

«Утверждаю»
 Руководитель ГО «Отдел образования
 города Костаная» Управления
 образования акимата Костанайской
 области
 Уразбаева Г. А.



**Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2025 год.
 Зима-весна
 1 неделя**

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с сыром	10/20	15/35	20//40
3	яблоко	100	100	100
4	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Салат овощной на растительном масле	60	80	100
2	Котлета из мяса говядины	80	90	100
3	Макаронные изделия отварные	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Борщ со свежей капустой на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Ватрушка с творогом	70	70	70
3	Чай без сахара с медом	200/10	200/10	200/10
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Четверг			
1	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
2	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/20	150/20	180/20
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Салат из моркови на растительном масле	60	80	100
2	Плов из мяса курицы	25/150	25/175	25/245
3	Чай с лимоном	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области
Итпа
Уразбаева Г.А.

Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2025 год.
Зима-весна
2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с маслом	10/20	15/35	20/40
3	яблоко	100	100	100
4	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2	Булочка творожная	70	70	70
3	Напиток из шиповника	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Тефтели из говядины под томатно-сметанным соусом	80/20	90/20	100/20
2	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
3	Гречка отварная	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	фрукт	100	100	100
6	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1	Уха из горбуши	200/25	230/25	250/25
2	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
3	Чай без сахара с медом	200/10	200/10	200/10
4	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Макаронные изделия отварные	130	150	180
3	Чай с сахаром и с лимоном	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40



Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2025 год.
 Лето-осень
 1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Понедельник				
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным и сахаром	выход 5/10/220	выход 5/10/230	выход 5/10/250
2	Бутерброд с сыром	10/20	15/35	20/40
3	яблоко	100	100	100
4	Чай с сахаром	200	200	200
Вторник				
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Биточки мясные. Соус красный основной.	80/20	90/20	100/20
3	Гречка отварная	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
Среда				
1	Суп гороховый на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка детская с творогом	50	50	50
3	Хлеб	20	35	40
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Фрукт	100	100	100
Четверг				
1	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
2	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/20	150/20	180/20
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
Пятница				
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
2	Салат из овощей на растительном масле	60	80	100
3	Напиток «Витаминный»	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»
 Руководитель ГСУ «Отдел образования
 города Костаная» Управления
 образования акимата Костанайской
 области
 Уразбаева Г. А.

Перспективное меню на горячее питание для учащихся школ города Костаная на 2025 год.

Лето-осень
 2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным и сахаром	5/10/220	5/10/230	5/10/250
2	Бутерброд с маслом	10/20	15/35	20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
2	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка с творогом	70	70	70
3	Чай без сахара с медом	200/10	200/10	200/10
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Четверг			
1	Минтай припущенный	80	90	100
2	Рис припущенный	130	150	180
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Тефтели мясные из говядины. Соус красный основной.	80/20	90/20	100/20
2	Макаронные изделия отварные	130	150	180
3	Салат «Витаминный»	60	80	100
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40