

«СОГЛАСОВАНО»:

И.о. руководителя
РГУ «Карабалыкское районное управление
охраны общественного здоровья
Департамента охраны общественного здоровья
Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

Каратаев С.С.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Руководитель
ГУ «Отдел образования
акимата Карабалыкского района»
Костанайской области

Шаменова А.К.

Перспективное меню для обучающихся школ Карабалыкского района на 2017-2018 год.

Зима-весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1.	Каша манная с маслом сливочным	10/210	10/210	10/260
2.	Булочка с сыром	20/70	20/120	20/120
3.	Чай с сахаром	180	200	200
4.	Хлеб	45	20	45
	Вторник			
1.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
2.	Котлета из фарша	50	50	50
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	130	150	180
4.	Соус красный основной	50	50	50
5.	Компот из с/ф	180	200	200
6.	Хлеб	20	25	30
7.	Сдоба обыкновенная	50	50	50
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/125	25/175	25/245
2.	Салат из овощей	60	70	100
3.	Компот из с/ф	180	200	200
4.	Булочка	60	45	45
5.	Хлеб	45	50	55
	Четверг			
1.	Салат из капусты	60	70	95
2.	Гуляш из филе цыпленка	25/62,5	25/62,5	25/62,5
3.	Гречка с маслом сливочным	130	150	180
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Булочка	50	50	50
6.	Хлеб	25	50	50
	Пятница			
1.	Фрукты	65	65	65
2.	Минтай припущенный	50	50	50
3.	Картофельное пюре с маслом сливочным	130	150	180
4.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
5.	Чай с сахаром	180	200	200
6.	Хлеб	15	30	50
	Суббота			
1.	Салат из свеклы с растительным маслом	50	50	75
2.	Сосиска отварная	50	50	50
3.	Гороховое пюре	130	150	180
4.	Соус красный основной	50	50	50
5.	Чай с молоком	180	200	200
6.	Булочка	20/70	20/120	20/120
7.	Хлеб	15	40	40

«СОГЛАСОВАНО»:

И.о.руководителя
РГУ «Карабалыкское районное управление
охраны общественного здоровья
Департамента охраны общественного здоровья
Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан»
Каратаев С.С.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Руководитель
ГУ «Отдел образования
акимата Карабалыкского района»
Костанайской области
Шаменова А.К.

Перспективное меню для обучающихся школ Карабалыкского района на 2017-2018 год.

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1.	Понедельник	выход	выход	выход
2.	Суп молочный с домашней лапшой	220	250	330
3.	Булочка с сыром	20/70	20/120	20/120
4.	Чай с молоком	180	200	200
5.	Хлеб	45	20	45
	Вторник			
1.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
2.	Тефтели с рисом	60	60	60
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	130	150	180
4.	Соус красный основной	30	30	30
5.	Компот из с/ф	180	200	200
6.	Хлеб	45	50	55
	Среда			
1.	Гуляш из мяса говядины	25/62,5	25/62,5	25/62,5
2.	Рис припущенный с маслом сливочным	120	150	220
3.	Салат из овощей	60	70	70
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Хлеб	25	20	30
	Четверг			
1.	Салат из капусты	60	100	100
2.	Жаркое по-домашнему из филе цыпленка	25/150	25/175	25/225
3.	Вафли	80	50	50
4.	Чай с сахаром	180	200	200
5.	Хлеб	25	50	50
	Пятница			
1.	Салат из свеклы	60	70	100
2.	Минтай тушеный с овощами	50/75	50/75	50/75
3.	Ячка с маслом сливочным	130	150	200
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Хлеб	25	50	50
	Суббота			
1.	Сосиска отварная	50	50	50
2.	Пшено с маслом сливочным	130	175	180
3.	Соус красный основной	50	50	50
4.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
5.	Чай с сахаром	180	200	200
6.	Фрукты	100	100	140
7.	Хлеб	30	35	55

«СОГЛАСОВАНО»:

И.о. руководителя
РГУ «Карабалыкское районное управление
охраны общественного здоровья
Департамента охраны общественного здоровья
Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан»
Каратаев С.С.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Руководитель
ГУ «Отдел образования
акимата Карабалыкского района»
Костанайской области
Шаменова А.К.

Перспективное меню для обучающихся школ Карабалыкского района на 2017-2018 год

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1.	Понедельник	выход	выход	выход
2.	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	10/210	10/210	10/260
3.	Булочка с сыром	20/70	20/120	20/120
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Хлеб	45	20	45
	Вторник			
1.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
2.	Котлета из фарша	50	50	50
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	130	150	180
4.	Соус красный основной	50	50	50
5.	Компот из с/ф	180	200	200
6.	Хлеб	20	25	30
7.	Булочка	50	50	50
	Среда			
1.	Гуляш из мяса говядины	25/62,5	25/62,5	25/62,5
2.	Гречка с маслом сливочным	140	170	230
3.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
4.	Чай с сахаром	180	200	200
5.	Хлеб	25	35	40
	Четверг			
1.	Салат овощной	60	70	100
2.	Плов из филе цыпленка	25/125	25/175	25/205
3.	Сок натуральный	180	200	200
4.	Хлеб	25	45	45
5.	Сдоба обыкновенная	100	50	50
	Пятница			
1.	Салат из свежей капусты	60	70	95
2.	Минтай тушеный с овощами	50/75	50/75	50/75
3.	Картофельное пюре с маслом сливочным	130	150	170
4.	Чай с сахаром	180	200	200
5.	Хлеб	25	20	25
	Суббота			
1.	Сосиска отварная	50	50	50
2.	Рис с маслом сливочным	130	150	230
3.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
4.	Чай с сахаром	180	200	200
5.	Хлеб	15	40	40
6.	Яблоко	100	100	100

«СОГЛАСОВАНО»:

И.о. руководителя
РГУ «Карабалыкское районное управление
охраны общественного здоровья
Департамента охраны общественного здоровья
Комитета охраны общественного здоровья
Министерства здравоохранения Республики Казахстан»
Каратаев С.С.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Руководитель
ГУ «Отдел образования
акимата Карабалыкского района»
Костанайской области
Шаменова А.К.

Перспективное меню для обучающихся школ Карабалыкского района на 2017- 2018год.

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1.	Понедельник	выход	выход	выход
2.	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	10/210	10/210	10/260
3.	Булочка с сыром	20/70	20/120	20/120
4.	Чай с молоком	180	200	200
5.	Хлеб	45	20	45
	Вторник			
1.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
2.	Тефтели с рисом	60	60	60
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	130	150	180
4.	Соус красный основной	50	50	50
5.	Чай с сахаром	180	200	200
6.	Хлеб	15	25	30
7.	Сдоба обыкновенная	50	50	50
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/160	25/175	25/225
2.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
3.	Кисель	180	200	200
4.	Хлеб	20	45	65
	Четверг			
1.	Салат из свежей капусты	60	80	80
2.	Жаркое по-домашнему из филе цыпленка	25/150	25/175	25/225
3.	Вафли	60	50	50
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Хлеб	35	30	30
	Пятница			
1.	Салат из свежих овощей	60	70	100
2.	Минтай тушеный с овощами	50	50	50
3.	Рис припущенный с маслом сливочным	130	150	180
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Хлеб	30	25	20
6.	Булочка	50	50	50
	Суббота			
1.	Сосиска отварная	50	50	50
2.	Картофельное пюре с маслом сливочным	130	150	180
3.	Салат из моркови с растительным маслом	60	70	100
4.	Компот из с/ф	180	200	200
5.	Хлеб	30	35	55
6.	Яблоко	100	100	100