

«Утверждаю»  
 Руководитель ГУ «Отдел образования  
 акимата города Костаная»

Сюндикова Д.Ж.



Перспективное меню на горячий завтрак учащихся школ города Костаная на 2018 год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
		выход	цена	выход	цена	выход	цена
<b>Понедельник</b>							
1.	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	10/210	77	10/210	77	10/260	91
2.	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10/15/105	87	5/20/100	95	10/20/80	100
3.	Кисель	180	31	200	34	200	34
			<b>195</b>		<b>206</b>		<b>225</b>
<b>Вторник</b>							
1.	Салат из моркови с растительным маслом	60	22	70	26	100	37
2.	Котлета из фарша	50	98	50	98	50	98
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	130	25	150	29	180	34
4.	Соус красный основной	20	2	20	2	20	2
5.	Компот из с/ф	180	18	200	20	200	20
6.	Хлеб	15	3	20	4	35	7
7.	Сдоба обыкновенная	100	27	100	27	100	27
			<b>195</b>		<b>206</b>		<b>225</b>
<b>Среда</b>							
1.	Гуляш из мяса говядины	25/62,5	130	25/62,5	130	25/62,5	130
2.	Гречка с маслом сливочным	130	36	170	48	230	64
3.	Чай с сахаром	180	9	200	10	200	10
4.	Хлеб	30	6	20	4	35	7
5.	Булочка «Веснушка»	50	14	50	14	50	14
			<b>195</b>		<b>206</b>		<b>225</b>
<b>Четверг</b>							
1.	Салат овощной	80	34	70	29	100	42
2.	Плов из филе цыпленка	25/125	84	25/175	96	25/205	114
3.	Сок натуральный	180	45	200	50	200	50
4.	Лепешка «Таба-нан»	25	5	20	4	25	5
5.	Сдоба обыкновенная	100	27	100	27	50	14
			<b>195</b>		<b>206</b>		<b>225</b>
<b>Пятница</b>							
1.	Салат из свежей капусты	80	26	90	29	100	32
2.	Минтай тушеный с овощами	50/75	94	50/75	94	50/75	94
3.	Картофельное пюре с маслом сливочным	130	59	150	68	170	81
4.	Чай с сахаром	180	9	200	10	200	10
5.	Лепешка «Таба-нан»	35	7	20	4	40	8
			<b>195</b>		<b>205</b>		<b>225</b>
<b>Суббота</b>							
1.	Сосиска отварная	50	103	50	103	50	103
2.	Рис с маслом сливочным	130	29	150	33	230	51
4.	Чай с сахаром	180	9	200	10	200	10
5.	Лепешка «Таба-нан»	20	4	30	10	55	11
6.	Яблоко	100	50	100	50	100	50
			<b>195</b>		<b>206</b>		<b>225</b>