



«Утверждаю»
Директор КГУ «Специальная
школа № 2» акимата
г. Нур-Султан
Қ. Қожамқұлова

Управление образования г.Нур-Султан
КГУ «Специальная школа № 2»
Меню на 10 дней
на 2022-2023 уч.г.

г. Нур-Султан

Первый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша манная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Апельсины 	250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Суп гороховый на к/бульоне • Гуляш с макаронами • Салат из свежих овощей • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 55/55/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Какао на молоке • Вафли 	200 25

Второй день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша пшеничная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Кефир 	200
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Борщ на м / к бульоне • Плов с мясом • Салат морковный на р/м • Кисель • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 55/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Сок • Кекс 	200 30

Третий день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша рисовая молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200

2	Второй завтрак • Яблоки	250
3	Обед • Суп лапша на к/бульоне • Жаркое с курицей • Гарнировка солеными огурцами • Чай сладкий с лимоном .Конфеты • Хлеб пшеничный, ржаной	350 250 20 200/5/25 150/40
4	Полдник • Витаминизированное молоко • Пряники	200 30

Четвертый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак • Каша гречневая молочная • Хлеб • Сладкий чай	250 100 200
2	Второй завтрак • Сок	200
3	Обед • Солянка на м/к бульоне • Рыба с припущенным рисом • Салат из свекла на р/м • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной	350 250 55/8 200 150/40
4	Полдник • Какао на молоке • Печенье	200 25

Пятый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак • Суп вермишелевый молочный • Хлеб • Сладкий чай	250 100 200
2	Второй завтрак • Творожок	100
3	Обед • Свекольник на м/к бульоне • Лагман • Компот • Хлеб пшеничный ,ржаной	350 250 200 150/40
4	Полдник	

	<ul style="list-style-type: none"> • Сок • Булочки 	 200 50
--	--	---------------

Шестой день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша манная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	 250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Йогурт питьевой 	 200
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Рассольник на м /к бульоне • Спагетти с мясом • Салат из свежих овощей • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	 350 250 55/55/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Сок • Вафли 	 200 25

Седьмой день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша пшеничная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	 250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Груши 	 250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Борщ на м/к бульоне • Плов с мясом • Салат морковный на р/м • Кисель • Хлеб пшеничный, ржаной 	 350 250 55//8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Молоко витаминизированное • Печенье 	 200 25

Восьмой день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша рисовая молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Мандарины 	250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Суп лапша на к/бульоне Бигус с мясом • Чай сладкий с лимоном • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Какао на молоке • Кекс 	200 25

Девятый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша гречневая молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Ряженка 	200
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Свекольный на к/бульоне • Гуляш с макаронами • Салат из свеж.капусты с морковью • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 80/20/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Сок • пряники 	200 30

Десятый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Суп вермешилловый молочный • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Бананы 	250

3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Суп харчо на м/к/бульоне 350 • Печень с картофельное пюре 250 • Гарнировка солеными огурцами 40 • Компот 200 • Хлеб пшеничный, ржаной 150/40 	
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Кофе на молоке 200 • Ватрушки с джемом 50 	

Исполнитель врач СШ №2 **Кайренова А.К**

