

# Күнделікті мәзір

Согласовано  
Директор КГУ «ОШ№12»  
Жылкыбай Н.М.  
«28» 10 2024 г.

Утверждаю  
ИП «Шуаева Р.Т.»  
Шуаева Р.Т.  
«28» 10 2024 г.

Ежедневное перспективное меню  
для организации питания учащихся КГУ «ОШ№12»  
на 28.10.24 2024-2025 учебный год.

№	Наименование блюд	Выход, г		
		7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
<i>Понедельник (день первый)</i>				
1	Плов (говядина)	150	200	250
2	Яблоко	100	100	100
3	Мед	10	10	10
4	Чай черный с сахаром	200	200	200
5	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

Зав. столовой: \_\_\_\_\_  
Фельдшер Менел

Согласовано  
Директор КГУ «ОШ№12»  
Жылкыбай Н.М.  
«10» 10 2024 г.

Утверждаю  
ИП «Шуаева Р.Т.»  
Шуаева Р.Т.  
«10» 10 2024 г.

Ежедневное перспективное меню  
для организации питания учащихся КГУ «ОШ№12»  
на 10.10.24 2024-2025 учебный год.

№	Наименование блюд	Выход, г		
		7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
<i>Вторник (день второй)</i>				
1	Салат из белокачанной капусты	60	100	100
2	Котлеты мясные(духовые)/соус красный основной	50/20	75/20	100/20
3	Гарнир: макароны отварные со сливочным маслом	100	130	150
4	Сок фруктовый	200	200	200
5	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

Зав. столовой: \_\_\_\_\_  
Фельдшер Менел

Согласовано  
Директор КГУ «ОШ№12»  
Жылкыбай Н.М.  
«10» 10 2024 г.

Утверждаю  
ИП «Шуаева Р.Т.»  
Шуаева Р.Т.  
«10» 10 2024 г.

Ежедневное перспективное меню  
для организации питания учащихся КГУ «ОШ№12»  
на 23.10.24 2024-2025 учебный год.

№	Наименование блюд	Выход, г		
		7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
<i>Среда (день третий)</i>				
1	Жаркое по-домашнему (говядина)	150	200	250
2	Кисель из яблок	200	200	200
3	Сыр порциями	20	20	20
4	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

Зав. столовой: \_\_\_\_\_  
Фельдшер Менел

Согласовано  
Директор КГУ «ОШ№12»  
Жылкыбай Н.М.  
«10» 10 2024 г.

Утверждаю  
ИП «Шуаева Р.Т.»  
Шуаева Р.Т.  
«10» 10 2024 г.

Ежедневное перспективное меню  
для организации питания учащихся КГУ «ОШ№12»  
на 24.10.24 2024-2025 учебный год.

№	Наименование блюд	Выход, г		
		7-11 лет	11-15 лет	16-18 лет
<i>Четверг (день четвертый)</i>				
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	100	100
2	Суп с фрикадельками из говядины	200/35	250/35	250/35
3	Масло сливочное	20	20	20
4	Комлот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб ржаной/пшеничный	20	35	40

Зав. столовой: \_\_\_\_\_  
Фельдшер Менел