

Согласовано  
 Медицинский работник КГУ «Сарыкольская  
 основная средняя школа отдела образования  
 Карабалыкского района» Управления образования  
 акимата Костанайской области  
 Кутыбаева Б.Б.

Утверждаю:  
 Директор КГУ «Сарыкольская основная  
 средняя школа отдела образования  
 Карабалыкского района» Управления  
 образования Костанайской области  
 Султанова Г.Б.



**МИНИЦЕНТР** Двухнедельное меню (летне-осенний период) на 2022-2023 уч. год

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
1.Каша ячневая молочная 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком	1.Каша рисовая молочная 2.Хлеб с маслом 3.Какао с молоком	1.Каша гречневая с маслом 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком	1.Каша Дружба молочная 2.Хлеб с маслом 3.Какао с молоком	1.Каша манная молочная 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком	1.Каша геркулесовая молочная 2.Хлеб с маслом 3.Какао с молоком	1.Каша пшеничная молочная 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком	1.Каша молочная шесть злаков 2.Хлеб с маслом 3.Какао с молоком	1.Каша манная молочная 2.Хлеб с маслом и сыром 3.Какао с молоком	1.Каша кукурузная молочная 2.Хлеб с маслом 3.Какао с молоком
<b>Обед</b>									
1.Суп овощной на м/к бульоне 2.Гуляш в томатном соусе 3.Каша гречневая (горошница) 4.Витаминный салат на р/к масле 5.Сок 6.Хлеб ржаной 7.Хлеб пшеничный	1.Суп картофель на курином бульоне с гренками 2.Куричка тушеная в томатно-сметанном соусе 3.Тушеная свекла(капуста) 4.Долька огурца 5.Лимонный напиток 6.Хлеб ржаной 7.Хлеб пшеничный	1.Свекольник на м/к бульоне 2.Рыбные тефтели 3.Картофельное пюре 4.Салат из св помидор на р/масле 5.Компот из кураги и изюма 6.Хлеб ржаной 7.Хлеб пшеничный	1.Рассольник на м/к бульоне 2.Овощи тушеные с мясом 3.Салат из св огурцов на р/масле 4.Кисель 5.Хлеб ржаной 6.Хлеб пшеничный	1.Щи на м/к бульоне 2.Бефстроганов 3.Макаронные отварные (бешбармак) 4.Салат из св огурцов и помидоров на р/масле 5.Компот из св яблок и кураги 6.Хлеб ржаной 7.Хлеб пшеничный	1.Суп гороховый с гренками на м/к бульоне 2.Рагу овощное 3.Салат свекольный на р/масле 4.Лимонный напиток 5.Хлеб ржаной 6.Хлеб пшеничный	1.Суп вермишелевый на м/к бульоне 2.Рыбное суфле 3.Рис с овощами (макаронны) 4.Салат из свежей капусты с огурцом на р/м 5.Компот из сухофруктов 6.Хлеб ржаной 7.Хлеб пшеничный	1.Суп рыбный 2.Котлета мясная 3.Картофельное пюре 4.Салат морковный на р/масле 5.Сок 6.Хлеб ржаной 7.Хлеб пшеничный	1.Борщ на м/к бульоне 2.Жаркое по домашнему с мясом 3.Салат из св капусты на р/масле 4.Кисель 5.Хлеб ржаной 6.Хлеб пшеничный	1.Суп кудрявый на м/к бульоне 2.Ленивые голубцы 3.Дольки помидора 4.Компот из яблок и кураги 5.Хлеб ржаной 6.Хлеб пшеничный
<b>Полдник</b>									
1.Сырники творожные 2.Молочный соус 3.Чай с молоком	1.Манник 2.Чай с молоком	1.Пирожок с капустой 2.Чай с молоком 3.Печенье (вафли, пряник)	1.Творожник 2.Чай с молоком 3.Фрукты	1.Зебра 2.Ряженка	1.Творожно-манная запеканка 2.Молочный соус 3.Чай с молоком	1.Курник 2.Чай с молоком	1.Бисквит с повидлом 2.Молоко 3.Печенье (вафли, пряник)	1.Запеканка из творога с курагой 2.Чай с молоком 3.Фрукты	1.Шарлотка с яблоком 2.Ряженка

Согласовано  
 Медицинский работник КГУ «Сарыкольская  
 основная средняя школа отдела образования  
 Карабалыкского района» Управления образования  
 акимата Костанайской области  
 Кутыбаева Б.Б. 

Утверждаю:  
 Директор КГУ «Сарыкольская основная  
 средняя школа отдела образования  
 Карабалыкского района» Управления  
 образования Костанайской области  
 Султанова Т.Б. 

**МИНИЦЕНТР** Двухнедельное меню (зимне-весенний период) на 2022-2023 уч. год

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
1. Каша ячневая молочная 2. Хлеб с маслом и сыром 3. Какао с молоком	1. Каша рисовая молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	1. Омлет и сыром 3. Какао с молоком	1. Каша Дружба молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	1. Каша манная молочная 2. Хлеб с маслом и сыром 3. Какао с молоком	1. Каша геркулесовая молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	1. Каша пшеничная молочная 2. Хлеб с маслом и сыром 3. Какао с молоком	1. Омлет с кукурузой 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком	1. Каша манная молочная 2. Хлеб с маслом и сыром 3. Какао с молоком	1. Каша кукурузная молочная 2. Хлеб с маслом 3. Какао с молоком
<b>Обед</b>									
1. Суп легкий со сметаной на м/к бульоне 2. Тефтели в томатном соусе 3. Каша гречневая (горошница) 4. Витаминный салат на р/к масле 5. Сок 6. Хлеб ржаной 7. Хлеб пшеничный	1. Суп картофель на курином бульоне с гречками 2. Курочка тушеная в томатно-сметанном соусе 3. Тушеная свекла(капуста) 4. Салат столичный на р/масле 5. Лимонный напиток 6. Хлеб ржаной 7. Хлеб пшеничный	1. Свекольник на м/к бульоне 2. Рыбные тефтели 3. Картофельное пюре 4. Салат морковный с чесноком на р/масле 5. Компот из кураги и изюма 6. Хлеб ржаной 7. Хлеб пшеничный	1. Рассольник на м/к бульоне 2. Овощи тушеные с мясом 3. Салат свекольный с зеленым горошком на р/масле 4. Кисель 5. Хлеб ржаной 6. Хлеб пшеничный	1. Щи на м/к бульоне 2. Бефстроганов 3. Макароны отварные (бешбармак) 4. Винегрет на р/масле 5. Компот из св ябл и кураги 6. Хлеб ржаной 7. Хлеб пшеничный	1. Суп гороховый с гречками на м/к бульоне 2. Рагу овощное 3. Салат свекольный с сол. огурцом на р/масле 4. Лимонный напиток 5. Хлеб ржаной 6. Хлеб пшеничный	1. Суп вермишелевый на м/к бульоне 2. Рыбное суфле 3. Рис с овощами (макароны) 4. Салат из свежей капусты с огурцом на р/м 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной 7. Хлеб пшеничный	1. Суп рыбный 2. Котлета мясная 3. Картофельное пюре 4. Салат свекольный с чесноком на р/масле 5. Сок 6. Хлеб ржаной 7. Хлеб пшеничный	1. Борщ на м/к бульоне 2. Жаркое по домашнему с мясом 3. Салат капустный с кукурузой на р/масле 4. Кисель 5. Хлеб ржаной 6. Хлеб пшеничный	1. Суп кудрявый на м/к бульоне 2. Ленивые голубцы 3. Салат морковный с чесноком 4. Компот из ябл и кураги 5. Хлеб ржаной 6. Хлеб пшеничный
<b>Полдник</b>									
1. Булочка домашняя 2. Молочный соус 3. Чай с молоком	1. Манник 2. Чай с молоком	1. Пирожок с капустой 2. Чай с молоком 3. Печенье (вафли, пряник)	1. Творожник 2. Чай с молоком 3. Фрукты	1. Зебра 2. Ряженка	1. Творожно-манная запеканка 2. Молочный соус 3. Чай с молоком	1. Курник 2. Чай с молоком	1. Бисквит с повидлом 2. Молоко 3. Печенье (вафли, пряник)	1. Запеканка из творога с курагой 2. Чай с молоком 3. Фрукты	1. Шарлотка с яблоком 2. Ряженка