**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**I Неделя**

**1-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Каша молочная рисовая | 200 | Молоко  | 140 |
| Рис | 45 |
| Сахар песок | 12 |
| Масло сливочное | 12 |
| Соль йодированная  | 1 |
| Хлеб пшеничный | 20 | Хлеб пшеничный | 20 |
| Фрукты | 150 | Яблоко | 150 |
| Сузбеше | 100 | Сузбеше | 100 |
| Чай черный с молоком | 200 | Чай черный гранулированный | 2 |
| Сахар  | 20 |
| Молоко  | 100 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**I Неделя**

**2-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Салат из св. моркови | 120 | Морковь | 120 |
| Сахар | 5 |
| Соль йодированная | 1 |
| Масло растительное | 12 |
| Гарнир: макаронные изделия | 150 | Макароны | 53 |
| Масло сливочное | 8 |
| Соль йодированная | 1 |
| Куры тушенные | 100 | Куры | 189 |
| Зелень | 2 |
| Масло сливочное | 8 |
| Соль йодированная | 1 |
| Лук репчатый | 35 |
| Морковь | 35 |
| Томатная паста | 5 |
| Компот из св. яблок  | 200 | Яблоки | 45 |
| Сахар песок | 20 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб р/п | 20 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**I Неделя**

**3-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Суп гороховый | 250 | Горох  | 30 |
| Картофель | 100 |
| Морковь | 30 |
| Грудинка говядина | 40 |
| Лук  | 15 |
| Соль йодированная | 1 |
| Масло сливочное | 12 |
| Зелень | 2 |
| Булочка сдобная с сыром | 50/10 | Мука пшеничная фортиф | 60 |
| Сахар  | 20 |
| Молоко  | 15 |
| Масло растительное | 3 |
| Соль йодированная | 1 |
| Куриное яйцо | 0,5 |
| Сыр | 11 |
| Масло сливочное | 15 |
| Дрожжи | 3 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб р/п | 20 |
| Чай с медом | 200 | Чай черный гранулированный | 2 |
| Мед | 20 |
| Фрукты | 100 | Яблоко | 100 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**I Неделя**

**4-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Картофельное пюре | 150 | Картофель | 200 |
| Молоко | 85 |
| Соль йодированная | 1 |
| Масло сливочное | 8 |
| Тефтели из феле курин. с соусом | 100 | Куринное феле  | 98 |
| Мука пшеничная фортиф | 10 |
| Лук репчатый | 60 |
| Масло подсолнечное | 5 |
| Рисовая крупа  | 18 |
| Куриное яйцо | 0,5 |
| Соль йодированная | 1 |
| Сок натуральный | 200 | Сок натуральный | 200 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб | 20 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**I Неделя**

**5-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Свежий огурец | 100 | Свежий огурец | 100 |
| Гречка отварная  | 150 | Гречневая крупа | 69 |
| Масло сливочное | 8 |
| Соль йодированная | 1 |
| Мясные биточки (говядина и курица) | 100 | Мясо говядина | 55 |
| Мясо курицы | 55 |
| Лук репчатый | 24 |
| Хлеб | 25 |
| Масло подсолнечное | 10 |
| Молоко | 24 |
| Сухари | 20 |
| Соль йодированная | 1 |
| Яйцо | 0,5 |
| Чай черный сладкий | 200 | Чай черный гранулированный | 2 |
| Сахар песок | 20 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб | 20 |
| Фрукты | 100 | Яблоко | 100 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К. «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**II Неделя**

**1-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Суп «Домашняя лапша» | 250 | Картофель | 100 |
| Макаронные изделия (лапша) | 15 |
| Масло сливочное | 8 |
| Морковь | 15 |
| Лук репчатый | 15 |
| Зелень | 2 |
| Соль йодированная | 1 |
| Суп набор курица  | 50 |
| Сузбеше | 100 | Сузбеше | 100 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб | 20 |
| Чай с медом | 200 | Чай черный гранулированный | 2 |
| Мед | 20 |
| Фрукты | 150 | Яблоко | 150 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**II Неделя**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Гарнир: гречка отварная  | 150 | Крупа гречневая | 69 |
| Масло сливочное | 8 |
| Соль йодированная | 1 |
| Куры тушеные | 100 | Куры | 189 |
| Морковь | 35 |
| Масло сливочное | 7 |
| Томатная паста | 5 |
| Соль йодированная | 1 |
| Лук репчатый | 35 |
| Зелень | 2 |
| Салат овощной | 100 | Капуста | 94 |
| Морковь | 30 |
| Масло растительное | 12 |
| Соль йодированная | 1 |
| Сахар | 5 |
| Компот из св.яблок | 200 | Яблоки | 45 |
| Сахар песок | 20 |
| Лимонная кислота | 2 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб р/п | 20 |

**2-ый день**

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**II Неделя**

**3-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Каша молочная пшенная | 200 | Молоко  | 140 |
| Пшено | 45 |
| Масло сливочное | 12 |
| Сахар песок | 12 |
| Соль йодированная | 1 |
| Булочка сдобная с сыром | 50/10 | Мука пшеничная фортиф | 60 |
| Сахар  | 20 |
| Молоко  | 15 |
| Масло растительное | 3 |
| Соль йодированная | 1 |
| Куриное яйцо | 0,5 |
| Сыр | 11 |
| Масло сливочное | 15 |
| Дрожжи | 3 |
| Чай черный с молоком | 200 | Чай черный гранулированный | 2 |
| Сахар  | 20 |
| Молоко  | 100 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб р/п | 20 |
| Фрукты | 100 | Яблоко | 100 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**II Неделя**

 **4-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Суп рыбный | 250 | Картофель | 100 |
| Крупа пшенная или рисовая | 20 |
| Морковь | 30 |
| Лук репчатый | 15 |
| Рыба минтай | 50 |
| Зелень | 2 |
| Масло сливочное | 10 |
| Соль йодированная | 1 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб р/п | 20 |
| Сок натуральный | 200 | Сок  | 200 |
| Кондитерское изделие | 40 | Пряник | 40 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждаю:**

**Директор КГУ «ОШ №23» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Балмуханова Д.К.**

 **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 год**

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**

**Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд**

**для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах**

**за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024 учебный год** *(лето-осень)*

**II Неделя**

**5-ый день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования блюд**  | **Выход блюда, г** | **Ингредиенты** | **Брутто, г** |
| Макаронные изделия | 150 | Макароны | 53 |
| Масло сливочное | 8 |
| Соль йодированная | 1 |
| Тефтели (говядина и курица) с соусом | 100 | Мясо говядина | 55 |
| Мясо куриное | 55 |
| Лук репчатый | 60 |
| Масло подсолнечное | 5 |
| Томатная паста | 5 |
| Соль йодированная | 1 |
| Куриное яйцо | 0,5 |
| Масло сливочное | 5 |
| Мука фортиф | 10 |
| Рис | 18 |
| Зелень | 2 |
| Хлеб р/п | 20 | Хлеб р/п | 20 |
| Кисель | 200 | Кисель | 24 |
| Сахар песок | 20 |
| Фрукты | 100 | Яблоко | 100 |

**ИП «Саттибаева М.Б.» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**