

Утверждаю
 Директор
 КГУ «Общеобразовательной школы
 села Жибек жолы»
 М. Жусупова



Меню на «29-02» январь- февраль 2024 год

Меню для всеобуч 1 недели		Выход блюда
Понедельник		
1	Суп лапша домашняя	230-250
2	Мясо тушеное (говядинное)	100
3	Гарнир: гречка рассыпчатая	130-150
4	Мед	10
5	Чай с молоком	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	35-40
Вторник		
1	Суп рисовый	250
2	Салат из свежих овощей	100
3	Жаркое по домашнему	200
4	Кисель	200
5	Яблоко	250
6	Хлеб ржано-пшеничный	35-40
Среда		
1	Рассольник	250
2	Тефтели мясные	90-100
3	Чай с молоком	200
4	Гарнир: макарон отварные	130-150
5	Хлеб ржано-пшеничный	35-40
6	Сыр	10
Четверг		
1	Суп бобовый	250
2	Салат из моркови	100
3	Рыба минтай	100
4	Гарнир: рис припущенный	130-150
5	Сок	165
6	Печенье «Крокет»	20
7	Хлеб ржано-пшеничный	35-40
Пятница		
1	Суп - харчо	250
2	Котлеты мясные	100
3	Гарнир: картофельные шоре	150
4	Чай	200
5	Мед пчелиный	10
6	Хлеб ржано-пшеничный	35-40

Мед.сестра школы

[Handwritten signature]

Повар

[Handwritten signature]

Утверждаю
Директор
КГУ «Общеобразовательной школы
села Жибек жолы»


М.Жусупова

Меню на «22-26» Январь 2024 год

Меню для учащихся 1-4 классы 4 неделя		Выход блюда
Понедельник		
1	Плов (говядина)	150
2	Чай с молоком	200
3	Хлеб ржано-пшеничный	20
4	Мед пчелиный	20
Вторник		
1	Салат витаминный	60
2	Зразы рубленые	80
3	Гарнир: перловка	100
4	Сок мультивитаминный	165
5	Яблоко	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20
Среда		
1	Мясо тушеное(курица)	80
2	Гарнир:макароны отаварные	100
3	Хлеб ржано-пшеничный	20
4	Сузбеше	100
5	Чай с молоком	200
Четверг		
1	Салат свекольный	60
2	Котлеты рыбные	80
2	Гарнир: пюре картофельное	100
4	Компот из сухофруктов	200
5	Яблоко	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20
Пятница		
1	Куры отварные	80
2	Гарнир: гречка рассыпчатая	100
3	Сыр	10
4	Чай с молоком	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	20

Мед.сестра школы 

Повар 

Утверждаю
Директор
КГУ «Общеобразовательной школы
села Жибек жолы»


М.Жусупова

Меню на «22-26» Январь 2024год

Меню для всеобуч 4 неделя		Выход блюда
Понедельник		
1	Щи из свежей капусты	200
2	Плов (говядина)	150
3	Чай с молоком	150
4	Хлеб ржано-пшеничный	20
5	Мед пчелиный	10
Вторник		
1	Суп с вермишелью	200
2	Салат витаминный	60
3	Зразы рубленые	80
4	Гарнир: перловка	100
5	Сок мультивитаминный	165
6	Яблоко	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	20
Среда		
1	Суп с рисовый	200
2	Мясо тушеное (курица)	80
3	Гарнир: макароны отварные	100
4	Хлеб ржано-пшеничный	20
5	Сузбеше	100
6	Чай с молоком	200
Четверг		
1	Суп лапша домашняя	200
2	Салат свекольный	60
3	Котлеты рыбные	80
4	Гарнир: пюре картофельное	100
5	Компот из сухофруктов	200
6	Яблоко	200
7	Хлеб ржано-пшеничный*	20
Пятница		
1	Борщ	200
2	Куры отварные	80
3	Гарнир: гречка рассыпчатая	100
4	Сыр	10
5	Чай с молоком	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	20

Мед.сестра школы 

Повар 

Утверждаю
Директор
КГУ «Общеобразовательной школы
села Жибек жолы»



М. Жусупова

Меню на «29-02» январь-февраль 2024 год

Меню для учащихся 1 – 4 классов 1 неделя		Выход блюда
Понедельник		
1	Мясо тушеное	80
2	Мед пчелиный	10
3	Гарнир: гречка рассыпчатая	100
4	Чай с молоком	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	20
Вторник		
1	Жаркое по домашнему	150
2	Салат из свежих овощей	60
3	Хлеб ржано-пшеничный	20
4	Кисель	200
5	Яблоко	250
Среда		
1	Тифтели мясные	80
2	Гарнир: макарон отварные	100
3	Сыр	10
4	Чай с молоком	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	20
Четверг		
1	Салат из моркови	60
2	Рыба минтай	80
3	Гарнир: рис припущенный	100
4	Сок мультивитаминный	165
5	Хлеб ржано-пшеничный	20
6	Печенье «Крокет»	20
Пятница		
1	Котлеты мясные	80
2	Гарнир: картофельное пюре	100
3	Мед	10
4	Чай	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	20

Мед.сестра школы

Повар