

Утверждаю
Директор
КГУ «Общеобразовательной школы
села Жибек жолы»

М. Жусупова

Меню на «29-03» май 2024 год



Меню для всеобуч 1 неделя		Выход блюда
Понедельник		
1	Суп лапша домашняя	230-250
2	Мясо тушеное (говядиное)	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 пюре	150
4	Чай	200
5	Мед пчелный	10
6	Хлеб ржано-пшеничный	35-40

Мед.сестра школы

Повар

Утверждаю
Директор
КГУ «Общеобразовательной школы
села Жибек жолы»

М.Жусупова

Меню на «29-03» май 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 _____