

«Согласовано»  
Мед. работник школы



«Согласовано»  
НП Абдыканов И.А.



«Утверждаю»

Директор  
КТУ «Общественная школа №32  
отдела образования города Костанай»  
Управления образования акимата  
Костанайской области  
Мирзинова Ж.Ж.

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2025-2026 уч. год.

Зима-Весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Салат из капусты белокачанной и яблок	70	90	100
2	Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
3	Напиток «Денсаулык»	200	200	200
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Вторник</b>			
1	Митболы	70	90	100
2	Соус томатный	20	20	20
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Гречка рассыпчатая	130	150	180
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Среда</b>			
1	Салат из варенных овощей	60	80	100
2	Суп рисовый с мясом	200	250	300
3	Булочка с сыром	50	50	50
4	Напиток лимонный	200	200	200
5	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Четверг</b>			
1.	Биточки мясные	70	90	100
2.	Соус томатный	20	20	20
3.	Картофельное пюре	130	150	180
4.	Компот из свежих яблок	200	200	200
5.	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Пятница</b>			
1.	Рагу из птицы	200	220	250
2.	Яблоно	120	120	120
3.	Напиток из шиповника	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>

«Согласовано»  
Мед. работник



«Утверждаю»

Директор  
КТУ «Общеобразовательная школа №32  
отдела образования города Костаная»  
Управления образования административного  
района Костанайской области  
Мирянова Ж.Ж.

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2025-2026 уч. год.

Зима-Весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Птица с овощами	70	90	100
2	Гречка отварная	130	150	180
3	Напиток лимонный	200	200	200
4	Яблоко	120	120	120
5	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Вторник</b>			
1	Плов из курицы	200	220	250
2	Саат из моркови	70	90	100
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Среда</b>			
1	Салат с морковью	60	80	100
2	Жаркое по-домашнему из птицы	200	220	250
3	Яблоко	120	120	120
4	Чай с лимоном	200	200	200
5	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Четверг</b>			
1	Митболы мясные	70	90	100
2	Соус томатный	20	20	20
3	Макаронки отварные	130	150	180
4	Компот из свежих яблок	120	120	120
5	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Пятница</b>			
1	Салат из белокачанной капусты	70	90	100
2	Суп гороховый с мясом	200	250	300
2	Булочка с творогом	50	50	50
3	Напиток лимонный	200	200	200
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2025-2026 уч. год.

Зима-Весна

3 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Салат с моркови	60	80	100
2	Плов из птицы	200	220	250
3	Яблоко	120	120	120
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
5	Чай с молоком	200	200	200
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Вторник</b>			
1	Салат витаминный	60	80	100
2	Митбол	70	90	100
3	Соус сметанный	20	20	20
4	Макаронны отварный	130	150	180
5	Компот из свежих яблок	200	200	200
6	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Среда</b>			
1	Гречка рассыпчатая с мясом курицы	200	220	250
2	Яблоко	120	120	120
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Четверг</b>			
1	Биточки мясные	70	90	100
2	Соус томатный	20	20	20
3	Пюре картофельное	130	150	180
2	Напиток лимонный	200	200	200
3	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Пятница</b>			
1	Борщ с мясом	200	250	300
2	Булочка с сыром	50	50	50
3	Напиток Денсаулық	200	200	200
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>



«Согласовано»  
ИП Абдрахманов А.С.



«Утверждено»

Директор  
КГУ «Общественная школа №32  
отдела образования города Костанай»  
Управления образования области  
Костанайской области  
Мирамова Ж.Ж.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2025-2026 уч. год.  
Зима-Весна  
4 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>	<b>выход</b>
1	Салат из белокачанной капусты	60	80	100
2	Плов из птицы	200	220	250
3	Напиток лимонный	200	200	200
4	Яблоко	120	120	120
5	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Вторник</b>			
2	Тефтели	70	90	100
3	Соус томатный	20	20	20
4	Макаронны отварные	130	150	180
6	Компот из свежих яблок	200	200	200
7	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Среда</b>			
1	Котлета из птицы	70	90	100
2	Соус томатный	20	20	20
3	Гречка рассыпчатая	130	150	180
4	Яблоко	120	120	120
5	Напиток из шиповника	200	200	200
6	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Четверг</b>			
1	Тефтели	70	90	100
2	Соус томатный	20	20	20
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Напиток Денсаулык	200	200	200
5	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>
	<b>Пятница</b>			
1	Суп с макаронными изделиями с мясом	200	250	300
2	Салат овощной	60	80	100
3	Напиток лимонный	200	200	200
4	Булочка домакия	50	50	50
4	Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	30	50	50
	<b>Итого сумма</b>	<b>760</b>	<b>807</b>	<b>852</b>