

«Согласовано»

Мед. работник





«Согласовано»

ИИ Ергалиева К.Ж.



«Утверждаю»

директор КГУОШ № 19

Кабуллинова А.А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОШ № 19 на 2025 год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Птица с овощами	70	90	100
2	Рис «Коктем»	130	150	180
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Яблоки	120	120	120
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Вторник			
1	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Среда			
1	Салат с морковь с сыром	60	80	100
2	Жаркое по домашнему из птицы	200	220	250
3	Чай каркаде	200	200	200
4	Яблоки	120	120	120
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Четверг			
1	Фишбол	70	90	100
2	Соус молочно-томатный	20	20	20
3	Макароны отварные	130	150	180
4	Поджаривание	20	25	30
5	Компот из свежих яблок	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Пятница			
1	Салат из белокачанной капусты и яблок	70	90	100
2	Суп гороховый с мясом	200	250	300
3	Булочка с творогом	50	50	50
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50

Мед. работник

Manu



«Согласовано»

ИП Ергалиева К.Ж.



«Утверждаю»

директор КГУ ОШ № 19

Кабдулинова А.А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОШ № 19 на 2025 год.

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Нарезка из помидоров, огурцов и сыра	60	80	100
2	Плов из птицы	200	220	250
3	Чай каркаде	200	200	200
4	Яблоки	120	120	120
5	Хлеб ражано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Вторник			
1	Салат витаминный	70	90	100
2	Митбол	70	90	100
3	Соус сметанный	20	20	20
4	Макароны отварные	130	150	180
5	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Среда			
1	Куриная грудка с овощами	70	90	100
2	Гречка рассыпчатая	130	150	180
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Яблоки	120	120	120
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Четверг			
1	Биточки рыбные	70	90	100
2	Соус молочно-томатный	20	20	20
3	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
4	Поджаривание	20	25	30
5	Напиток лимонный	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Пятница			
1	Борщ с мясом	200	250	300
2	Булочка бутербродная с сыром	50	50	50
3	Напиток Денсаулык	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50

«Согласовано»

Мед. работник

Жаңы



«Согласовано»

ИИ Ергалиева К.Ж.



«Утверждаю»

директор КГУ ОШ № 19

Кабдулинова А.А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОШ № 19 на 2025 год

Лето-осень

3 неделя

№ п/п	Наименование	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Палочки из моркови и огурца	60	80	100
2	Плов из птицы	200	220	250
3	Какао с молоком	200	200	200
4	Яблоки	120	120	120
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Вторник			
1	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Компот из свежих яблок	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Среда			
1	Котлета из птицы	70	90	100
2	Соус сметанный	20	20	20
3	Гречка рассыпчатая	130	150	180
4	Поджаренная	20	25	30
5	Напиток из шиповника	200	200	200
6	Яблоки	120	120	120
7	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Четверг			
1	Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100
2	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
3	Напиток Денсаулык	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Пятница			
1	Салат из варенных овощей	60	80	100
2	Суп с макаронными изделиями и мясом	200	250	300
3	Булочка с творогом	50	50	50
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50

«Согласовано»

Мед. работник





«Согласовано»

ИП Ергалиева К.Ж.



«Утверждаю»

директор КГУ ОШ № 19

Кабдулинова А.А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся КГУ ОШ № 19 на 2025 год.

Лето-осень

4 неделя

№ п/п	Наименование	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Салат из варенных овощей	60	80	100
2	Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
3	Напиток Денсаулык	200	200	200
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Вторник			
1	Салат морковь с яблоком	60	80	100
2	Митболы говяжьи	70	90	100
3	Соус сметанный	20	20	20
4	Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
5	Яблоки	120	120	120
6	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
7	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Среда			
1	Салат из варенных овощей	60	80	100
2	Суп рисовый с мясом	200	250	300
3	Булочка бутербродная с сыром	50	50	50
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Четверг			
1	Фишболы	70	90	100
2	Соус молочно-томатный	20	20	20
3	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
4	Поджаривка	20	25	30
5	Компот из свежих яблок	200	200	200
6	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	Пятница			
1	Рагу из птицы	200	220	250
2	Какао с молоком	200	200	200
3	Яблоки	120	120	120
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50