

Меню горячего питания для детей отдельных категорий 1-11 классов
 в общеобразовательных школах г. Семей на 2025 год
 5-дневка на 2 неделю

Наименование блюд	Выход блюд	Наименование блюд	Выход блюд
1 смена		2 смена	
Понедельник		Понедельник	
Каша рисовая молочная	250/300/300	Каша пшённая молочная	250/300/300
Хлеб ржано-пшеничный с маслом, сыром	20/35/40 10/12/15 10/15/15	Хлеб ржано-пшеничный с маслом, сыром	20/35/40 10/12/15 10/15/15
Чай сладкий с молоком	200/200/200	Чай сладкий с молоком	200/200/200
Вторник		Вторник	
Суп лапша с курицей	250/300/300	Плов с курицей	250/300/300
Булочка сдобная с яблоками	80/85/85	Булочка сдобная с яблоками	80/85/85
Хлеб ржано-пшеничный	20/35/40	Хлеб ржано-пшеничный	20/35/40
Кисель	200/200/200	Сок	200/200/200
Среда		Среда	
Плов с мясом	250/300/300	Салат из моркови, мёда	100/110/120
Хлеб ржано-пшеничный	20/35/40	Котлета говяжья	80/90/100
Компот из сухофруктов	200/200/200	Гарнир – капуста тушёная	150/170/180
фрукт	100/100/100	Хлеб ржано-пшеничный	20/35/40
		Кисель	200/200/200
		фрукт	100/100/100
Четверг		Четверг	
Уха с отварной рыбой	250/300/300	Суп рисовый с рыбными фрикадельками	250/300/300
Ватрушка с творогом и мёдом	60/70/80/20	Ватрушка с творогом и мёдом	60/70/80/20
Хлеб	20/35/40	Хлеб	20/35/40
Компот из сухофруктов	200/200/200	Компот из сухофруктов фруктов	200/200/200
Пятница		Пятница	
Салат из свежей моркови	100/110/120	Салат витаминный	100/110/120
Суп гороховый с мясом говядины	250/300/300	Рассольник с мясом говядины	250/300/300
Хлеб	20/35/40	Хлеб	20/35/40
Компот из свежих фруктов	200/200/200	Компот из свежих фруктов	200/200/200
фрукты	100/100/100	фрукты	100/100/100