

«Утверждено»
Руководитель ГУ «Отдел образования»

С.Сулейменов

Перспективное двухнедельное меню
для организации горячего питания учащихся, детей из малообеспеченных семей за счет бюджетных средств г. Актобе на 2019 год при 5 дневной учебной неделе

1-ая неделя	Наименование блюда	Выход в граммах с 6-10 лет	Выход в граммах с 11-18 лет
Понедельник	Каша молочная (рис, пшено) с маслом сливочным	150-200	200-250
	Сыр	10	10
	Хлеб	35	40
	Чай сладкий	200	200
	Мёд натуральный	10	10
Вторник	Салат морковный	60-100	100-150
	Биточки из мяса говядина с соусом	80-150	100-180
	Макароны отварные	100-150	150-180
	Хлеб	35	40
	Сокосодержащий напиток	200	200
Среда	Рагу овощное с мясом	150-200	200-250
	Кисель	200	200
	Хлеб	35	40
Четверг	Котлеты рыбные	80-150	100-180
	Рис припущенный	100-150	150-180
	Лимонный напиток	200	200
	Хлеб	35	40
Пятница	Суп лапша из мяса птицы	200-250	250-300
	Кисломолочный продукт	200	200
	Хлеб	35	40
	Пряник	40	40
2-ая неделя	Наименование блюда	Выход в граммах с 6-10 лет	Выход в граммах с 11-18 лет
Понедельник	Каша молочная пшеница с маслом сливочным	150-200	200-250
	Хлеб	35	40
	Чай с молоком	200	200
	Мёд натуральный	10	10
	Сыр	10	10

	Хлеб	35	40
Вторник	Компот из смеси сухофруктов	200	200
	Фрукты свежие	150	150
	Мяса птицы тушенная с овощами	80-120	100-120
	Макаронны отварные	100-150	150-180
Среда	Кисель	200	200
	Хлеб	35	40
	Салат капустный на растительном масле	60-100	100-150
	Плов	150-200	200-250
Четверг	Хлеб	35	40
	Сокодержательный напиток	200	200
	Салат капустный на растительном масле	60-100	100-150
	Плов	150-200	200-250
Пятница	Поджарка из говядины	80-100	100-180
	Каша гречневая рассыпчатая	100-150	40
	Чай сладкий	200	200
	Хлеб	35	40

Исп: Орынбаева У.Т.



Исп: Орынбаева У.Т.