

Меню на горячее (зима-весна)

03-07.02.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	цена
1	Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	150	150	
	Мясо птицы с соусом	100	100	
	Чай с молоком и с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				550
2	Салат свекольный с изюмом	80	100	
	Жаркое из птицы	200	200	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				550
3	Гуляш (говядина)	100	100	
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	150	150	
	Чай	200	200	
	Хлеб	35	40	
				550
4	Салат из белокачанной капусты ,маркови	80	100	
	Гарнир: спагетти отварные с маслом сливочным	150	150	
	Мясо птицы с соусом	100	100	
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				550
5	Котлеты мясные (духовке) соус красный основанной	100	100	
	Гарнир рис отварной	150	150	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				550

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
Ж.Д.Уәлихан

Меню на суп (зима-весна)

03-07.02.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	Цена
1	Рассольник	250	250	
	Бутерброд с маслом и сыром	50	55	
	Чай с молоком и с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
2	Щи из свежей капусты	250	250	
	Булочки	50	50	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
3	Суп гороховый	250	250	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Чай	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
4	Уха из гарбуши	250/25	250/25	
	Булочки	50	50	
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
5	Суп лапша	250	250	
	Ватрушки створогом	60	60	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
Ж.Д.Уәлихан

Меню на кашу (зима-весна)

03-07.02.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	Цена
1	Каша молочная пшенная со сливочным маслом	200	200	
	Бутерброд с маслом и сыром	50	55	
	Чай с молоком и с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
2	Каша молочная манная со сливочным маслом	200	200	
	Булочки	50	50	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
3	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Чай	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
4	Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	200	200	
	Булочки	50	50	
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
5	Каша молочная гречневая со сливочным маслом	200	200	
	Ватрушки створогом	60	60	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
Ж.Д.Уәлихан

Меню на бюджетной основе (зима-весна)

03-07.02.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
	Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
	Мёд	5	5	5
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Яблоко	100	100	100
2	Салат из свеклы с изюмом	60	100	100
	Жаркое из птицы	200	200	200
	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
3	Гуляш (говядина)	80	100	100
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
	Сүзбеше/творог	50	50	50
	Чай	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4	Салат из белокачанной капусты,маркови	60	80	100
	Уха из гарбуши	200/25	250/25	250/25
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
5	Котлеты мясные (духовке) соус красный оснавной	80	100	100
	Гарнир рис отварной	100	150	150
	Ватрушки створогом	60	60	60
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е.Капизина
А.Р.Иембердиева
Ж.Д.Уәлихан

1 неделя.

	Наименование блюд	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	ингредиенты длюда
1	Каша молочная пшенная со сливочным маслом	150	200	200	крупка пшено
					молоко 2,5%
					сахар
					масло сливочное
					соль йодированный
	бутерброд с маслом и сыром	35	50	55	масло сливочное
					сыр
	Мёд	5	5	5	хлеб
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5	Мёд
	Яблоко	100	100	100	чай высшего сорта
					молоко 2,5%
					сахар
					яблоко
2	Салат из свеклы с изюмом	60	100	100	свекла
					изюм
					масло растительное
	Жаркое из птицы	200	200	200	Курица(бедренная и берцовая кость с прилегающей к ней
					масло растительное
					картофель
					морковь
					мука пшеничная 1 сорт
					соль йодированный
	Кисель плодово-ягодный	200	200	200	экстракт плодовой или ягодный
					сахар
					крахмал картофельный
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40	Хлеб ржаной/пшеничный
3	Гуляш (говядина)	80	100	100	говядина(лопаточно-грудная часть)
					морковь
					лук репчатый
					масло растительное
					томатная паста
					мука пшеничная 1 сорт
					соль йодированный
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150	масло сливочное
					гречка
	Сузбеше/творог	50	50	50	соль йодированный
	Чай	200	200	200	творог
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40	чай
					Хлеб ржаной/пшеничный

4	Салат из белокачанной капусты, маркови	60	80	100	белокачанная капуста
					морковь
					укроп
					сахар
					соль йодированный
					масло растительное
	Уха из гарбуши	200/25	250/25	250/25	горбуша
					крупа пшено
					лук репчатый
					картофель
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5	чай высшего сорта
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40	сахар
					Хлеб ржаной/пшеничный

5	Котлеты мясные (духовке) соус красный оснавной	80	100	100	говядина(котлетное мясо)
					хлеб пшеничный из 1 сорта
					лук репчатый
					молоко 2,5%
					сухари
					масло растительное
					соль йодированный
					соус красный оснавной
	Гарнир рис отварной	100	150	150	рис
					соль йодированный
	Ватрушки створогом	60	60	60	мука пшеничная в/с
					мука пшеничная в/с(на подпыл)
					сахар
					масло сливочное
					яйцо 1 категория
					соль йодированный
					дрожжи пресованные
творог					
ванилин					
яйцо 1 категория (для смазки)					
омпот из смеси сухофрукт	200	200	200	сухофрукты	
				сахар	
				кислота лимонная	
Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40	Хлеб ржаной/пшеничный	