

Согласовано
и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеуkenova»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Первая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Плов с куриного филе	150	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп гречневый	200	200	200
	II. Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: перловка	100	130	150
	Салат из свежих помидоров с зеленью	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
				*
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп харчо	200	230	250
	II. Жаркое по-домашнему	150 (50)	180 (50)	200 (50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200

Согласовано

И.о Директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Е.

Согласовано

ИП «Глеуценова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Вторая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	Брутто г калорийность
Понедельник	I. Суп гречневый	250гр	165ккал
	II. Бефстроганов с filet курицы	80гр	98ккал
	Гарнир: Рис на пару	120-150гр	200ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Мед в стиках	10гр	30ккал
	Кисель	200гр	220ккал
Вторник	Итого		753ккал
	I. Суп чечевичный	250гр	139ккал
	II. Котлеты говяжьи	220гр	175ккал
	Гарнир: Каша ячневая	120-150гр	115ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
Среда	Сырок	40гр	140ккал
	Итого		809ккал
	I. Борщ	250гр	175ккал
	II. Сосиски отварные/	80гр	194ккал
	Гарнир - картофельное пюре	120-150гр	165ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
Четверг	Компот	200гр	200ккал
	Сыр	10гр	38ккал
	Итого		812ккал
	I. Суп рисовый	250гр	133ккал
	II. Рыбные котлеты	80гр	121ккал
	Гарнир: макароны отварные	120-150гр	200ккал
Пятница	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Салат витаминный	50-70-100гр	20-40ккал
	Кисель	200гр	220ккал
	Итого		734-754ккал
	I. Суп фасолевый	250гр	99ккал
	II. Гуляш из говядины	80гр	124ккал
	Гарнир: перловка	120-150гр	160ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Яблоко	80-100гр	40-50ккал
	Итого		663-673ккал

Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Ytm

Согласовано

ИП «Тлеуkenova»



Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Третья неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	Брутто г калорийность
Понедельник	I. Суп лапша	250гр	164ккал
	II. Плов с куриного мяса	220гр	425ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Чай сладкий	200гр	200ккал
	Мед в стиках	10гр	30 ккал
	Итого		859ккал
Вторник	I. Суп Харcho	250гр	175ккал
	II. Тефтели говяжьи, Гарнир: Гречка	80гр 120-150гр	123ккал 200ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Сыр	10гр	38ккал
	Итого		776ккал
Среда	I. Суп гороховый	250гр	124ккал
	II. Овощное рагу с говядины	80гр	181ккал
	Салат из свежих огурцов	150гр	145ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Кисель	200гр	200ккал
	Итого		690ккал
Четверг	I. Рассольник	250гр	201ккал
	II. Рыбные биточки	80гр	175ккал
	Гарнир: Картофельное с пюре	150гр	145ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Яблоко	80-100гр	40-50ккал
	Компот	200гр	200ккал
Пятница	Итого		801-811ккал
	I. Суп гречневый	250гр	350ккал
	II. Отварные сосиски	80гр	149ккал
	Гарнир: Рис на пару	120-150гр	200ккал
	Хлеб ржачно-пшеничный	20гр	40ккал
	Чай сладкий	200гр	200ккал
	Итого		939ккал

Согласовано

Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

dm

ИП «Тлеуkenova»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ
Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Четвертая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	Брутто г калорийность
Понедельник	I.Борш	250гр	175ккал
	II.Котлеты говяжьи	80-100гр	175ккал
	Гарнир: Перловка	40гр	40ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Мед в стиках	10гр	30ккал
Вторник	Итого		660ккал
	I.Суп чечевичный	250гр	124ккал
	II.Сосиски духовые	80гр	321ккал
	Гарнир: гречка	150гр	171ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Кисель	200гр	200ккал
	Сыр	10гр	38ккал
Среда	Итого		894ккал
	I.Суп рисовый	250гр	175ккал
	II.Гуляш из говядины	80гр	162ккал
	Гарнир: Спагетти	150гр	93ккал
	Салат морковный	80гр	150ккал
	Хлеб пшено-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
Четверг	Итого		820ккал
	I.Суп клетки	250гр	292ккал
	II.Котлеты рыбные	80гр	109ккал
	Гарнир: Рис на пару	120-150гр	200ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Чай сладкий	200гр	170ккал
	Яблоко	80-100гр	40-50ккал
Пятница	Итого		851-861ккал
	I. Суп пшено	250гр	201ккал
	II. Бефстроганов из куриного филе	80гр	98ккал
	Гарнир: Картофельное пюре	120-150гр	165ккал
	Хлеб ржачно-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Сырок	40гр	140ккал
	Итого		844ккал

Согласовано

Директор

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Е.

Согласовано

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Первая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	Брутто г калорийность
Понедельник	I. Суп лапша	250гр	350ккал
	II. Тефтели говяжьи/ гарнир-гречка отварная	80гр 120-150гр	123ккал 200ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Мед в стиках	10гр	30ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Итого		943ккал
Вторник	I. Суп Харчо	250гр	201ккал
	II. Рагу общное с куриного филе/	220гр	400ккал
	Сыр	10гр	38ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Итого		880ккал
Среда	I. Рассольник	250гр	164ккал
	II. Сосиски духовые	80гр	194ккал
	Гарнир: Рис на пару	120-150гр	200ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Компот	200гр	200ккал
	Сырок	40гр	140ккал
Четверг	Итого		938ккал
	I. Суп гороховый	250гр	264ккал
	II. Рыбные котлеты/	80гр	121ккал
	Гарнир макароны	120-150гр	200ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Салат со свежих огурцов	50-70-100гр	7-15ккал
Пятница	Кисель	200гр	200ккал
	Итого		832-840ккал
	I. Суп клецки	250гр	292ккал
	II. Плов с говядины	220-250гр	441ккал
	Хлеб ржано-пшеничный	20гр	40ккал
	Какао с молоком	200гр	170ккал
	Яблоко	80-100гр	40-50ккал
	Итого		983-993ккал



Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Вторая неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп чечевичный	200	230	250
	II. Филе курицы в сметанном соусе	60	80	90
	Гарнир: рис на пару	120	140	160
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	*10
Вторник	I. Суп Рисовый	200	230	250
	II. Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: спагетти	100	130	150
	Масло сливочное	10	10	*10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит С.	200	200	200
Среда	I. Суп фасолевый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	*80
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Салат витаминный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	*40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп клецкий	200	230	250
	II. Гуляш с говядины	80	100	120
	Гарнир: картофельное поре	130	150	150
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40



Согласовано

Согласовано
и.о. директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Неделя третья

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Плов с филе курицы	150(50)	180(50)	200(50)
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Тефтели говяжки	70	80	90
	Гарнир: Рис	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп харчо	200	200	200
	II. Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат морковный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: Гречка	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп пшенный	200	230	250
	II. овощное рагу с говядиной	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит.С	200	200	200



Согласовано

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Неделя четвертая

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп пшенный	200	230	250
	II. Гуляш с филе курицы	80	100	120
	Гарнир: перловка	130	150	150
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп рисовый	200	230	250
	II. Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп Гречневый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат свек-й с яблоком	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп Чечевичный	200	230	250
	II. Плов с говядины	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200

Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеуkenova»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Первая неделя (Ноябрь)



День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I.Суп харчо	200	230	250
	II.Филе курицы отварная	60	70	80
	Гарнир :макароны	130	150	170
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I.Суп Гречневый	200	230	250
	II.Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: Перловка	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит С.	200	200	200
Среда	I.Суп Чечевичный	200	200	200
	II.Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: рис	100	130	150
	Салат: свекольный с яблоками	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I.Борщ	200	230	250
	II.Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I.Суп лапша	200	230	250
	II.Жаркое по-домашнему	150 (50)	180 (50)	200 (50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит.С	200	200	200

Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Вторая неделя (Ноябрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп пшеничный	200	230	250
	II. Плов с филе курицы	150(50)	180(50)	200(50)
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Масло сливочное	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп гречневый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат витаминный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: рис	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп Рисовый	200	230	250
	II. Гуляш с говядины	80	100	120
	Гарнир: картофельное пюре	130	150	150
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200

Согласовано
и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Неделя третья (Ноябрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Филе курицы в сметанном соусе	60	80	90
	Гарнир :рис	120	140	160
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп чечевичный	200	230	250
	II. Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит С.	200	200	200
Среда	I. Суп харчо	200	200	200
	II. Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат морковный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: Гречка	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп клейкий	200	230	250
	II. Плов с говядины	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40

Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеукеенова»

Перспективное 4-х недельное (осень-зима) меню по питанию обучающихся в организациях среднего образования КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Неделя четвертая (Ноябрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп рисовый	200	230	250
	II. Гуляш с филе курицы	80	100	120
	Гарнир: спагетти	130	150	150
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп гречневый	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: перловка	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит С.	200	200	200
Среда	I. Суп лапша	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150
	Салат: винегрет	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: рис	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп Чечевичный	200	230	250
	II. Овощи тушенные с говядиной	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит.С	200	200	200



Согласовано
и.о директора

Согласовано



КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

ИП «Тлеукенова»

Перспективное 4-х недельное (зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования:
КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Первая неделя (декабрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп пшеничный	200	230	250
	II. Плов с филе курицы	150(50)	180(50)	200(50)
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп гречневый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат витаминный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: рис	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп рисовый	200	230	250
	II. Гуляш с говядины	80	100	120
	Гарнир: картофельное пюре	130	150	150
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200

Согласовано
и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеуkenova»

Перспективное 4-х недельное (-зима) меню по питанию обучающихся в организациях среднего образования
КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Вторая неделя (декабрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп чечевичный	200	230	250
	II. Филе курицы в сметанном соусе	60	80	90
	Гарнир: рис на пару	120	140	160
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	*10
Вторник	I. Суп Рисовый	200	230	250
	II. Тефтели говяжьи	70	80	90
	Гарнир: спагетти	100	130	150
	Масло сливочное	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп фасолевый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	*80
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Салат свекольно яблочный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Рассольник	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: Картофельное пюре	100	130	150
	Джем порционный	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Плов с говядины	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200



Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеуkenova»



Перспективное 4-х недельное (-зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования
КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Неделя третья (декабрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп гороховый	200	230	250
	II. Грудка отварная	60	70	80
	Гарнир :спагетти	130	150	170
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Котлеты говяжьи	70	80	90
	Гарнир: Рис	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С.	200	200	200
Среда	I. Суп харcho	200	200	200
	II. Сосиски отварные	80	80	80
	Гарнир: Картофельное пюре	100	130	150
	Салат морковный	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Биточки рыбные	80	80	80
	Гарнир: Гречка	100	130	150
	Творожный сырок	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп гречневый	200	230	250
	II. Жаркое с говядины	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит. С	200	200	200



Согласовано

и.о директора

КГУ «Общеобразовательная школа №2»

Хасихан Елік

Согласовано

ИП «Тлеуkenova»



Перспективное 4-х недельное (зима) меню по питанию обучающихся в организации среднего образования
КГУ Общеобразовательная школа №2 на 2023-2024 учебный год.

Неделя четвертая (декабрь)

День недели	Наименование блюда	Выход блюд в граммах		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник	I. Суп рисовый	200	230	250
	II. Гуляш с филе курицы	80	100	120
	Гарнир: макароны	130	150	150
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Сок натуральный	200	200	200
	Мед в стиках	10	10	10
Вторник	I. Суп Чечевичный	200	230	250
	II. Тефтели говяжки	70	80	90
	Гарнир: гречка	100	130	150
	Сыр	10	10	10
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит С.	200	200	200
Среда	I. Суп ячневый	200	200	200
	II. Сосиски духовые	80	80	80
	Гарнир: перловка	100	130	150
	Салат: винегрет	50	70	70
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Чай сладкий	200	200	200
Четверг	I. Борщ	200	230	250
	II. Котлеты рыбные	80	80	80
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150
	Джем порционный	40	40	40
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Кисель	200	200	200
Пятница	I. Суп лапша	200	230	250
	II. Плов с говядины	150(50)	180(50)	200(50)
	Яблоко	130	130	130
	Хлеб ржано-пшеничный	20	30	40
	Компот вит.С	200	200	200

Согласовано
и.о. директора КГУ "ОШ №2 г. Макинск"



Хасихан. Е

ИП "Тлеукеенова"

Согласовано
Тлеукеенова С.Н.

**Перспективное 4-х недельное (зима-весна) меню по питанию обучающихся в организации
среднего образования КГУ "Общеобразовательной школы №2 г.Макинск" на 2023-2024 учебный год
НЕДЕЛЯ ЧЕТВЕРТАЯ (январь)**

ВЫХОД (ГР.)

11-14 ЛЕТ

14-18 ЛЕТ

НАЗВАНИЕ БЛЮД

7-10 ЛЕТ

ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак до 11:30

Каша пшеная молочная с маслом

200

Сок натуральный

200

Мед в стиках

10

Хлеб ржано-пшеничный

30

ОБЕД

I. Суп гречневый

200 230

II. Плов с filee курицы

200 200

Хлеб ржано-пшеничный

30 30

Чай сладкий

200 200

Мед в стиках

10 10

ВТОРНИК

Завтрак до 11:30

Каша манная молочная с маслом

200

Бутерброд с маслом и сыром

40

Хлеб ржано-пшеничный

30

Кисель с вит С

200

ОБЕД

I. Суп чечевичный

200 230

II. Тефтели говяжьи с подливом

80 80

Гарнир: гречка отварная

130 150

Хлеб ржано-пшеничный

30 30

Кисель с вит С

200 200

СРЕДА

Завтрак до 11:30

Суп вермишелевый молочный с маслом

200

Хлеб ржано-пшеничный

30

Кисель с вит С

200

Булочка с повидлом

70

ОБЕД

I. Суп рисовый

200 230

II. Сосиска говяжья с подливом

70 70

Гарнир: макароны

130 150

Салат: свекла+морковь на р/м

50 50

Кисель с вит С

200 200

ЧЕТВЕРГ

Завтрак до 11:30

Каша кукурузная молочная с маслом

200

Джем ягодный

20

Компот с вит С

200

Хлеб ржано-пшеничный

30

ОБЕД

I. Суп борщ

200 230

II. Котлета рыбная (судак) с подливом

80 90

Гарнир: гречка отварная

130 150

Хлеб ржано-пшеничный

30 30

Компот с вит. С

200 200

ПЯТНИЦА

Завтрак до 11:30

Каша рисовая молочная с маслом

200

Яблоко

120

Хлеб ржано-пшеничный

30

Кисель с вит С

200

ОБЕД

I. Суп клёцки

200 230

II. Жаркое с говядины

120 120

Яблоко

200

Кисель с вит С

200 200



Согласовано
и.о. директора КГУ "ОШ №2 г. Макинск" _____

Хасихан. Е

Согласовано
ИП "Тлеуkenova" _____
Тлеуkenова С.Н.

**Перспективное 4-х недельное (зима-весна) меню по питанию обучающихся в организации
среднего образования КГУ "Общеобразовательной школы №2 г.Макинск" на 2023-2024 учебный год
НЕДЕЛЯ ТРЕТЬЯ (январь)**

НАЗВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД (ГР)		
	7-10 ЛЕТ	11-14 ЛЕТ	14-18 ЛЕТ
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Завтрак до 11:30			
Каша овсяная молочная с маслом	200		
Сок натуральный	200		
Мед в стиках	10		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
ОБЕД			
I. Суп харчо		200	230
II. Гуляш с говядиной		70	80
Гарнир: макароны		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Чай сладкий		200	200
Мед в стиках		10	10
ВТОРНИК			
Завтрак до 11:30			
Каша "Дружба" молочная с маслом	200		
Сыр	20		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
ОБЕД			
I. Суп свекольный		200	230
II. Котлеты говяжьи с подливом		80	80
Гарнир: перловка пропущенная		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Кисель с вит С		200	200
СРЕДА			
Завтрак до 11:30			
Сосиска говяжья с подливом	70		
Гарнир: рис на пару	130		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
Печенье песочное	.50		
ОБЕД			
I. Суп гороховый		200	230
II. Сосиска говяжья с подливом		70	70
Гарнир: рис на пару		130	150
Салат: свекла+морковь на р/м		50	50
Кисель с вит С		200	200
ЧЕТВЕРГ			
Завтрак до 11:30			
Каша кукурузная молочная с маслом	200		
Джем ягодный	20		
Компот с вит. С	200		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
ОБЕД			
I. Суп борщ		200	230
II. Котлета рыбная (судак) с подливом		80	90
Гарнир: гречка отварная		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Кисель с вит С		200	200
ПЯТНИЦА			
Завтрак до 11:30			
Суп молочный вермешелевый	200		
Яблоко	120		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Чай сладкий	200		
ОБЕД			
I. Суп клёцки		200	230
II. Плов с говядиной		200	200
Яблоко		120	120
Кисель с вит С		200	200



Согласовано
и.о. директора КГУ "ОШ №2 г. Макинск"

Хасихан.Е.

Согласовано
ИП "Тлеукенова"
Тлеукенова С.Н.



**Перспективное 4-х недельное (зима-весна) меню по питанию обучающихся в организациях
среднего образования КГУ "Общеобразовательной школы №2 г.Макинск" на 2023-2024 учебный год
НЕДЕЛЯ ВТОРАЯ (январь)**

НАЗВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД (ГР)		
	7-10 ЛЕТ	11-14 ЛЕТ	14-18 ЛЕТ
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Завтрак до 11:30			
Каша кукурузная молочная с маслом	200		
Сок науральный	200		
Мед в стиках	10		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
ОБЕД			
I. Суп рисовый		200	230
II. Грудка отварная		70	80
Гарнир: макароны		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Чай сладкий		200	200
Мед в стиках		10	10
ВТОРНИК			
Завтрак до 11:30			
Каша рисовая	200		
Сыр	20		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
ОБЕД			
I. Суп ячневый		200	230
II. Тефтели говяжки		80	80
Гарнир: рис на пару		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Кисель с вит С		200	200
СРЕДА			
Завтрак до 11:30			
Сосиска говяжья с подливом	70		
Гарнир: гречка отварная	130		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
Булочка сладкая	100		
ОБЕД			
I. Суп лапша		200	230
II. Сосиска говяжья с подливом		70	70
Гарнир: гречка отварная		130	150
Салат: свекла+яблоко на р/м		50	50
Чай сладкий		200	200
ЧЕТВЕРГ			
Завтрак до 11:30			
Каша пшеная молочная с маслом	200		
Сырок	40		
Кисель с вит С	200		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
ОБЕД			
I. Рассольник		200	230
II. Котлета рыбная (судак) с подливом		80	90
Гарнир: картофельное поре		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Кисель с вит С		200	200
ПЯТНИЦА			
Завтрак до 11:30			
Каша манная молочная с маслом	200		
Яблоко	120		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
ОБЕД			
I. Суп гречневый		200	230
II. Гуляш с говядиной		70	80
Гарнир: перловка припущенная		130	150
Яблоко		120	120
Кисель с вит С		200	200

Согласовано
и.о. директора КГУ "ОШ №2 г. Макинск"

Хасихан. Е.

ИП "Тлеуkenova"

Согласовано
Тлеуkenова С.Н.

Перспективное 4-х недельное (зима-весна) меню по питанию обучающихся в организации
среднего образования КГУ "Общеобразовательной школы №2 г.Макинск" на 2023-2024 учебный год
НЕДЕЛЯ ПЕРВАЯ (январь)

НАЗВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД (ГР)		
	7-10 ЛЕТ	11-14 ЛЕТ	14-18 ЛЕТ
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Завтрак до 11:00			
Каша манная молочная с маслом слив.	200		
Сок натуральный	200		
Мед в стиках	10		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
ОБЕД			
I. Суп лапша		200	230
II. Филе в сметанном соусе		90	90
Гарнир: рис		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		35	40
Чай сладкий		200	200
Мед в стиках		150	150
ВТОРНИК			
Завтрак до 11:00			
Каша "Дружба" молочная	200		
Сыр	20		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Компот с вит С	200		
ОБЕД			
I. Суп харчо		200	230
II. Котлеты говяжки		80	80
Гарнир: макароны		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		35	40
Компот с вит С		200	200
СРЕДА			
Завтрак до 11:00			
Сосиска говяжья с подливом	70		
Гарнир: картофельное пюре	130		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
Коржик сладкий	100		
ОБЕД			
I. Суп гречневый		200	230
II. Сосиска говяжья с подливом		70	70
Гарнир: картофельное пюре		130	150
Салат морковный на р/м		50	50
Чай сладкий		200	200
ЧЕТВЕРГ			
Завтрак до 11:00			
Каша яичневая молочная со слив. маслом	200		
Сырок	40		
Кисель с вит С	200		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
ОБЕД			
I. Суп борщ		200	230
II. Котлета рыбная (судак) с подливом		80	90
Гарнир: перловка отварная		130	150
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Кисель с вит С		200	200
ПЯТНИЦА			
Завтрак до 11:00			
Каша овсяная	200		
Яблоко	120		
Хлеб ржано-пшеничный	30		
Кисель с вит С	200		
ОБЕД			
I. Суп клёцки		200	230
II. Плов с говядины		200	230
Яблоко		120	120
Хлеб ржано-пшеничный		30	30
Кисель с вит С		200	200