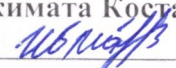


КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО
Медработник КГУ «Гимназия №21
отдела образования города Рудного»
Управления образования
акимата Костанайской области
 Ибраева М.Т.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «Гимназия №21 отдела
образования города Рудного»
Управления образования акимата
Костанайской области
 Архангельская С.Е.



МЕНЮ для детей 6-18 лет (I нед.)

Наименование		Выход готового блюда, г		
		6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
ПОНЕДЕЛЬНИК				
1	птица с овощами (филе, овощи свежие, масло, томат)	70	90	100
2	рис Коктем (крупа, овощи, масло)	130	150	180
3	хлеб	30	50	50
4	какао с молоком (какао, сахар, молоко)	200	200	200
5	яблоко	120	120	120
ВТОРНИК				
1	ленивые голубцы, соус (фарш, крупа, овощи, масло)	220	250	270
2	хлеб	30	50	50
3	компот из с/ф (с/ф, сахар)	200	200	200
СРЕДА				
1	салат из моркови с сыром (овощи, сыр, масло)	60	80	100
2	жаркое по домашнему (филе, овощи, масло, томат)	200	220	250
3	хлеб	30	50	50
4	яблоко	120	120	120
5	чай каркаде (чай фруктовый, сахар)	200	200	200
ЧЕТВЕРГ				
1	фишбол с соусом (овощи, рыба, томат, масло, мука)	70/20	90/20	100/20
2	макаронь отварные (макаронь, масло,)	130	150	180
3	поджарнировка (горошек)	20	25	30
4	хлеб	30	50	550
5	компот из яблок (яблоко, сахар)	200	200	200
ПЯТНИЦА				
1	салат из капусты и яблок (капуста, яблоко)	60	80	100
2	суп гороховый (картофель, горох, овощи, масло)	200	250	300
3	хлеб	30	50	50
4	булочка с творогом (мука, творог, сахар, молоко, масло)	50	50	50
5	напиток лимонный (лимон, сахар)	200	200	200

Зав. столовой



Королёва О.Е.

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО
Медработник КГУ «Гимназия №21
отдела образования города Рудного»
Управления образования
акимата Костанайской области
Ибраева М.Т. Ибраева М.Т.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «Гимназия №21 отдела
образования города Рудного»
Управления образования акимата
Костанайской области
 Архангельская С.Е.



МЕНЮ для детей 6-18 лет (II)

Наименование		Выход готового блюда, г		
		6-10 лет	11-15лет	16-18лет
ПОНЕДЕЛЬНИК				
1	Нарезка из помидор и огурцов	60	80	100
2	плов из птицы (филе,рис, овощи свежие, масло)	200	220	250
3	хлеб	30	50	50
4	чай фруктовый (чай, сахар)	200	200	200
5	фрукт	120	120	120

ВТОРНИК

1	салат витаминный(овощи свежие, масло)	70	90	100
2	митбол с соусом (фарш, овощи,хлеб, масло)	70/20	90/20	100/20
3	макароны отварные (макароны, масло)	130	150	180
4	компот из с/фруктов	200	200	200
5	хлеб	30	50	50

СРЕДА

1	курица с овощами (овощи, филе, томат, мука)	70	90	100
2	гречка отварная (крупа, масло)	130	150	180
3	хлеб	30	50	50
4	какао (какао, молоко, сахар)	200	200	200

ЧЕТВЕРТ

1	биточки рыбные с соусом (рыба, томат, мука,хлеб)	70/20	90/20	100/20
2	картофельноморковное пюре (овощи,молоко, масло)	130	150	180
3	поджаривание	20	25	30
4	хлеб	30	50	50
5	напиток лимонный (лимон, сахар)	200	200	200

ПЯТНИЦА

1	борщ (картофель, лук, морковь ,свёкла)	200	250	300
2	хлеб	30	50	50
3	булочка с сыром (мука, сахар, масло, молоко,сыр)	50	50	50
4	напиток денсаулык (яблоко , лимон, сахар)	200	200	200

Зав. столовой

Королёва О.Е.

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО
Медработник КГУ «Гимназия №21
отдела образования города Рудного»
Управления образования
акимата Костанайской области
Ибраева М.Т. Ибраева М.Т.

БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «Гимназия №21 отдела
образования города Рудного»
Управления образования акимата
Костанайской области
 Архангельская С.Е.



МЕНЮ для детей 6-18 лет (III)

Наименование		Выход готового блюда, г		
		6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
ПОНЕДЕЛЬНИК				
1	палочки из моркови и огурца (овощи свежие)	60	80	100
2	плов из птицы (филе, рис, овощи, масло)	200	220	250
3	яблоко	120	120	120
4	хлеб	30	50	50
5	какао с молоком (какао, молоко, сахар)	200	200	200
ВТОРНИК				
1	ленивые голубцы с соусом (капуста, фарш, рис, томат)	200	220	250
2	хлеб	30	50	50
3	компот из яблок	200	200	200
СРЕДА				
1	котлета из птицы (филе, мука, лук, хлеб, масло)	70	90	100
2	соус сметанный (мука, сметана, масло)	20	20	20
3	гречка отварная (крупа, масло)	130	150	180
4	поджаривание (горошек)	20	25	30
5	хлеб	30	50	50
6	яблоко	120	120	120
7	напиток шиповник (шиповник, сахар)	200	200	200
ЧЕТВЕРГ				
1	рыба тушеная с овощами, с соусом (рыба, овощи)	70	90	100
2	картофельно-морковное пюре (овощи, молоко, масло)	130	150	180
3	хлеб	30	50	50
4	напиток Денсаулык (яблоко, лимон, сахар)	200	200	200
ПЯТНИЦА				
1	салат из вареных овощей (овощи, масло)	60	80	100
2	суп лапша (картофель, лук, морковь, лапша, масло)	200	250	300
3	булочка творожная (мука, творог, сахар, масло, молоко)	50	50	50
4	хлеб	30	50	50
5	напиток лимонный (лимон, сахар)	200	200	200

Зав. столовой

Королёва О.Е.

КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО
Медработник КГУ «Гимназия №21
отдела образования города Рудного»
Управления образования
акимата Костанайской области
 Ибраева М.Т.

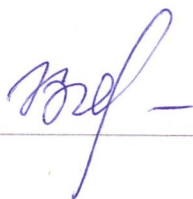
БЕКІТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «Гимназия №21 отдела
образования города Рудного»
Управления образования акимата
Костанайской области
 Архангельская С.Е.



МЕНЮ для детей 6-18 лет (IV)

Наименование		Выход готового блюда, г		
		6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
ПОНЕДЕЛЬНИК				
1	салат из овощей (овоци, масло)	60	80	100
2	паста Болоньезе (макароны, овощи, фарш, томат)	200	220	250
3	хлеб	30	50	50
4	напиток Денсаулык (яблоко, сахар, лимон)	200	200	200
ВТОРНИК				
1	салат морковь с яблоком (морковь, яблоко свежие)	60	80	100
2	митболы, соус (фарш, лук, хлеб, масло, мука, томат)	70/20	90/20	100/20
3	гречка отварная с овощами (крупа, овощи, масло)	130	150	180
4	хлеб	30	50	50
5	яблоко	120	120	120
6	компот из с/ф (с/ф, сахар)	200	200	200
СРЕДА				
1	салат из варёных овощей (овоци отварные, масло)	60	80	100
2	суп рисовый (крупа, овощи, масло)	200	250	300
3	булочка с сыром (мука, масло, молоко, сыр, сахар)	50	50	50
4	хлеб	30	50	50
5	напиток лимонный (лимон, сахар)	200	200	200
ЧЕТВЕРГ				
1	фишболы с соусом (рыба, томат, масло, мука)	70/20	90/20	100/20
2	картофельно-морковное пюре (овоци, масло, молоко)	130	150	180
3	поджарнировка (горошек)	20	25	30
4	хлеб	30	50	550
5	компот из яблок (яблоко, сахар)	200	200	200
ПЯТНИЦА				
1	рагу из птицы (картофель, лук, морковь, филе)	200	220	250
2	хлеб	30	50	50
3	яблоко	120	120	120
4	какао с молоком (какао, молоко, сахар)	200	200	200

Зав. столовой



Королёва О.Е.