



«УТВЕРЖДАЮ»

2019 год

Директор СШ№9

Жиенбаев И.Ж.



ИП «ЗАБОТА»

Максұтов А.С.

Меню

свободное (желаемое)  
на 2019-2020 учебный год

4-я неделя

	<b>Понедельник</b>	<b>выход</b>
1	Суп лапша по-домашнему	200
2	Каша молочная ячневая	200
3	Плов из курицы	30/150
4	Булочка с сахаром	80
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	40
	<b>Вторник</b>	<b>выход</b>
1	Борщ	200
2	Говядина тушеная с гречкой	200
3	Каша молочная рисовая	200
4	Пирожки с капустой	60/15
5	Кисель	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	40
7	Салат из капусты с морковью	60
	<b>Среда</b>	<b>выход</b>
1	Суп куриный	200
2	Котлета в соусе	50/150
3	Гарнир спагетти	150
4	Каша молочная пшеничная	200
5	Пирожки с картошкой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат из свежих овощей	60
	<b>Четверг</b>	<b>выход</b>
1	Рассольник	200
2	Рыбные палочки с соусом	50/50
3	Гарнир пюре картофельный	150
4	Каша молочная манная	200
5	Школьная булочка	80
6	Компот	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат «Витаминный»	60
	<b>Пятница</b>	<b>выход</b>
1	Суп гороховый	200
2	Каша молочная ячневая	200
3	Тефтели с соусом	50/50
4	Гарнир макароны отварные	150
5	Пирожки с капустой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат «Винегрит»	60

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СШ №9  
Жисенбаев И.Ж.

ИП «ЗАБОТА»

И.И. Максумов А.С.

МЕНЮ (1-я неделя) для детей 7-17 лет  
на 2019-2020 учебный год

<b>Понедельник</b>		<b>Выход</b>
1	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	200/10
2	Булочка с сыром	60/15
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат (классический)	60
<b>Вторник</b>		
1	Плов из курицы	30/150
2	Компот из сухофруктов	200
3	Хлеб ржано-пшеничный	40
4	Салат морковный	60
<b>Среда</b>		
1	Котлета с соусом	50/50
2	Гарнир макароны	150
3	Чай с сахаром	200
4	Яблоко	100
5	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>Четверг</b>		
1	Биточек рыбный, соус красный основной	50/50
2	Пюре картофельное	150
3	кисель	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат из капусты	60
<b>Пятница</b>		
1	Котлета с соусом	50/50
2	Гарнир гречка отварная	150
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат из свежих овощей	60

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СШ №9  
Жиенбаев И.Ж.

ИП «ЗАБОТА»

Максутов А.С.

**МЕНЮ (2-я неделя) для детей 7-17 лет  
на 2019-2020 учебный год**

<b>Понедельник</b>		<b>выход</b>
1	Каша рисовая с маслом сливочным	150/10
2	Школьная булочка	80
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Яблоко	100
<b>Вторник</b>		<b>выход</b>
1	Котлета «Школьная» с соусом	50/50
2	Гарнир гречневая крупа, рассыпчатая	150
3	Компот из сухофруктов	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат свекольный	60
<b>Среда</b>		<b>выход</b>
1	Бигус	30/150
2	Пирожок с картошкой	60/15
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат морковь по корейский	60
<b>Четверг</b>		<b>Выход</b>
1	Рыба тушеная с соусом	50/50
2	Гарнир рис припущенный	150
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат витаминный	60
<b>Пятница</b>		<b>выход</b>
1	Котлета в соусе	50/50
2	Гарнир макароны отварные	150
3	Кисель	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат осенний	60

МЕНЮ (3-я неделя) для детей 7-17 лет  
на 2019-2020 учебный год

<b>Понедельник</b>		<b>Выход</b>
1	Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/10
2	Сладкая булочка с изюмом	80
3	Сок мультивитаминный	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>Вторник</b>		<b>Выход</b>
1	Азу по – татарски	50/150
2	Компот из сухофруктов	200
3	Хлеб ржано-пшеничный	40
4	Салат из свеклы	60
<b>Среда</b>		<b>Выход</b>
1	Тефтели с соусом	50/50
2	Гарнир гречневая крупа рассыпчатая	150
3	Какао с молоком	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат осенний (капуста, морковь, кукуруз)	60
<b>Четверг</b>		<b>Выход</b>
1	Рыбные палочки, масло сливочное	50/20
2	Рис припущенный	150
3	Кисель	200
4	Салат (капуста с морковью)	60
5	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>Пятница</b>		<b>Выход</b>
1	Котлета с соусом	50/50
2	Спагетти отварные	150
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат из свежих овощей	60

МЕНЮ (4-я неделя) для детей 7-17 лет  
на 2019-2020 учебный год

<b>Понедельник</b>		<b>Выход</b>
1	Каша ячневая с маслом сливочным	150/10
2	Булочка с сахаром	100
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Яблоко	100
<b>Вторник</b>		<b>Выход</b>
1	Говядина, тушеная с гречкой	50/50
2	Гарнир гречневая крупа рассыпчатая	150
3	Салат из капусты с морковью	60
4	Кисель плодово-ягодный	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>Среда</b>		<b>Выход</b>
1	Плов из курицы	50/150
2	Чай с сахаром	200
3	Хлеб ржано-пшеничный	40
4	Салат из свежих овощей	60
<b>Четверг</b>		<b>Выход</b>
1	Рыбные палочки с соусом	50/10
2	Пюре картофельное	150
3	Компот из сухофруктов	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат витаминный (свекло, морковь, капуста)	60
<b>Пятница</b>		<b>Выход</b>
1	Тефтели тушеные с соусом	50/50
2	Макароны отварные	150
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
5	Салат (Винегрит овощной)	60



«УТВЕРЖДАЮ»

2019 год

Директор СШ №9

Жиенбаев И.Ж.



ИП «ЗАБОТА»

Максутов А.С.

Меню

свободное (желаемое)  
на 2019-2020 учебный год

1-я неделя

	<b>Понедельник</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп гороховый	200
2	Каша молочная пшеничная	200
3	Тефтели в соусе	50/50
4	Гарнир гречневая крупа рассыпчатая	150
5	Школьная булочка	80
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат «Классический»	60
	<b>Вторник</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп свекольный с фасолью	200
2	Плов из курицы	30/150
3	Каша молочная кукурузная	200
4	Булочка с изюмом	80
5	Компот	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	40
7	Салат «Морковный»	60
	<b>Среда</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп лапша	200
2	Котлета с соусом	50/50
3	Гарнир макароны	150
4	Каша молочная пшеничная	200
5	Пирожки с капустой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
	<b>Четверг</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп рисовый	200
2	Биточик рыбный с соусом	50/50
3	Гарнир пюре картофельное	150
4	Каша молочная манная	200
5	Булочка с сахаром	60/15
6	Кисель	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат из капусты	60
	<b>Пятница</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Борщ	200
2	Каша молочная пшеничная	200
3	Котлета с соусом	50/50
4	Гарнир спагетти отварные	150
5	Пирожки с картошкой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат из свежих овощей	60



2019 год

Директор СШ№9  
Жиенбаев И.Ж.



ИП «ЗАБОТА»  
Максұтов А.С.

Меню  
свободное (желаемое)  
на 2019-2020 учебный год  
2-я неделя

	<b>Понедельник</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп лапша по домашнему	200
2	Каша молочная рисовая	200
3	Тефтели в соусом	50/50
4	Гарнир спагетти	150
5	Школьная булочка	80
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
	<b>Вторник</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Щи из капусты	200
2	Котлета из говядины	50/50
3	Гарнир гречневая крупа рассыпчатая	150
4	Каша молочная ячневая	200
5	Булочка с сахаром	80
6	Компот	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат «свекольный»	60
	<b>Среда</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп рисовый	200
2	Каша молочная манная	200
3	Гуляш	30/50
4	Гарнир пюре картофельное	150
5	Пирожки с картошкой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Са «по корейский»	60
	<b>Четверг</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп полевой (гречневый)	200
2	Каша молочная кукурузная	200
3	Рыба жареная с соусом	50/50
4	Гарнир рис припущенный	150
5	Салат витаминный	60
6	Кисель	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат витаминный	60
	<b>Пятница</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Рассольник	200
2	Каша молочная пшеничная	200
3	Котлета в соусе	50/50
4	Гарнир макароны отварные	150
5	Пирожки с капустой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40



«ЭДБЕРЖДАЮ»

2019 год

Директор СШ№9

Жиенбаев И.Ж.



ИП «ЗАБОТА»

Максұтов А.С.

Меню

свободное (желаемое)  
на 2019-2020 учебный год

3-я неделя

	<b>Понедельник</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Каша молочная кукурузная	200
2	Суп гороховый	200
3	Котлеты в соусе	50/50
4	Гарнир отварные макароны	150
5	Булочка с изюмом	80
6	Сок мультивитаминный	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
	<b>Вторник</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп куриный с домашней лапшой	200
2	Каша молочная манная	200
3	Азу по-татарски	50/150
4	Школьная булочка	80
5	Компот	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	40
7	Салат из свеклы	60
	<b>Среда</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Каша пшеничная	200
2	Тефтели с соусом	50/50
3	Гарнир гречка отварная	150
4	Щи из квашенный капусты	200
5	Пирожки с картошкой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат «осенний»	60
	<b>Четверг</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп с вермишелью	200
2	Каша пшеничная	200
3	Рыбные палочки, масло сливочный	50/50
4	Гарнир рис припущенный	150
5	Кисель с витамином «С»	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	40
7	Салат морковь по корейский	60
	<b>Пятница</b>	<b>ВЫХОД</b>
1	Суп по крестьянски (гречневый)	200
2	Каша ячневая	200
3	Котлета с соусом	50/50
4	Гарнир спагетти	150
5	Пирожки с капустой	60/15
6	Чай с сахаром	200
7	Хлеб ржано-пшеничный	40
8	Салат из свежих овощей	60