



**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год**

I Неделя

1-ый день

« ____ » _____ 2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	200/10	Крупо пшенно	0,030
		Крупа рисовая	0,015
		Молоко 2,5%	20
		Мёд	0,004
		Масло сливочное	0,010
		Соль йодированная	0,0001
Бутерброд с маслом	35/10	Масло сливочное	0,010
		Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Яблоко	120	Яблоко	120
Чай с молоком и сахаром	200/20/5	Чай высшего сорта	0,001
		Молоко 2,5%	0,021
		Сахар	0,005
Калорийность, ккал			

Мед. работник

Рябоконт В.И.

Поставщик горячего питания



Аманжолова С.О.



Утверждаю:
Директор «КГУ ОСШ №11»
Гафиятуллина А.М.

**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год**

I Неделя

2-ый день

« » 2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Винегрет овощной	100	Картофель	0,042
		Масло растительное	0,01
		Свекла	0,038
		Капуста свежая	0,021
		Огурцы соленые	0,018
		Соль йодированная	0,0001
Плов из птицы	250	Курица (филе)	0,143
		Масло растительное	0,015
		Крупа рисовая	0,070
		Морковь	0,19
		Лук репчатый	0,018
		Соль йодированная	0,001
Кисель из плодов	200	Яблоко	0,028
		Сахар	0,007
		Крахмал картофельный	0,009
Хлеб ржаной/пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник  **Рябокон В.И.**

Поставщик горячего питания  **Аманжолова С.О.**



Утверждаю:

Директор КГУ «ОСШ №11»

Гафиятуллина А.М.

**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год**

I Неделя

3-ый день

« ____ » _____ 2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели мясные (духовые)	100	Говядина (котлетное мясо)	0,086
		Крупа рисовая	0,008
		Лук репчатый	0,035
		Масло растительное	0,005
		Мука пшеничная 1 сорт	0,007
		Соль йодированная	0,0001
Плов с курицей	200	Курица груд	240
		рис	80
		Соль йодированная	0,001
		Масло растительное	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Соус красный основной	20	Масло растительное	0,0004
		Мука пшеничная 1 сорт	0,001
		Томатное пюре	0,002
		Морковь	0,002
		Лук репчатый	0,0005
		Сахар	0,0003
		Соль йодированная	0,0001
		Макаронны	0,053
Гарнир макароны/отварные с маслом сливочным	150/10	Масло сливочное	0,010
		Соль йодированная	0,001
		Сухофрукты	0,020
Компот из смеси сухофруктов	200	Сахар	0,007
		Кислота лимонная	0,001
		Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Хлеб ржаной/пшеничный	35		
Калорийность, ккал			

Мед. работник *Рябokon*

Рябokon В.И.

Поставщик горячего питания

Аманжолова Аманжолова С.О.

Утверждаю:
 Директор КГУ «ОСШ №11»
Гафиятуллина А.М.

Двухнедельное меню блюд
 для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
 в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год

I Неделя

4-ый день

« ____ » _____ 2025 г.

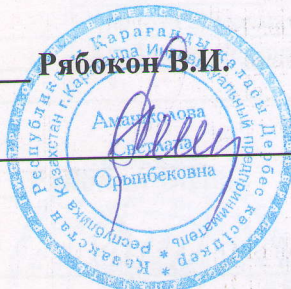
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Биточки рыбные	100	Минтай	0,089
		Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	15
		Молоко 2,5%	0,025
		Сухари	0,010
		Соль йодированная	0,001
Соус красный основной	20	Масло растительное	0,0004
		Мука пшеничная 1 сорт	0,001
		Томатное пюре	0,002
		Морковь	0,002
		Лук репчатый	0,0005
		Сахар	0,0003
		Соль йодированная	0,0001
Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	150	Картофель	0,180
		Молоко 2,5%	0,024
		Соль йодированная	0,001
		Масло сливочное	0,010
Яблоко	120	Яблоко	0,120
Чай чёрный с сахаром	200/5	Чай высшего сорта	0,001
		Сахар	0,005
Хлеб ржаной/ пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник _____

Рябокон В.И.

Поставщик горячего питания _____

Аманжолова С.О.



Утверждаю:

Директор КГУ «ОСШ №11»

Гафиятуллина А.М.

Двухнедельное меню блюд

для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год

I Неделя

5-ый день

« ____ » _____ 2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Борщ с капустой и картофелем мясо говядина	250	Свекла	0,050
		Капуста свежая	0,025
		Картофель	0,027
		Морковь	0,013
		Лук репчатый	0,012
		Томатное пюре	0,008
		Масло растительное	0,005
		Сахар	0,003
		Мясо говядина	0,045
		Сметана 10%	0,005
		Соль йодированная	0,000
Булочка бутербродная с сыром	50	Мука пшеничная высшего сорта	0,030
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,002
		Сахар	0,004
		Масло сливочное	0,001
		Яйцо (II категорий)	0,005
		Молоко 2,5 %	0,009
		Сыр твердый	0,013
		Дрожжи прессованные	0,001
		Соль йодированная	0,0003
		Ванилин	0,00003
Компот из яблоко	200	Яблоко	0,020
		Сахар	0,007
		Кислота лимонная	0,001
Хлеб ржаной/пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник

Рябokon В.И.

Поставщик горячего питания

Аманжолова С.О.



Утверждаю:
Директор КГУ «ОСШ №11»
Гафиятуллина А.М.

**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год**

II Неделя

1-ый день
« » 2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная рисовая со сливочным маслом	200/10	Крупа рисовая	0,031
		Молоко 2,5%	0,176
		Мёд	0,015
		Масло сливочное	0,010
		Соль йодированная	0,000
Чай с молоком с сахаром	200/20/5	Чай высшего сорта	0,001
		Молоко 2,5%	0,021
		Сахар	0,005
Яблоко	120	Яблоко	0,120
Бутерброд с сыром	35/10	Сыр твёрдый	0,010
		Хлеб	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник **Рябокoн В.И.**
Поставщик горячего питания **Аманжолова С.О.**



Утверждаю:

Директор КГУ «ОСШ №11»

Гафиятуллина А.М.

Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год

II Неделя

2 день

« ____ »

2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из белокочанной капусты, моркови	100	Белокочанная капуста	0,063
		Морковь	0,031
		Укроп	0,003
		Сахар	0,0001
		Соль	0,0001
		Масло растительное	0,010
Котлеты мясные (духовые)	100	Говядина (котлетное мясо)	0,102
		Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	0,018
		Лук репчатый	0,009
		Молоко 2,5 %	0,018
		Сухари	0,01
		Масло растительное	0,006
		Соль йодированная	0,0001
Соус красный основной	200	Масло растительное	0,0004
		Мука пшеничная 1 сорт	0,001
		Томатное пюре	0,002
		Морковь	0,002
		Лук репчатый	0,0005
		Сахар	0,0003
		Соль йодированная	0,0001
Гарнир: картофельное пюре/масло сливочное	150	Картофель	0,180
		Молоко 2,5%	0,024
		Соль йодированная	0,001
		Масло сливочное	0,010
Компот из смеси сухофруктов	200	Сухофрукты	0,020
		Сахар	0,007
		Кислота лимонная	0,001
Хлеб ржаной/пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник

Рябокон В.И.

Поставщик горячего питания

Аманжолова С.О.

Утверждаю:
Директор КГУ «ОСШ №11»
Гафиятуллина А.М.

Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год

II Неделя

3 день

« ____ »

2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Гуляш (говядина)	100	Говядина (лопаточно – грудная часть)	0,216
		Морковь	0,015
		Лук репчатый	0,01
		Масло растительное	0,01
		Томатная паста	0,010
		Мука пшеничная 1 сорт	0,006
		Соль йодированная	0,001
Гарнир: гречневая рассыпчатая	150	Масло сливочное	0,005
		Гречка	0,071
		Соль йодированная	0,001
Кисель из плодов	200	Яблоко	0,028
		Сахар	0,007
		Крахмал картофельный	0,009
Хлеб ржаной/пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
калорийность, ккал			

Мед. работник

Рябokon В.И.

Поставщик горячего питания

Аманжолова С.О.





Утверждаю:
Директор КГУ «ОСШ №11»
Гафиятуллина А.М.

**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год**

II Неделя

4-ый день

« » 2025 г.

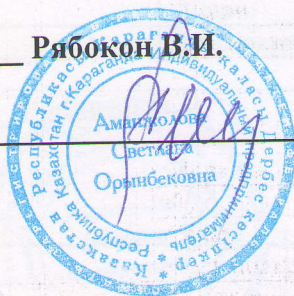
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Котлеты рыбные (духовые)	100	Минтай	0,089
		Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	0,018
		Молоко 2,5%	0,025
		Сухари	0,010
		Соль йодированная	0,001
Соус красный основной	20	Масло растительное	0,0004
		Мука пшеничная 1 сорт	0,001
		Томатное пюре	0,002
		Морковь	0,002
		Лук репчатый	0,0005
		Сахар	0,0003
		Соль йодированная	0,0001
Гарнир: макароны/отварные с маслом сливочным	150/10	Макароны	0,053
		Масло сливочное	0,015
		Соль йодированная	0,0001
Компот из яблок	200	Яблоко	0,020
		Сахар	0,007
		Кислота лимонная	0,001
Хлеб ржаной/пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник

Рябокон В.И.

Поставщик горячего питания

Аманжолова С.О.





Утверждаю:

Директор КГУ «ОСШ №11»

Гафиятуллина А.М. Гафиятуллина А.М.

**Двухнедельное меню блюд
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2025 год**

II Неделя

5-ой день

« » 2025 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Суп лапша с птицей	250/25	Курица (филе)	0,035
		Лапша	0,020
		Морковь	0,013
		Лук репчатый	0,012
		Масло растительное	0,003
		Соль йодированная	0,0001
Булочка с творогом	50	Мука пшеничная высшего сорта	0,030
		Мука высшего сорта (на подпыл)	0,002
		Сахар	0,004
		Масло сливочное	0,001
		Яйцо (II категорий)	0,005
		Молоко 2,5%	0,009
		Творог	0,013
		Дрожжи прессованные	0,001
		Соль йодированная	0,0003
		Ванилин	0,00003
Чай с молоком и сахаром	200/20/5	Чай высшего сорта	0,001
		Молоко 2,5%	0,021
		Сахар	0,005
Яблоко	120	Яблоко	0,120
Хлеб ржаной/пшеничный	35	Хлеб ржаной/пшеничный	0,035
Калорийность, ккал			

Мед. работник *М.С.О.*

Рябokon В.И.

Поставщик горячего питания



Аманжолова С.О.