

«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

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
		выход	цена	выход	цена	выход	цена
1.	Понедельник						
2.	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	10/210	76	10/210	76	10/260	90
3.	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10/20/130	110	10/25/95	120	20/20/110	125
4.	Чай с сахаром	180	9	200	10	200	10
			195		206		225
	Вторник						
1.	Салат из моркови с растительным маслом	80	30	90	33	120	44
2.	Тефтели с рисом	60	108	60	108	60	108
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	130	25	150	29	180	34
4.	Соус красный основной	50	4	50	4	50	4
5.	Чай с сахаром	180	9	200	10	200	10
6.	Хлеб	25	5	40	8	55	11
7.	Сдоба обыкновенная	50	14	50	14	50	14
			195		206		225
	Среда						
1.	Плов из мяса говядины	25/160	155	25/175	158	25/225	171
2.	Кисель	180	31	200	34	200	34
3.	Хлеб	45	9	75	14	105	20
			195		206		225
	Четверг						
1.	Салат из свежей капусты	70	22	80	26	100	32
2.	Жаркое по-домашнему из филе цыпленка	25/150	105	25/175	114	25/225	131
3.	Вафли	70	42	60	36	60	36
4.	Компот из с/ф	180	18	200	20	200	20
5.	Хлеб	40	8	50	10	30	6
			195		206		225
	Пятница						
1.	Салат из свежих овощей	60	23	70	27	100	39
2.	Минтай тушеный с овощами	50	88	50	88	50	88
3.	Рис припущенный с маслом сливочным	130	29	150	33	180	40
4.	Кисель	180	31	200	34	200	34
5.	Хлеб	45	9	45	9	45	9
6.	Булочка «Домашняя»	50	15	50	15	50	15
			195		206		225
	Суббота						
1.	Сосиска отварная	50	103	50	103	50	103
2.	Картофельное пюре с маслом сливочным	140	63	160	72	190	86
3.	Соус красный основной	50	4	50	4	50	4
4.	Компот из сухофруктов	180	18	200	20	200	20
5.	Хлеб	35	7	35	7	60	12
			195		206		225