



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель КГУ «ОСШ № 122 отдела
образования города Костанай» управления
образования акимата костанайской области



Аймаганбетова М.Т

2025 года

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костанай 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	Капша молочная "Дружба" \ со сливочным маслом	150\10	200\10	200\10
2	Бутерброд с маслом	20\10	35\10	40\15
3	Яблоко	120	120	120
4	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Вторник			
1	Винегрет овощной	60	100	100
2	Жаркое	180	250	250
3	Кисель из плодов	200	200	200
4	Хлеб ржаной \пшеничный	20	35	40
	Среда			
1	Тефтели мясные (духовые) \	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Гарнир макарон \отварные с маслом сливочным	100/10	150\10	150/10
4	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб ржаной \пшеничный	20	35	40
	Четверг			
1	Биточки рыбные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Гарнир: картофельное пюре \масло сливочное	100	150	150
4	Яблоко	120	120	120
5	Чай черный с сахаром	200/5	200/5	200/5
6	Хлеб ржаной \пшеничный	20	35	40
	Пятница			
1	Борщ с капустой и картофелем \ мясо говядина	200	250	250
2	Пряник медовый	60	60	60
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб ржаной \пшеничный	20	35	40



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костанай 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 рисовая со сливочным маслом	150\10	200\10	200\10
2	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
3	Яблоко	120	120	120
4	Бутерброд с сыром	20\10	35\10	40\15
	Вторник			
1	Салат из белокочанной капусты, моркови	60	100	100
2	Котлеты мясные(духовые)	80	100	100
3	Соус красный основной	20	20	20
4	Гарнир: макароны\отварные с маслом сливочным	100/10	150/10	150/15
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
6	Хлеб ржаной-пшеничный	20	35	40
	Среда			
1	Плов из птицы	180	250	250
2	Кисель из плодов	200	200	200
3	Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
	Четверг			
1	Котлеты рыбные (духовые)	80	100	100
2	Соус красный основной	20	20	20
3	Гарнир: картофельное пюре \масло сливочное	100	150	150
4	Компот	200	200	200
5	Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40
	Пятница			
1	Суп-лапша с птицей	200\25	250\25	250\25
2	Кондитерское изделие с творогом (ватрушка с творогом \булочка творожная)	50	50	50
3	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
4	Яблоко	120	120	120
5	Хлеб ржаной\пшеничный	20	35	40