

Утверждаю
КГУ «ОШ №59»
Директор: Д. Балмуханова



« 1 » 03 2021 год

**Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения**

Дата « 1 » 03 2021г

1 неделя

1 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Рассольник	200	250	картофель	60	80
			крупа перловая	10	10
			лук репчатый	5	10
			морковь	8	10
			м.сливочное	5	5
			костный бульон	150	180
			огурцы соленые	14	17
Котлеты из говядины	60/5	75/5	м.говяд	60	75
			хлеб пшен	14	14
			молоко	19	19
			сухари	8	8
			м.слив	6	6
			м.растит	5	5
Гарнир комбинированный: рис отварной и пюре картофельное	100	100	рис	20	20
			м.сливочн	5	5
			молоко	8	8
			картофель	57	57
Кефир	200	200	кефир	200	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	20	хлеб ржано- пшеничный	20	20

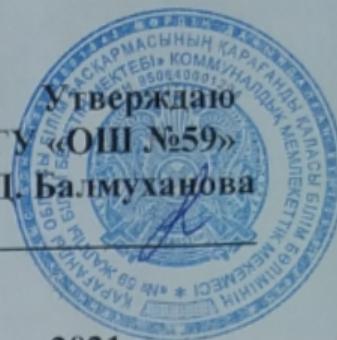
Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И

Утверждаю
КГУ «ОШ №59»
Директор: Д. Балмуханова



« 02 » 03 2021 год

**Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения**

Дата « 02 » 03 2021г

1 неделя

2 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	ингредиенты	Брутто,г
Суп с крупой	200	овсяная крупа	20
		морковь	11
		лук	9
		растительное масло	4
		костный бульон	150
Салат свекольный	30	свекла	55
		м.растит	8
Куры отварные	60	куры	135
		лук	10
Гарнир: перловка	100	перловка	36
		М.сливочное	4
Компот из с/фруктов	200	сахар	20
		сухофрукты	20
		Аскорбинка	0,0007
Фрукты	200	яблоко	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	20

Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И


 Утверждаю
 КГУ «ОШ №59»
 Директор: Д. Балмуханова
 « 03 » 03 2021 год

Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения

Дата « 03 » 03 2021г

1 неделя

3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Рассольник	200	250	картофель	60	80
			крупа перловая	10	10
			лук репчатый	5	5
			морковь	8	10
			м.сливочное	5	5
			костный бульон	150	150
			огурцы соленые	14	14
Котлеты из говядины	60/5	75/5	м.говяд	60	60
			хлеб пшен	14	14
			молоко	19	19
			сухари	8	8
			м.слив	6	6
			м.растит	5	5
Гарнир комбинированный: рис отварной и пюре картофельное	100	100	рис	20	20
			м.сливочн	5	5
			молоко	8	8
			картофель	57	57
Кефир	200	200	кефир	200	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	20	хлеб ржано- пшеничный	20	20

Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И



Директор: Д. Балмухамбетов

« 04 » 03 2021 год

Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения

Дата « 04 » 03 2021г

II неделя

4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто, г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Суп гороховый	200	200	картофель	40	53
			горох	16	20
			морковь	8	10
			лук	8	10
			маслиновое	5	5
			куриный бульон	150	180
Грибная судак	60	80	судак	89	109
			клубника	11	11
			молоко	16	16
			лук	13	13
			маслиновое	4	4
			картофель	5	5
			мука	6	6
			молоко	10	10
Гарнир овощной молочный соус	75/26	75/26	маслиновое	1	1
			картофель	20	20
			капуста	19	19
			сахар	1	1
			лук	9	9
			мука	1	1
			Зеленый горошек	12	12
			кисель	24	24
Кисель витаминный (С)	200/10	200/10	сахар	10	10
			кислота лимонная	0,0002	0,0002
			Вит С порошок	0,00007	0,00007
			Хлеб (жарено-пшеничный)	20	20
Хлеб (жарено-пшеничный)	20	20	клубника	20	20
			молоко	200	200
Фрукты	200	200	молоко	200	200

Мед. Работник:

Зав. столовой:

Абишева А.К.

Хасенова Л.И.


 Утверждаю
 Директор: Д. Балмуханова
 « 04 » 03 2021 год

Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения

Дата « 04 » 03 2021г

1 неделя

4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Суп гороховый	200	200	картофель	40	53
			горох	16	20
			морковь	8	10
			лук	8	10
			м.сливочное	5	5
			костный бульон	150	180
Тефтели из судака	60	80	судак	89	109
			хлеб пшен	11	11
			молоко	16	16
			лук	13	13
			м.слив	4	4
			м.растит	5	5
			мука	6	6
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	75/26	молоко	10	10
			м.сливочн	1	1
			картоф	20	20
			капуста	19	19
			сахар	1	1
			лук	9	9
			мука	1	1
			Зеленый горошек	12	12
Кисель с витамином С	200/10	200/10	кисель	24	24
			сахар	10	10
			кислота лимонная	0,0002	0,0002
			Вит С порошок	0,00007	0,00007
Хлеб ржано- пшеничный	20	20	хлеб ржано- пшеничный	20	20
Фрукты	200	200	яблоко	200	200

Мед. Работник:

Зав.столовой:

Абишева А.К

Хасенова Л.И



Директор: Д. Балмуханова

« 05 » 03 2021 год

**Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения**

Дата « 05 » 03 2021г

1 неделя

5 день

Наименование блюда	Выход блюд, г		Ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Суп Харчо	200	250	рис	15	18
			лук	19	22
			м.сливочное	8	10
			зелень	2	2
			томат	6	8
			Соль йодир	1	1
			костный бульон	150	180
Мясо тушеное (курица)	60	80	курица	140	160
			томат	19	19
			лук	8	8
			м.слив	4	4
			м.растит	3	3
			мука	6	6
Гарнир: капуста тушеная	100	100	капуста	120	143
			м.растит	4	4
			сахар	3	3
			морковь	3	3
			лук	5	5
			мука	1	1
			томат	9	9
Сок натуральный	200	200	сок	200	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	20	хлеб ржано- пшеничный	20	20

Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И

Утверждаю
КГУ «ОШ №59»
Директор: Д. Балмуханова

« 9 » 03 2021 год



**Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения**

Дата « 09 » 03 2021г

2 неделя

2 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Суп рисовый	200	250	рис	8	10
			картофель	65	78
			морковь	8	10
			лук	8	10
			м.говядина	42	42
			м.сливочн	5	5
Салат витаминный	30	60	капуста	8	15
			морковь	6	12
			яблоко	8	16
			зелень	2	4
			лимон для сока	2	4
			м.растит	5	10
Зразы рубленые	60	80	говядина	120	60
			яйца		7
			м.растит		9
			зелень		4
			сухари		7
			хлеб пшеничн		9
			молоко		12
			лук	3	35
Гарнир: перловка	100	100	перловка	36	36
			м.сливочное	4	4
Сок натур	200	200	сок	200	200
Фрукты	200	200	яблоко	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	хлеб ржано-пшеничный	20	20

Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И

Утверждаю
КГУ «ОШ №59»
Директор: Д. Балмуханова

« 10 » 03 2021 год

Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения

Дата « 10 » 03 2021г

2 неделя

3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Суп из овощей	200	250	капуста	20	25
			картофель	50	66
			морковь	11	14
			лук репчатый	9	11
			тоамтная паста	2	4
			м.сливочное	4	5
			м.говядина	40	49
Салат свекольный с сыром	30	60	свекла	28	55
			м.растит	8	8
			сыр твердый	10	10
Мясо тушеное (курица)	60	80	м.говяд	130	160
			лук	8	8
			мука	6	6
			томат	10	19
			м.растит	3	3
Гарнир: капуста тушеная	100	100	капуста	20	143
			сахар	5	3
			морковь	8	3
			мука	1	1
Хлеб ржано- пшеничный	20	20	томат	9	9
			лук	5	5
			м растит	57	4
			кисель	24	24
Кисель с вит С	200	200	сахар	10	10
			кислота лимонная	0,0002	0,0002
			вит с порошок	0,00007	0,00007
Хлеб ржано- пшеничный	20	20	хлеб ржано- пшеничный	20	20

Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И

Меню блюд
для организации питания учащихся
из социально-уязвимых слоев населения

Дата « 11 » 03 2021г

2 неделя

4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г		ингредиенты	Брутто,г	
	1-4 класс	5-11 класс		1-4 класс	5-11 класс
Суп Харчо	200	250	рис	15	18
			лук	19	22
			м.сливочное	8	10
			зелень	2	2
			томат	6	8
			соль йодир	1	1
			м.говядина	40	45
Салат из моркови	30	60	морковь	32	64
			м.растит	6	6
			сахар	4	4
Котлеты рыбные	60	80	судак	89	107
			хлеб пшен	15	15
			молоко	20	20
			м.растит	11	11
			сухари	7	7
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	75/26	молоко	10	10
			м.сливочн	1	1
			картоф	20	20
			капуста	19	19
			сахар	1	1
			лук	9	9
			морковь	19	19
			мука	1	1
			Зеленый горошек	12	12
Компот из с/фруктов с вит С	200/10	200/10	с/фрукты	15	15
			сахар	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	хлеб ржано-пшеничный	20	20
Фрукты	200	200	яблоко	200	200

Мед. Работник:

Абишева А.К

Зав.столовой:

Хасенова Л.И

