

"Утверждаю" и.о.директора
 КГУ "Айдарлинская общеобразовательная
 школа отдела образования Карасусского
 района" Управления образования акимата
 Костанайской области Елеусизова Т.С.



Меню 1 неделя

Номер	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
		выход	выход	выход
Понедельник				
1	Каша рисовая	10/200	10/230	10/250
2	Бутерброд с сыром	10/15/20.	10/20/35.	10/20/40.
3	Чай с сахаром	200	200	200
Вторник				
1	Овощное рагу	200	230	250
2	Кисель ягодный	200	200	200
3	Хлеб	20	20	20
4	Фрукт	100	100	100
Среда				
1	Суп гороховый на мясо-кост. бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плюшка домашняя	50	50	50
3	Хлеб	20	20	20
4	Чай с сахаром	200	200	200
Четверг				
1	Куриные котлеты	80	90	100
2	Картофельное пюре	130	150	180
3	Хлеб	20	20	20
4	Чай с сахаром	200	200	200
Пятница				
1	Плов из курицы	25/150	25/175	5/245
2	Салат из овощей	60	80	100
3	Компот	200	200	200
4	Хлеб	20	20	20

"Утверждаю" и.о. директора
 КГУ "Айдарлинская
 общеобразовательная школа отдела
 образования Карасусского
 района" Управления образования
 акимата Костанайской области
 Елеусизова Г.С.



Меню 2 неделя

Номер	Наименование	6(7) -10 лет	11-14 лет	15-18 лет
		Выход	Выход	Выход
Понедельник				
1	Каша манная	10/200	10/230	10/250
2	Бутерброд с маслом	10/15/20.	10/20/35.	10/20/40.
3	Чай с сахаром	200	200	200
Вторник				
1	Овощное рагу	200	230	250
2	Макаронны отварные	100	130	150
3	Компот	200	200	200
4	Салат капустный	60	80	100
5	Хлеб	20	20	20
6	Фрукт	100	100	100
Среда				
1	Фасолевый суп	200/25	230/25	250/25
2	Булочка	70	70	70
3	Чай	200	200	200
4	Хлеб	20	20	20
Четверг				
1	Салат овощной	60	80	100
2	Овощное рагу	200	200	200
3	Хлеб	20	20	20
4	Чай	200	200	200
Пятница				
1	Салат из морковки	60	80	100
2	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
3	Хлеб	20	20	20
4	Печенье	20	20	20

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора КГУ «Айдарлинская
общеобразовательная школа

отдела образования

Карасуского района» Управления

образования акимата

Костанайской области»

Елеусизова Г.С.
Елеусизова Г.С.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2024-2025 учебный год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	10/200	10/230	10/250
2	Хлеб с маслом с сыром	10//15//20	10//20/35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Борщ со сметаной на мясо-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плюшка домашняя с сахаром	60	60	60
3	Компот из свежих плодов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Капуста тушеная с мясом говядины	25/175	25/200	25/225
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200
	Четверг			
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/15	150/15	180/20
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Банан	200	200	200
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/125	25/175	25/245
2	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора КГУ «Айдарлинская
общеобразовательная школа

отдела образования

Карасуского района» Управления

образования акимата

Костанайской области»

 Елеусизова Г.С.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2024-2025 учебный 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»	10/200	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом и с сыром	10/15/20	10/20/35	10/20/40
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Банан	200	200	200
	Вторник			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Расстегай с творогом	80	80	80
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Биточки мясные из говядины. Соус красный основной.	60/20	70/20	80/20
2	Макаронные изделия отварные	100	130	150
3	Салат «Витаминный»	60	80	100
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш с мясом говядины	60	80	100
2	Каша перловая рассыпчатая	100	130	150
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора КГУ «Айдарлинская
общеобразовательная школа
отдела образования
Карасуского района» Управления
образования акимата
Костанайской области»
Елеусизова Г.С.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2024-2025 учебный 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 молочная	10/220	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Банан	200	200	200
	Вторник			
1.	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	80	80	80
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/150	25/175	25/245
2.	Салат из моркови на раст. масле	60	80	100
3.	Чай без сахара с медом	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
4	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/15	150/15	180/15
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2.	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
3.	Макаронные изделия отварные	100	130	150
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора КГУ «Айдарлинская
общеобразовательная школа

отдела образования

Карасуского района» Управления
образования акимата

Костанайской области»

Елеусизова Г.С.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ области на 2024-2025 учебный год.

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Суп молочный с вермишелью	200	230	250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Суп гороховый на мясо-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	60	60	60
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Тефтели из говядины под сметанным соусом	60/25	70/25	80/25
2	Гречка отварная	100	130	150
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	170
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200