



РУКОВОДИТЕЛЬ

КГУ СОШ №30

КАМИЕВА Б.Д.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Питание учащихся детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей с 1-11 классов

ЗИМА - ВЕСНА

1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	6(7)-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
		Выход		Выход		Выход	
Понедельник	Салат из капусты белокачанной с яблоком	60		80		100	
	Паста Болоньезе из птицы	200		220		250	
	Напиток Денсаулык	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Вторник	Котлета говяжья, соус сметанный	70/20		90/20		100/20	
	Гречка рассыпчатая с овощами	130		150		180	
	Яблоко	120		120		120	
	Компот из с/ф с сахаром	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Среда	Салат из вареных овощей	60		80		100	
	Суп рисовый с мясом	200		220		250	
	Булочка бутербродная с сыром	50		50		50	
	Напиток лимонный	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Четверг	Биточки рыбные, соус молочно-томатный	70/20		90/20		100/20	
	Картофельно – морковное пюре	130		150		180	
	Подгарнировка	20		25		30	
	Компот из свежих яблок	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Пятница	Рагу из птицы	200		250		300	
	Какао с молоком	200		200		200	
	Яблоко	120		120		120	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	

МЕДСЕСТРА ШКОЛЫ

АРЕНДАТОР СТОЛОВОЙ

*Кар**Рол*



РУКОВОДИТЕЛЬ

КГУ СОШ №30

КАМИЕВА Б.Д.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ НА 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Питание учащихся детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей с 1-11 классов

ЗИМА - ВЕСНА

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	6(7)-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
		Выход		Выход		Выход	
Понедельник	Поджарка из птицы	70		90		100	
	Рис рассыпчатый с овощами	130		150		180	
	Какао с молоком	200		200		200	
	Яблоко	120		120		120	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Вторник	Ленивые голубцы с говядиной ,соус сметан.	200/20		220/20		250/20	
	Компот из с/ф с сахаром	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Среда	Салат с моркови с сыром	60		80		100	
	Жаркое по-домашнему из птицы	200		220		250	
	Чай каркаде	200		200		200	
	Яблоко	120		120		120	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Четверг	Котлеты рыбные , соус молочно-томатный	70/20		90/20		100/20	
	Макароны отварные	130		150		180	
	Подгарнировка	20		25		30	
	Компот из свежих яблок	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Пятница	Салат из белокачанной капусты и яблок	60		80		100	
	Суп гороховый с мясом	200		250		300	
	Булочка с творогом	50		50		50	
	Напиток лимонный	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	

МЕДСЕСТРА ШКОЛЫ

Кар

АРЕНДАТОР СТОЛОВОЙ

Вед



РУКОВОДИТЕЛЬ
КГУ СОШ №30
КАМИЕВА Б.Д.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Питание учащихся детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей с 1-11 классов

ЗИМА - ВЕСНА

3 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	6(7)-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
		Выход		Выход		Выход	
Понедельник	Салат морковь с сыром	60		80		100	
	Плов из птицы	200		220		250	
	Чай каркаде	200		200		200	
	Яблоко	120		120		120	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Вторник	Салат витаминный	60		80		100	
	Котлета из говядины, соус сметанный	70/20		90/20		100/20	
	Макароны отварные	130		150		180	
	Компот из с/ф с сахаром	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Среда	Куриная грудка с овощами	70		90		100	
	Гречка рассыпчатая	130		150		180	
	Яблоко	120		120		120	
	Какао с молоком	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Четверг	Биточки рыбные, соус молочно-томатный	70/20		90/20		100/20	
	Картофельно – морковное пюре	130		150		180	
	Поджаренная картошка	20		25		30	
	Напиток лимонный	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Пятница	Борщ с мясом	200		250		300	
	Булочка бутербродная с сыром	50		50		50	
	Напиток Денсаулык	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	

МЕДСЕСТРА ШКОЛЫ

АРЕНДАТОР СТОЛОВОЙ

кар
Вик



РУКОВОДИТЕЛЬ
ШКОЛЫ СОШ № 30
КАДИЕВА Б.Д.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Питание учащихся детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с 1-11 классов

ЗИМА - ВЕСНА

4 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	6(7)-10 лет		11-15 лет		16-18 лет	
		Выход		Выход		Выход	
Понедельник	Палочки из моркови и огурца	60		80		100	
	Плов из птицы	200		220		250	
	Яблоко	120		120		120	
	Какао с молоком	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Вторник	Ленивые голубцы с говядиной, соус сметан.	200/20		220/20		250/20	
	Компот из св яблок	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Среда	Шницель из птицы, соус сметанный	70/20		90/20		100/20	
	Гречка рассыпчатая	130		150		180	
	Подгарнировка	20		25		30	
	Напиток из шиповника	200		200		200	
	Яблоко	120		120		120	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Четверг	Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70		90		100	
	Картофельно - морковное пюре	130		150		180	
	Напиток Денсаулык	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	
Пятница	Винегрет овощной	60		80		100	
	Суп с макаронными изделиями и мясом	200		250		300	
	Булочка с творогом	50		50		50	
	Напиток лимонный	200		200		200	
	Хлеб пшеничный	30		50		50	

МЕДСЕСТРА ШКОЛЫ *кар*
АРЕНДАТОР СТОЛОВОЙ *ФЛ*