





«Утверждаю»

Директор КГУ «ОСШ №79»  
А.С.Жазыбеков



### МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

#### 1 неделя, 3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат овощной из свежей капусты, моркови, огурцов	100	Капуста	56.8
		Огурцы	20
		Морковь	20
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированная	1
Плов с курицей	200	Курица груд.	240
		Рис	80
		Соль йодированная	0.001
		Масло растительное	18
		Лук	35
		Морковь	35
		Томат	12
Сузбеше	100		
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимонная кислота	0.0002
Хлеб р/п с маслом сливочным	20/10	Хлеб	20
		Масло сливочное	10
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством



«Утверждаю»  
Директор КГУ «ОСШ №79»  
А.С.Жазыбеков

### МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

#### 1 неделя, 4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлета рыбная	100	Минтай	168
		Хлеб пшен.	24
		Молоко	45
		Сухари	18
		Масло растительное	15
		Масло сливочное	4
		Соль йодированная	0,0015
Салат витаминный	100	Капуста	55
		Морковь	15
		Яблоко	15
		Масло растительное	14
		Сахар	6
		Соль йодированная	1
Картофельное пюре	150	Картофель	210
		Масло сливочное	8
		Молоко	75
		Соль	1
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб р/п	40	Хлеб	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством





«Утверждаю»  
Директор КРУ «ОСШ №19»  
А.С.Жазыбеков

### МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

#### 1 неделя 5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. капусты, свеклы	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растительное	8
		Соль йодированная	1
Биточки мясные (говядина/курица)	100	Мясо котлетное (говядина/курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	10
		Сухари	20
		Соль йодированная	1
Гречка отварная	150	Крупа	60
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	1
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Хлеб р/п	40	Хлеб	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник Ассез

Заведующий производством Алф



«Утверждаю»  
Директор КТУ «ОСШ №79»  
А.С.Жазыбеков

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

### 2 неделя 1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп лапша (мясо говядины, курицы)	250	Картофель свежий	67
		Лапша	13
		Картофель свежий	54
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	3
		Соль	2
		Мясо говядины, груд.кур	58
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Чесет

Заведующий производством

Иль



«Утверждаю»  
Директор КГУ «ОСШ №79»  
А.С.Жазыбеков

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

2 неделя  
2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Плов с курицей	200	Курица груд.	240
		Рис	80
		Соль йодированная	0,001
		Масло растительное	18
		Лук	35
		Морковь	35
		Томат	12
Салат овощной	100	Капуста	70
		Морковь	30
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированная	1
Сузбеше	100	Творожная масса	100
Хлеб р/п	40	Хлеб	40
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Урсеев

Заведующий производством

Анф



## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

2 неделя  
3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Жаркое по домашнему, мясо говядины	250	Мясо говядины	110
		Картофель	200
		Морковь	45
		Лук	51
		Соль	1
		Томат	10
		м/р	15
Запеканка творожная	200	Мука пшен. фортиф.	72
		Сахар-песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Чай с мёдом	200	Заварка	2
		Мёд	20
Хлеб р/п	40	Хлеб	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством





«Утверждаю»  
Директор КГУ «ОСШ №79»  
А.С.Жазыбеков

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

2 неделя  
4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа (рис, пшено)	6
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Рыбные консервы в масле или натур.	30
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированный	1
Хлеб с сыром	20/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

А.С. Жазыбеков

Заведующий производством

М.А. Мухоморова



## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2023-2024 учебный год

Мл./об.  
5-11 кл.

### 2 неделя, 5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Тефтели мясные (говядина, курица) с соусом	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Рис	10
		Мука	15
		Лук репчатый	60
		Масло растительное	5
		Томатная паста	8
		Соль	0.3
Салат из капусты св., свеклой	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растительное	8
		Соль йодированная	1
Макаронные изделия	150	Макароны	50
		Масло сливочное	7
		Соль йодированная	1
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимонная кислота	0,0002
Хлеб р/п	40	Хлеб	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством