

Меню на горячее (осень - зима)

21.09.2026 – 25.09.2026 год

Наименование блюд	11–15 лет	16–18 лет	цена
	Выход,г	Выход,г	за день
4 неделя			
1-й день			
Плов из птицы	220	250	
Чай с молоком и сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	50	50	
	470	500	550
2-й день			
Салат из капусты белокочанной и яблок	80	100	
Митболы из говядины	90	100	
Соус сметанный	20	20	
Картофельное пюре	150	180	
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	50	50	
	590	650	550
3-й день			
Филе куриное в сметанном соусе	90	100	
Рис рассыпчатый с овощами	150	180	
Какао с молоком	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	50	50	
	490	530	550
4-й день			
Фишболы рыбные	90	100	
Гречка рассыпчатая с овощами	150	180	
Соус сметанный	20	20	
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	50	50	
	510	550	550
5-й день			
Салат из варенных овощей	80	100	
Макароны варенные	150	180	
Филе куриное в соусе	90	100	
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	50	50	
	570	630	550

Директор столовой: _____

Руководитель школы: _____

Соц.педагог: _____



Меню на суп (осень-зима)

21.09.2026 - 25.09.2026 год

	4 неделя	11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Суп гречневый	250	250	
	Хачапури с сыром	60	60	
	Чай с молоком с сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
2	Рассольник	250	250	
	Пирожки с картошкой	50/20	50/20	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
3	Борщ	250	250	
	Булочка	50	50	
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
4	Суп гороховый	250	250	
	Пирожки с повидлом	50/10	50/10	
	Кисель фруктово ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
5	Суп с макаронными изделиями и мясом	250	250	
	Булочка	50	50	
	Чай с молоком	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500

Директор столовой: _____

А.Н.Ергалиев

Руководитель школы: _____

А.Е. Капизина

Соц.педагог: _____

Әбілхайыр Баян

Меню на бюджетной основе (осень - зима)

21.09.2026 – 25.09.2026 год

Наименование блюд	7–10 лет	11–15 лет	16–18 лет
	Выход,г	Выход,г	Выход,г
4 неделя			
1-й день			
Плов из птицы	200	220	250
Чай с молоком и сахаром	200	200	200
Яблоко/фрукт по сезону	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	550	590	620
2-й день			
Салат из капусты белокочанной и яблок	60	80	100
Митболы из говядины	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Картофельное пюре	130	150	180
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	510	590	650
3-й день			
Филе куриное в сметанном соусе	70	90	100
Рис рассыпчатый с овощами	130	150	180
Какао с молоком	200	200	200
Яблоко/фрукт по сезону	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	550	610	650
4-й день			
Фишболы рыбные	70	90	100
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
Соус сметанный	20	20	20
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	450	510	550
5-й день			
Салат из варенных овощей	60	80	100
Суп с макаронными изделиями и мясом	200	220	250
Булочка с творогом/ватрушка	50	50	50
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
	540	600	650

Директор столовой: _____

Руководитель школы: _____

Соц.педагог: _____



Меню на кашу (осень - зима)

21.09.2026 - 25.09.2026 год

	4 неделя	11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	200	200	
	Хачапури с сыром	60	60	
	Чай с молоком с сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
2	Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с картошкой	50/20	50/20	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
3	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Булочка	50	50	
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
4	Каша молочная манная со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с повидлом	50/10	50/10	
	Кисель фруктово ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
5	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Булочка	50	50	
	Чай с сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500

Директор столовой: _____

Руководитель школы: _____

Соц.педагог: _____



А.Н.Ергалиев

А.Е. Капизина

Әбілхайыр Баян