



Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казынский СОШ" на 2023 год.

х71

Понедельник 04.09.2023г	Вторник 05.09.2023г	Среда 06.09.2023г	Четверг 07.09.2023г	Пятница 08.09.2023	Выход д блюда а, г 7-10 лет	Выход блюда, г 11- 14 лет	Выход блюда, г 15- 18 лет
1. Суп лапша домашняя	1. Гороховый суп	1. Суп -харчо	1. Борщ	1. Рассольник	200- 25	230/25	250/25
2. Куры	2. Салат из свежих овощей		2. Салат свекольный с сыром		60	80	100
3. Гарнир: гречка расыпчатая	3. Жаркое по- домашнему	2. Мясо тушеное	3. Тефтели	2. Мясо тушеное (говядина)	150/80	150/90	150/100
4. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	3. Гарнир: макароны	4. Гарнир: гречка	3. Гарнир: пшено	100	130	150
5. Сладкий чай	5. Кисель	4. Хлеб пшеничный	5. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный	20	35	40
6. Яблоко		5. Молоко	6. Йогурт	5. Компот	200/10 6	200/106	200/106
7. Сузбеше		6. Яблоко		6. Мандарин	100	100	10
		7. Мед пчелиный			50/5	50/5	50/5

Медсестра: Аузаева А.Ж.
Повар: Писмамова А.Г.



Перспективное сезонное меню готовых блюд для организации питания школьников КГУ "Казынская СОШ" на 2023 год.

Понедельник 11.09.2023г	Вторник 12.09.2023г	Среда 13.09.2023г	Четверг 14.09.2023г	Пятница 15.09.2023	Выход д блюда а,г 7-10 лет	Выход блюда, г 11- 14 лет	Выход блюда, г 15- 18 лет
1.Суп вермишелевый	1.Суп из овощей	1.Суп с крупой	1.Суп лапша домашняя	1.Суп гороховый	200- 25	230/25	250/25
	2.Салат из белокочанной капусты	2.Салат из моркови с яблоками	2.Салат из свежих овощей		60	80	100
	3.Котлеты	3.Мясо тушеное	3.Минтай тушеный	2.Мясо тушеное (говядина)	75/5	85/5	95/5
2.Плов (куры)	4.Гарнир:картофельное пюре	4.Гарнир:макароны	4.Гарнир:рис	3.Гарнир:гречка	100	130	150
3.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	5.Хлеб пшеничный	4.Хлеб пшеничный	20	35	40
4.Сузбеше	6.Яблоко	6.Яблоко	6.Мандарин	5.Яблоко	100	100	100
5.Сладкий чай	7.Компот из сухофруктов	7.Кисель	7.Йогурт	6.Молоко	200/10 6	200/106	200/106

Мелестра: Ауэбаева А.Ж.
Повар: Исламжанова А.Г.