



Руководитель
КГУ СОШ № 26
Щербакова Л.А.

Перспективное сезонное меню на 2021-2022 учебный год

Питание учащихся с 1-4 класс

Лето-осень

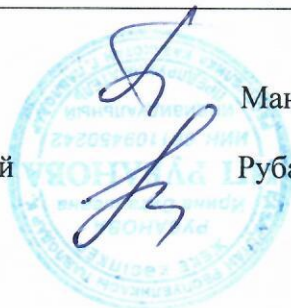
Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.	Ккал
Понедельник	Биточки куриные, соус красный основной	60/50	101,7
	Рожки	150	147
	Сок яблочный	200	109,1
	Хлеб	50	72,5
	Мед пчелиный	10	
Цена: 315 тенге			
Вторник	Плов с мясом	200	447,3
	Яблоко	60	152,5
	Компот из сухофруктов	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Среда	Курица с овощами	60	146,7
	Каша гречневая	150	236,4
	Чай фруктовый	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
	Мед пчелиный	10	
Цена: 315 тенге			
Четверг	Котлета мясная	60	157
	Картофельное пюре	150	152,5
	Овощная нарезка	30	78,3
	Кисель	200	139,1
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Пятница	Лагман	200	252
	Сок яблочный	200	260
	Хлеб	50	72,5
	Мед	5	
Цена: 315 тенге			

Медсестра

Маник Л.П.

Арендатор столовой

Рубанова И.В.





Руководитель
КГУ СОШ № 26
Щербакова Л.А.

Перспективное сезонное меню на 2021-2022 учебный год

Питание учащихся с 1-4 класс

Лето-осень

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.	Ккал
Понедельник	Курица отварная	80	244,3
	Гречка	150	136
	Чай с сахаром	200	55
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Вторник	Биточки мясные	80	221,4
	Рожки	150	78
	Кисель плодово-годный	200	524
	Хлеб	50	72,5
	Мед пчелиный	10	
Цена: 315 тенге			
Среда	Плов с курицей	200	337
	Компот из сухофруктов	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Четверг	Котлета мясная	60	206
	Картофельное пюре	150	163
	Чай с лимоном с сахаром	200	40
	Хлеб	50	72,5
	Мед пчелиный	10	
Цена: 315 тенге			
Пятница	Ленивые голубцы	200	167,8
	Компот из свежих фруктов	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			

Медсестра

Маник Л.П.

Арендатор столовой

Рубанова И.В.

