

Утверждаю
Директорская столовая



Утверждаю

АС МЭНП (жас-куз) МЕНЮ (лето-осень 1и/4д)

27.11.2025

Тағамдардың атауы / Наименование	Тағамның шығуы / Выход блюда, г			Тағамның ингредиенттері / Ингредиенты блюда	Нetto, г		
	7-10 жас / лет	11-14 жас / лет	15-18 жас / лет		7-10 жас / лет	11-14 жас / лет	15-18 жас / лет
Финиболы из минтая	70	90	100	Филе минтая	57	71	90
				хлеб пшеничный из муки высшего сорта	5	8	10
				молоко	8	10	15
				яйцо	8	8	10
				масло сливочное	3	3	3
				мука	3	3	3
				подпирированная соль	0,1	0,1	0,2
				молоко	10	10	10
Соус: молочно-томатный	20	20	20	мука 1 сорт	3	3	3
				масло сливочное	3	3	3
				томатная паста	3	3	3
				картофель	93	108	111
Картофельно-морковное пюре	130	150	180	морковь	48	57	63
				молоко	40	15	25
				масло сливочное	8	8	8
				подпирированная соль	0,2	0,3	0,3
				яблоко	120	120	120
Яблоко / фрукт по сезону	120	120	120	горошек	30	30	30
Поджаривка	30	30	30	щиповник	30	30	30
Напиток из щиповника	200	200	200	сахар	3	3	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50	хлеб ржано-пшеничный	30	50	50

Асхана жетекшісі С. Қунышев
Медбике Г. Велева

