



Директор КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
А. К. Казкенова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИП «ЖИИА Сироткин С.А.»



Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
бесплатного горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
2024-2025 учебный год

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I неделя			
Понедельник			
Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Яблоко	100	100	100
Мед	5	5	5
Чай с молоком и сахаром	200	200	200
Вторник			
Жаркое по домашнему из птицы	200	250	250
Салат из свеклы	60	100	100
Кисель из плодов, ягод	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Гуляш (говядина)	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Чай	200	200	200
Сузбеше/творог	50	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Суп рыбный	200	250	250
Салат из свежих овощей	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
Пятница			
котлеты мясные (духовые) соус красный основной	80/20	100/20	100/20
Гарнир: рис отварной	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200
Ватрушка с творогом	60	60	60



с. Капитоновка»
А.А. Казенова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ДПТ «Сироткин С.А.»



Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
бесплатного горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
2024-2025 учебный год

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Каша молочная «Дружба»	150	200	200
Чай с сахаром	200	200	200
Яблоко	100	100	100
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Вторник			
Жаркое из птицы	200	200	250
Салат морковный	60	100	100
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
тефтели мясные (духовые)\соус красный основной	80/20	100/20	100/20
гарнир: макароны отварные\масло сливочное	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Ватрушка с творогом	60	60	60
Компот	200	200	200
Четверг			
Суп рыбный	200	250	250
Салат из белокочанной капусты	60	100	100
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Мед	5	5	5
Пятница			
Гуляш	80	100	100
гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Сок фруктовый	200	200	200
Творог/сузбеше	100	100	100



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АҚМОЛА ОБЛАСТЫ
 ЖЕЛДІҚАЖАҚ АУДАНЫ БОЙЫНШЫ ҚИЛТА БИЛІМ
 АУДАНЫ ОРТА БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ КОММУНАЛЫҚ
 К.КАЗКЕНОВА
 ҚТЖОШ с. Капитоновка»
 К.Казкенова

УТВЕРЖДА
 Директор ПП «Сироткин С.А.»
 С.А. Сироткин



**Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
 бесплатного горячего питания
 для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
 2024-2025 учебный год**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Яблоко	100	100	100
Чай с молоком и сахаром	200	200	200
Вторник			
Плов	200	200	250
Салат свекольный	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель из плодов, ягод	200	200	200
Среда			
Гуляш	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Сузбеше/творог	50	50	50
Чай с сахаром	200	200	200
Четверг			
Рыбный суп	200	250	250
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
Мед	5	5	5
Салат из белокочанной капусты	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Биточки мясные(духовые)/соус красный основной	80/20	100/20	100/20
Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	100	150	150
Компот	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Ватрушка с творогом	60	60	60



«ОШ с. Капитоновка»
А.К.Казкенова

УТВЕРЖАЮ
Директор ИТТ «С.А.Сироткин С.А.»
Ж.А.П. «С.А.Сироткин



Перспективное 4-недельное меню блюд (зима-весна)
бесплатного горячего питания
для учащихся КГУ «Общеобразовательная школа села Капитоновка»
2024-2025 год

Наименование блюда	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Каша молочная «Дружба»	150	200	250
Чай с сахаром	200	200	200
Яблоко	100	100	100
Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
Вторник			
Жаркое по-домашнему (говядина)	150	200	250
салат морковный	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Кисель	200	200	200
Среда			
тефтели мясные (духовые)\соус красный основной	80/20	100/20	100/20
гарнир: макароны отварные\масло сливочное	100	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Булочка	60	60	60
Чай с сахаром	200	200	200
Четверг			
уха из горбуши	200	200	250
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200
Мед	5	5	5
Салат из белокочанной капусты	60	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Гуляш	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Сузбеше/творог	50	50	50