

КГУ «Первая гимназия»
 КГУ «Отдел образования
 города Петропавловска»
 КГУ «Управление образования
 акимата СКО»
 Т. Анцибор

Утверждаю
 ИП «Волкова С.Ф.»
 С. Волкова

Недельное меню (зима-весна) горячего питания для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах города Петропавловск 2025-2026гг

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр	Тағамның шығуы, гр	Тағамның шығуы, гр
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I НЕДЕЛЯ			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт	1шт	1шт
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ВТОРНИК			
Тефтели куриные	80	100	100
Соус сметанный	20	25	25
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
СРЕДА			
Салат из св марков. на раст .масле	60	100	100
Плов из говядины	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ЧЕТВЕРГ			
Котлета мясная соус красный основной	80\20	100\25	100\25
Гарнир макароны отварные	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Суп овощной	80	100	100
Выпечка с творогом	50	50	50
Фрукты	120	120	120
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40

КГУ «Первая гимназия»
 КГУ «Отдел образования
 города Петропавловска»
 КГУ «Управление образования
 акимата СКО»

Т. Анцибор

Утверждаю
 ИП «Волкова С.Ф.»
 С. Волкова

Недельное меню (лето-осень) горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
 общеобразовательных школах города Петропавловска
 2025-2026гг

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II НЕДЕЛЯ			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Каша молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ВТОРНИК			
Салат белокачанной капусты заправлен рас маслом	60	100	100
Тефтели мясные соус красный основной	80\20	100\25	100\25
Гарнир макароны отварные	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
СРЕДА			
Мясо тушенное с овощами	80	100	100
Гарнир крупяной	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ЧЕТВЕРГ			
Котлеты рыбные соус сметанный	80\20	100\25	100\25
Гарнир картофельное пюре	100	150	150
Напиток фруктово ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Суп лапша-домашняя	200	250	250
Сыр твердый	20	20	20
Фрукт	120	120	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40



**Недельное меню (зима-весна) горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
 общеобразовательных школах города Петропавловска
 2025-2026гг**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III НЕДЕЛЯ			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт	1 шт	1 шт
Чай с сахаром лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ВТОРНИК			
Котлета мясная соус красный основной	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
СРЕДА			
Салат из моркови запр раст маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему из говядины	150	200	200
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40
Четверг			
Тефтели рыбные соус сметанный	80\20	100\25	100\25
Картофельное пюре	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Выпечка творожная	50	50	100
Фрукт	120	120	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40



**-Недельное меню (зима-весна) горячего питания для отдельных категорий обучающихся в
общеобразовательных школах города Петропавловска
2025-2026гг**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV НЕДЕЛЯ			
ПОНЕДЕЛЬНИК			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	40	40	40
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ВТОРНИК			
	60(30)	100 (50)	100 (50)
Биточки мясные соус красный основной	80\20	100\25	100\25
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель плодово ягодный	200	200	200
Хлеб	20	35	40
СРЕДА			
Салат из св капусты запр рас маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ЧЕТВЕРГ			
Котлеты рыбные соус сметанный	80\20	100\25	100\25
Гарнир картофельное пюре	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб	20	35	40
ПЯТНИЦА			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Сыр	20	35	40
Фрукт	120	120	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб	20	35	40