ГКП на ПХВ " Гимназия эстетического направления
Отдела образования г. Уральск

" Утверждаю"
Директор ГКП на ПХВ ГЭН
Алпамысова Э.А.

Перспективное меню-раскладка для организации питания учащихся с 5-11 классов на 2026-2027 учебный год

Цена комплексного обеда в столовой 1200 тенге в день

1-ый ДЕНЬ — ПОНЕДЕЛЬНИК



Манты(порция – 5 шт)

Состав: говядина мякоть,картофель,лук,перец молотый,соль,мука,яйцо

Выход: 200 г

Соус из сметаны с чесноком и зеленью

Состав: сметана,масло сливочное,мука,чеснок,зелень

Выход: 20 г

Дополнительно:

Хлеб пшеничный (30 г) • Чай с сахаром (200 мл)

Выход: 230 г



2-ой ДЕНЬ — ВТОРНИК



Макароны с фрикадельками в томатном соусе

Состав: макарон,говядина мякоть,лук,морковь,томатная паста,мука,соль,масло растительное,

Выход: 250 г



Салат из свежей капусты со сладким перцем и маслом

Состав: капуста свежая,сладкий перец,масло растительное

Выход: 60 г

Дополнительно:

Хлеб пшеничный (30 г) • Компот из сухофруктов (200 мл)

Выход: 230 г



3-й ДЕНЬ — СРЕДА

Плов с курицей

Состав: филе курицы,плов,морковь,лук,масло растительное,приправа,чеснок

Выход: 250г



Яблоко

Выход: 200 г



Дополнительно:

Хлеб пшеничный (30 г) • Кисель витаминный (200 мл)

Выход: 230 г

4-ый ДЕНЬ — ЧЕТВЕРГ

Картофельное пюре с тефтелями в томатном соусе

Состав: картофель,молоко,масло сливочное,мясо говядина,рис,томатная паста,мука,масло растительное,

Выход: 250 г



Салат винегрет

Состав: картофель,морковь,свекла,соленый огурец.

Выход: 80 г



Дополнительно:

Хлеб пшеничный (30 г) • Какао с молоком (200 мл)

Выход: 230 г



5-ый ДЕНЬ –ПЯТНИЦА



Лағман

Состав: говядина мякоть,морковь,лук,картофенль,масло сливочное,спагетти,сладкий перец,томатная паста,соль,зелень,приправа

Выход: 200 г



Булочка сдобная

Состав: мука,сахар,молоко,яйцо,масло сливочное,дрожжи,соль

Выход: 50 г



Дополнительно:

Хлеб пшеничный (30 г) • Кисель (200 мл)

Выход: 230 г

Повар: Сучкова Н.С.

Диет.сестра Сағидолла Л.Ж

Бухгалтер Зулкашева Г.К

Гл.бухгалтер Шамгулова Д.Т.