

Меню на кашу (зима-весна)

03-07.03.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	Цена
1	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Бутерброд с маслом и сыром	50	55	
	Чай с молоком и с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
2	Каша молочная манная со сливочным маслом	200	200	
	Булочки	50	50	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
3	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Чай	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
4	Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	200	200	
	Булочки	50	50	
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
5	Каша молочная гречневая со сливочным маслом	200	200	
	Ватрушки створогом	60	60	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е.Капизина
А.Р.Иембердиева
Ж.Д.Уәлихан

Меню на суп (зима-весна)

03-07.03.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	Цена
1	Рассольник	250	250	
	Бутерброд с маслом и сыром	50	55	
	Чай с молоком и с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
2	Щи из свежей капусты	250	250	
	Булочки	50	50	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
3	Суп гороховый	250	250	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Чай	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450
4	Уха из гарбуши	250/25	250/25	
	Булочки	50	50	
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				450
5	Суп лапша	250	250	
	Ватрушки створогом	60	60	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				450

Директор столовой
 Директор школы
 Диетолог
 Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
 А.Е.Капизина
 А.Р.Иембердиева
 Ж.Д.Уәлихан

Меню на горячее (зима-весна)

03-07.03.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	цена
1	Гарнир: макароны отварные с маслом сливочным	150	150	
	Мясо птицы с соусом	100	100	
	Чай с молоком и с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				550
2	Салат свекольный с изюмом	80	100	
	Жаркое из птицы	200	200	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб	35	40	
				550
3	Гуляш (говядина)	100	100	
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	150	150	
	Чай	200	200	
	Хлеб	35	40	
				550
4	Салат из белокачанной капусты ,маркови	80	100	
	Гарнир: спагетти отварные с маслом сливочным	150	150	
	Мясо птицы с соусом	100	100	
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				550
5	Котлеты мясные (духовке) соус красный основной	100	100	
	Гарнир рис отварной	150	150	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				550

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев

А.Е. Капизина

А.Р.Иембердиева

Ж.Д.Уэлихан

Меню на бюджетной основе (зима-весна)

03-07.03.2025год

	1 неделя	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	150	200	200
	Бутерброд с маслом и сыром	35	50	55
	Мёд	5	5	5
	Чай с молоком и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Яблоко	100	100	100
2	Салат из свеклы с изюмом	60	100	100
	Жаркое из птицы	200	200	200
	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
3	Гуляш (говядина)	80	100	100
	Гарнир: гречневая рассыпчатая	100	150	150
	Сүзбеше/творог	50	50	50
	Чай	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
4	Салат из белокачанной капусты,маркови	60	80	100
	Уха из гарбуши	200/25	250/25	250/25
	Чай с лимоном и сахаром	200/20/5	200/20/5	200/20/5
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40
5	Котлеты мясные (духовке) соус красный основанной	80	100	100
	Гарнир рис отварной	100	150	150
	Ватрушки створогом	60	60	60
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е.Капизина
А.Р.Иембердиева
Ж.Д.Уәлихан