 7-10 лет	Выход д блюда,г 11- 14 лет	Выход д блюда,г 15- 18 лет
1.Суп вермишелевый	1.Суп из овощей	1.Суп с крупой	1.Суп лапша домашняя	1.Суп гороховый	200- 25	230/25	250/25
	2.Салат из белокочанной капусты	2.Салат из моркови с яблоками	2.Салат из свежих овощей	2.Мясо тушеное (говядина)	60	80	100
	3.Котлеты	3.Мясо тушеное	3.Минтай тушеный		75/5	85/5	95/5
2.Плов (куры)	4.Гарнир:картофельное пюре	4.Г.арнир:макароны	4.Г.арнир:рис	3.Г.арнир:гречка	100	130	150
3.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	4.Хлеб пшеничный	20	35	40
4.Сузбеше	6.Яблоко	6.Яблоко	6.Мандарин	5.Яблоко	100	100	100
5.Сладкий чай	7.Компот из сухофруктов	7.Кисель	7.Йогурт	6.Молоко	200/10 6	200/106	200/106

Медсестра: Ауэбаева А.Ж.  
 Повар: Исмаилова А.Г.

И.о.руководителя  
 Казыльской СОШ  
 Аккызенов Е.Р.  
 "Утверждено"  
 Казыльской СОШ  
 Аккызенов Е.Р.  
 2023г.

Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казыльская СОШ" на 2023 год.

1-неделя



Понедельник 02.10.2023г	Вторник 03.10.2023г	Среда 04.10.2023г	Четверг 05.10.2023г	Пятница 06.10.2023	Выход д блюда а,г 7-10 лет	Выход д блюда, г 11- 14 лет	Выход д блюда, г 15- 18 лет
1. Суп лапша домашняя	1. Гороховый суп	1. Суп -харчо	1. Борщ	1. Рассольник	200-25	230/25	250/25
2. Куры	2. Салат из свежих овощей	2. Мясо тушеное	2. Салат свекольный с сыром	2. Мясо тушеное (говядина)	60	80	100
3. Гарнир: гречка рассыпчатая	3. Жаркое по-домашнему	3. Гарнир: макароны	3. Тефтели	3. Гарнир: пшено	150/80	150/90	150/100
4. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	4. Гарнир: гречка	4. Хлеб пшеничный	100	130	150
5. Сладкий чай	5. Кисель	5. Молоко	5. Йогурт	5. Компот	20	35	40
6. Яблоко		6. Яблоко		6. Манدارин	200/10 6	200/106	200/106
7. Сузбеше		7. Мед пчелиный			100	100	10
					50/5	50/5	50/5

Мед.сестра: Аузбаева А.Ж. Повар: Исмаилова А.Г.

"У. ГРӨДЖЕ. Г. ИО"  
 "И. О. Р. У. К. О. Л. И. Т. Е. В. Е."  
 "И. Д. Р. И. С. Т. Р. И. К. О. В. С. О. И. И."  
 "А. К. А. З. А. Н. С. К. А. В. А. С. Т. Р. А. Е. Р. П."  
 20231.

Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казыпская СОШ" на 2023 год.

Понедельник 16.10.2023г		Вторник 17.10.2023г		Среда 18.10.2023г		Четверг 19.10.2023г		Пятница 20.10.2023		Выход д блюда а, г 7-10 лет	Выход д блюда, г 11- 14 лет	Выход д блюда, г 15- 18 лет
1. Суп лапша домашняя	1. Гороховый суп	1. Суп -харчо	1. Борщ	1. Рассольник	200- 25	230/25	250/25					
2. Куры	2. Салат из свежих овощей	2. Мясо тушеное	2. Салат свекольный с сыром	2. Мясо тушеное (говядина)	60	80	100					
3. Гарнир: гречка расыпчатая	3. Жаркое по- домашнему	3. Гарнир: макароны	3. Тфтели	3. Гарнир: пшено (говядина)	150/80	150/90	150/100					
4. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	5. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	100	130	150					
5. Сладкий чай	5. Кисель	5. Молоко	6. Йогурт	5. Компот	20	35	40					
6. Яблоко		6. Яблоко		6. Мандарин	200/10 6	200/106	200/106					
7. Сузбеше		7. Мед пчелиный			100	100	10					
					50/5	50/5	50/5					

Мед.сестра:  Ауэбаева А.Ж. Повар:  Исмаилова А.Г.

Утверждено:  
 И.о. директора Казынской СОШ  
 Аккаженов Е. Р.  
 " " " " 2023г.

Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казынская СОШ" на 2023 год.

Понедельник 23.10.2023г	Вторник 24.10.2023г	Среда 25.10.2023г Праздник(не рабочий день)	Четверг 26.10.2023г	Пятница 27.10.2023	Выход д блюда а,г 7-10 лет	Выход блюда ,г 11- 14 лет	Выход блюда ,г 15- 18 лет
1.Суп вермишелевый	1.Суп из овощей	1.Суп с крупой	1.Суп лапша домашняя	1.Суп гороховый	200- 25	230/25	250/25
	2.Салат из белокочанной капусты	2.Салат из моркови с яблоками	2.Салат из свежих овощей	2.Мясо тушеное (говядина)	60	80	100
	3.Котлеты	3.Мясо тушеное	3.Минтай тушеный	3.Гарнир:гречка	75/5	85/5	95/5
	4.Гарнир:картофельное пюре	4.Гарнир:макаронны	4.Гарнир:рис	4.Хлеб пшеничный	100	130	150
	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	20	35	40
	6.Яблоко	6.Яблоко	6.Мандарин	6.Молоко	100	100	100
	7.Компот из сухофруктов	7.Кисель	7.Йогурт		200/10 6	200/106	200/106

Медсестра: Аузбаева А.Ж.  
 Повар: Диеманглова А.Г.

Перспект

Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казынская СОШ" на 2023 год.

И.о. директор Казынской СОШ  
 Аккашев Е.Р.  
 2023г.

Понедельник 25.09.2023г	Вторник 26.09.2023г	Среда 27.09.2023г	Четверг 28.09.2023г	Пятница 29.09.2023	Выход д блюда а,г 7-10 лет	Выход блюда ,г 11- 14 лет	Выход блюда ,г 15- 18 лет
1.Суп вермишелевый	1.Суп из овощей	1.Суп с крупой	1.Суп лапша домашняя	1.Суп гороховый	200- 25	230/25	250/25
	2.Салат из белокочанной капусты	2.Салат из моркови с яблоками	2.Салат из свежих овощей	2.Мясо тушеное (говядина)	60	80	100
	3.Котлеты	3.Мясо тушеное	3.Минтай тушеный	3.Гарнир:гречка	75/5	85/5	95/5
2.Плов (куры)	4.Гарнир:картофельное пюре	4.Гарнир:макаронны	4.Гарнир:рис	3.Гарнир:гречка	100	130	150
3.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	4.Хлеб пшеничный	20	35	40
4.Сузбеше	6.Яблоко	6.Яблоко	6.Мандарин	5.Яблоко	100	100	100
5.Сладкий чай	7.Компот из сухофруктов	7.Кисель	7.Йогурт	6.Молоко	200/10	200/106	200/106

Медсестра: Ауэбаева А.Ж.  
 Повар: Исмаилова А.Г.