

«Утверждено»
Заведующая столовой
Сейтенова А.С.



«Согласовано»
директор ЦП «ТЭЖ»
Самбаева А.Б.



М Е Н Ю

ЛЕТО-ОСЕНЬ

	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			7-10	11-14	15-18
1 неделя	1 день	Плов из птицы	200	220	250
		Молоко коровье	150	200	200
		Подгорнировка-зеленый горошек	30	30	30
		Яблоко/ фрукт по сезону	150	150	150
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	2 день	Митболы из говядины	70	90	100
		Соус сметанный	20	20	20
		Рагу из овощей	130	150	180
		Компот из свежих яблок и изюмом	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	3 день	Куриные палочки запеченные	70	90	100
		Салат из капусты белокочанной с фасолью и морковью	60	80	100
		Соус сметанный	20	20	20
		Пюре из гороха Буршак	130	150	180
		Напиток Денсаулык яблоко	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	4 день	Фишболы из минтая	70	90	100
		Соус молочно-томатный	20	20	20
		Кортофельно- морковное пюре	130	150	180
		Подгарнировка зеленый горошек	30	30	30
		Напиток из шиповника	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	30	30
	5 день	Яблоко/ фрукт по сезону	120	120	120
		Салат витаминный яблоко	60	80	100
		Говядина отворная с туздык	70	90	100
		Сочни/ макаронные изделия	130	150	180
		Какао с молоком	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	30	30



МЕНЮ

ЛЕТО- ОСЕНЬ

	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			7-10	11-14	15-18
2 недели	1 день	Салат свеклой и сыром	60	80	100
		Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
		Чай каркаде	200	200	200
		Яблоко/ фрукт по сезону	120	120	120
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Ежики из говядины	70/20	90/20	100/20
	2 день	Соус сметанный	20	20	20
		Перловка рассыпчатая с овощами	130	150	180
		Компот из свежих яблок и изюма	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Палочки из моркови и капусты	60	80	100
	3 день	Куриные палочки	70	90	100
		Соус сметанный	20	20	20
		Пюре из гороха Буршак	130	150	180
		Напиток Денсаулык	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Салат витаминный	60	80	100
	4 день	Фишболы из минтая	70	90	100
		Соус молочно- томатный	20	20	20
		Картофельно- морковное пюре	130	150	180
		Какао с молоком	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	5 день	Салат морковью с сыром	60	80	100
		Плов из говядины	200	220	250
		Компот из сухофруктов	200	200	2000
		Яблоко/ фрукт по сезону	120	120	120
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50

«Утверждено»
Заведующая столовой
Сейтенова А.С.



«Согласовано»
директор ШГ №13 ЖКОС
Самойлова К.К.



М Е Н Ю ЛЕТО- ОСЕНЬ

3 неделя	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			7-10	11-14	15-18
	1 день	Палочки из моркови и огурца	60	80	100
		Курица в сметанном соусе	70	90	100
		Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
		Компот из свежих яблок и изюмом	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Митболы	70	90	100
		Соус сметанный	20	20	20
	2 день	Макароны отварные	130	150	180
		Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
		Яблоко/ фрукт по сезону	120	120	120
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Салат свекла с сыром	60	80	80
		Гуляш из птицы	70	90	100
		Рис с овощами Коктем	130	150	180
		Напиток лимono- яблочный	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Палочки из моркови и капусты	60	80	100
		Рыбные каштаны	70	90	100
		Соус сметанный	20	20	20
		Пюре из гороха Буршак	130	150	180
		Напиток Денсаулык яблоко	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Сырне из говядины	200	220	250
		Какао с молоком	200	200	200
		Яблоко/ фрукт по сезону	120	120	120
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50

«Утверждаю»
Заведующая столовой
Сейтепова А.С.



«Согласовано»
директор ЦНТ №3 ЖКОС
Самбаева А.



МЕНЮ ЛЕТО- ОСЕНЬ

	Дни	Наименование блюд	выход, г		
			7-10	11-14	15-18
4 неделя	1 день	Салат марковка с сыром	60	80	100
		Чай черный сладкий	200	200	200
		Гречневая каша с овощами и птицей	200	220	250
		молоко	100	100	100
		Яблоко фрукт по сезону	120	120	120
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
		Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
	2 день	Соус сметанный	20	20	20
		Подгарнировка- зеленый горошек	30	30	30
		Компот из свежих яблок	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	3 день	Салат с фасолью и огурцами	60	80	100
		Куриная грудка с овощами	70	90	100
		Макароны отварные	130	150	180
		Напиток лимono-яблочный	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	4 день	Тефтели рыбные	70	90	100
		Соус молочно- томатный	20	20	20
		Картофельно-морковное пюре	130	150	180
		Подгарнировка- зеленый горошек	30	30	30
		Напиток денсаулык	200	200	200
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
	5 день	Нан салма	200	200	200
		Компот из сухофруктов	200	200	200
		Яблоко- фрукт по сезону	120	120	120
		хлеб ржано-пшеничный	30	50	50