

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

Наименование блюд	Выход блюд	Наименование блюд	Выход блюд
1 смена		2 смена	
Понедельник		Понедельник	
Каша пшённая молочная	250/300/300	Каша рисовая 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	
Борщ с отварной курицей	250/300/300	Суп гороховый с отварной курицей	250/300/300
Хлеб ржано-пшеничный	20/35/40	Хлеб ржано-пшеничный	20/35/40
Компот из сухофруктов	200/200/200	Компот из сухофруктов	200/200/200
фрукты	100/100/100	фрукты	100/100/100
Среда		Среда	
Салат из моркови	100/110/120	Мясо, тушёное с овощами	130/150/160
Жаркое по-домашнему	250/300/300	Гарнир – гречка отварная	150/170/180
Хлеб	20/35/40	Хлеб	20/35/40
Фрукты	100/100/100	Компот из сухофруктов	200/200/200
Компот из сухофруктов	200/200/200	Фрукты	100/100/100
Четверг		Четверг	
Суп рисовый с рыбными фрикадельками	250/300/300	Уха с отварной рыбой	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 свежих фруктов	200/200/200	Компот из свежих фруктов	200/200/200
			200 00
			100 00
Пятница		Пятница	
Салат витаминный	100/110/120	Салат из свежей капусты, моркови	100/110/120
Овощное рагу с мясом говядины	130/150/160	Жаркое по-домашнему	250/300/300
Гарнир – гречка отварная	150/170/180	Хлеб	20/35/40
Хлеб	20/35/40	Сок	200/200/200
Сок	200/200/200		200/200/200