**«Утверждаю»**

 Руководитель

ГУ «Отдел образования

Узункольского района»

УО акимата Костанайской области

Айтпаева С.Т.

**Меню зима – весна**

**2024 – 2025 учебный год**

**1, 3 недели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование блюда** | **7 -10 лет** | **11-15 лет** | **16-18 лет** |
| **Понедельник** | **выход** | **выход** | **выход** |
| 1 | Плов из птицы | 180 | 250 | 300 |
| 2 | Яблоко | 120 | 120 | 120 |
| 3 | Чай с молоком и сахаром | 200/20/5 | 200/20/5 | 200/20/5 |
| 4 | Бутерброд с маслом | 20/10 | 35/10 | 40/15 |
| **Вторник** |
| 1 | Тефтели мясные (духовые) | 80 | 100 | 100 |
| 2 | Соус красный основной | 20 | 20 | 20 |
| 3 | Гарнир макароны отварные с маслом сливочным | 100 | 150 | 200 |
| 4 | Компот из смеми сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| 5 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| **Среда** |
| 1 | Рагу из птицы | 180 | 250 | 300 |
| 2 | Кисель из плодов | 200 | 200 | 200 |
| 3 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| **Четверг** |
| 1 | Салат из моркови | 60 | 100 | 100 |
| 2 | Биточки рыбные (духовые) | 80 | 100 | 100 |
| 3 | Соус красный основной | 20 | 20 | 20 |
| 4 | Гарнир картофельное пюре/масло сливочное | 100 | 150 | 200 |
| 5 | Яблоко | 120 | 120 | 120 |
| 6 | Чай черный с сахаром | 200/5 | 200/5 | 200/5 |
| 7 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| **Пятница** |
| 1 | Борщ с капустой и картофелем мясо говядина | 200 | 250 | 300 |
| 2 | Корж медовый | 60 | 60 | 60 |
| 3 | Компот из яблок | 200 | 200 | 200 |
| 4 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**2, 4 недели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование блюда** | **6 (7) -10 лет** | **11-14 лет** | **15-18 лет** |
| **Понедельник** | **выход** | **выход** | **выход** |
| 1 | Птица с овощами | 180 | 250 | 300 |
| 2 | Гарнир: гречневая рассыпчатая | 100 | 150 | 200 |
| 3 | Чай с молоком и сахаром | 200/20/5 | 200/20/5 | 200/20/5 |
| 4 | Яблоко | 120 | 120 | 120 |
| 5 | Бутерброд с сыром | 20/10 | 35/10 | 40/15 |
| **Вторник** |
| 1 | Котлеты мясные (духовые) | 80 | 100 | 100 |
| 2 | Соус красный основной | 20 | 20 | 20 |
| 3 | Гарнир макароны отварные с маслом сливочным | 100 | 150 | 200 |
| 4 | Компот из смеми сухофруктов | 200 | 200 | 200 |
| 5 | Хлеб ржаной-пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| **Среда** |
| 1 | Жаркое по домашнему | 180 | 250 | 300 |
| 2 | Кисель из плодов | 200 | 200 | 200 |
| 3 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| **Четверг** |
| 1 | Салат из белокачанной капусты, моркови | 60 | 100 | 150 |
| 2 | Котлеты рыбные (духовые) | 80 | 100 | 100 |
| 3 | Соус красный основной | 20 | 20 | 20 |
| 4 | Гарнир картофельное пюре/масло сливочное | 100 | 150 | 200 |
| 5 | Чай черный с сахаром | 200/5 | 200/5 | 200/5 |
| 6 | Яблоко  | 120 | 120 | 120 |
| 7 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |
| **Пятница** |
| 1 | Суп-лапша с птицей | 200 | 250 | 300 |
| 2 | Кондитерское изделие (ватрушка с творогом/булочка творожная) | 50 | 50 | 50 |
| 3 | Компот из яблок | 200 | 200 | 200 |
| 4 | Хлеб ржаной/пшеничный | 20 | 35 | 40 |

Общее кол-во питающихся бесплатно: 51

И.о. директора: Мадьярова А.М.

Социальный педагог: Такиров О.М.

ИП «Sat»: Хамашева А.Б.