

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » января 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (зима-весна)**

**КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход	Выход блюда,	Выход блюда,
	блюда, гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>I неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Плов из птицы	200	220	250
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Ёжики из говядины	70	90	100
Подгарнировка – зелёный горошек	30	30	30
Соус молочно-томатный	20	20	20
Макароны отварные	130	150	180
Компот из свежих яблок с изюмом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Палочки из моркови и капусты	60	80	100
Куриные палочки запеченные	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
<b>Четверг</b>			
Фрукт / банан	120	120	120
Фишболы из минтая	70	90	100
Соус молочно-томатный	20	20	20
Картофельно-морковное пюре	130	150	180
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Салат витаминный	60	80	100
Суп с макаронными изделиями и мясом	200	220	250
Какао с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » август 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (зима-весна)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>II неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Чикенболы	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Рис рассыпчатый	130	150	180
Компот из свежих яблок и изюмом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Митболы из говядины	70	90	100
Гречка рассыпчатая	130	150	180
Чай с молоком	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Мандарины	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Фрукт банан	120	120	120
Ёжики куриные	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Макроны отварные	130	150	180
Чай каркаде	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Четверг</b>			
Палочки из моркови и капусты	60	80	100
Рыбные каштаны в соусе	70	90	100
Пюре из гороха Буршак	130	150	180
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Борщ с мясом	200	250	300
Какао с молоком	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » *август* 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (зима-весна)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход блюда,
	блюда, гр.	блюда, гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>IV неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Паста болоньез из птицы	200	220	250
Чай каркаде	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Митболы из говядины	70	90	100
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
Компот из свежих яблок с изюмом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Фрукт/банан	120	120	120
Рагу овощное	130	150	180
Ёжики куриные	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Напиток Денсаулык	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Четверг</b>			
Рыбные палочки запечённые	70	90	100
Соус молочно-томатный	20	20	20
Картофельно-морковное пюре	130	150	180
Какао с молоком	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Салат из белокочанной капусты и моркови	60	80	100
Суп рисовый с мясом	200	220	250
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 2 » января 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (зима-весна)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>III неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Гречневая каша с овощами и птицей	200	220	250
Чай с молоком	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
Соус сметанный	20	20	20
Подгарнировка-зелёный горошек	30	30	30
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Фрукт/банан	120	120	120
Куриная грудка с овощами	70	90	100
Макароны отварные	130	150	180
Напиток из шиповника	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Четверг</b>			
Тефтели рыбные	70	90	100
Соус молочно-томатный	20	20	20
Картофельно-морковное пюре	130	150	180
Подгарнировка – зелёный горошек	30	30	30
Какао с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Суп гороховый с мясом	200	220	250
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » *август* 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (лето-осень)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>I неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Плов из птицы	200	220	250
Чай с молоком	200	200	200
Фрукт по сезону/ яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Митболы из говядины	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Рагу из овощей	130	150	180
Компот из свежих яблок с изюмом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Салат из капусты белокочанной с фасолью	60	80	100
Куриные палочки запеченные	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Пюре из гороха Буршак	130	150	180
Напиток Денсаулык	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Четверг</b>			
Фишбоны из минтая	70	90	100
Соус молочно-томатный	20	20	20
Картофельно-морковное пюре	130	150	180
Подгарнировка – зелёный горошек	30	30	30
Напиток из шиповника	100	100	100
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Фрукт/ банан	120	120	120
Суп с макаронными изделиями и мясом	200	220	250
Какао с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

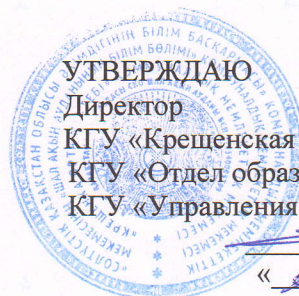
КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » август 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (лето-осень)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>II неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
Чай каркаде	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Ёжики из говядины	70/20	90/20	100/20
Соус сметанный	20	20	20
Перловка рассыпчатая с овощами	130	150	180
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Фрукт /банан	120	120	120
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
<b>Четверг</b>			
Салат витаминный	60	80	100
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
<b>Пятница</b>			
Салат с морковью с сыром	60	80	100
Суп рисовый с мясом	200	220	250
Компот из сухофруктов	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » августе 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (лето-осень)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>III неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
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 с изюмом	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Митболы	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Макароны отварные	130	150	180
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Гуляш из птицы	70	90	100
Рис с овощами Коктем	130	150	180
Напиток лимонный – яблочный «Денсаулык»	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Четверг</b>			
Фрукт/банан	120	120	120
Рыбные каштаны	70	90	100
Соус сметанный	20	20	20
Пюре из гороха Буршак	130	150	180
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Борщ с мясом	200	250	300
Какао с молоком	200	200	200
Фрукт по сезону/яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Крещенская средняя школа»

КГУ «Отдел образования района Шал акына»

КГУ «Управления образования акимата СКО»

Опперман Е.П.

« 8 » *август* 2026 г.

**Перспективное четырехнедельное сезонное меню (лето-осень)  
КГУ «Крещенская средняя школа»**

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
<b>IV неделя</b>			
<b>Понедельник</b>			
Гречневая каша с овощами и птицей	200	220	250
Молоко	100	100	100
Яблоко	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Вторник</b>			
Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
Соус сметанный	20	20	20
Подгарнировка – зеленый горошек	30	30	30
Компот из свежих яблок	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Среда</b>			
Фрукт /банан	120	120	120
Куриная грудка с овощами	70	90	100
Макароны отварные	130	150	180
Напиток из шиповника	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Четверг</b>			
Тефтели рыбные	70	90	100
Соус молочно-томатный	20	20	20
Картофельно-морковное пюре	130	150	180
Подгарнировка -зеленый горошек	30	30	30
Какао с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50
<b>Пятница</b>			
Суп гороховый с мясом	200	220	250
Компот из сухофруктов	200	200	200
Яблоки	120	120	120
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	500