

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)

**I–неделя.**

**1 – ый день**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Рисовая крупа	40
		Сахар песок	10
		Масло сливочное	10
		Соль	1
Хлеб р/п	20	Хлеб пшеничный	20
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
		Молоко	100
Кондитерское изделия	40	Печенье	40

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)

**I–неделя.**

**2-ой день**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый	200	горох	25
		картофель	80
		Грудинка говядина	40
		морковь	24
		Лук репчатый	8
		Масло слив	10
		соль	1
		зелень	2
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная	60
		сахар	20
		Молоко	15
		Масло/р	3
		соль	1
		Куриное яйцо	0,5
		сыр	11
		Масло слив	15
		дрожжи	3
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		мед	20
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год ( лета -осень)  
I–неделя.

3-й день  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. моркови	60	Морковь	90
		Сахар	5
		Масло раст.	12
		Соль	1
Куры тушенные	80	Куры	162
		М/с	7
		Лук репчатый	30
		Морковь	30
		Томатная паста	4
		Соль	1
Макаронные изделия	100	Зелень	2
		Макароны	35
		Масло сливочное	7
Хлеб р/п	20	Соль	1
		Хлеб р/п	20
Компот из св яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)

**I-неделя.**

**4-й день**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели из филе курин.с соусом	80	Куриное филе	78
		Мука пшеничная фортиф	8
		Лук репчатый	50
		Масло подсолнечное	4
		Рисовая крупа	12
		Куриное яйцо	0,5
		Соль	1
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		Молоко	75
		Соль	1
		Масло сливочное	7
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)

**I-неделя.**

**5-ый день**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Св. огурец	60	Св.огурец	60
Мясные биточки (говядина и курица)	80	Мясо говядина	50
		Мясо курицы	50
		Лук репчатый	24
		Масло подсолнечное	10
		Соль	1
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Сухари	20
Яйцо	0,5		
Гречка отварная	100	Гречневая крупа	53
		Соль	1
		Масло.слив	7
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 года (лета -осень)  
II–неделя.

1-ый день

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп «Домашняя лапша»	200	Картофель	80
		Макаронные изделия(лапша)	11
		Масло сливочное	7
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло подсолнечное	2
		Соль	1
		Суп набор курица	50
		Зелень	2
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Кондитерское изделия	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)  
II–неделя.

3-ий день

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Куры тушеные	80	Куры	162
		Лук репчатый	30
		Морковь	30
		Томатная паста	4
		Соль	1
		М/с	7
		Зелень	2
Гречка отварная	100	Крупа гречневая	53
		Масло сливочная	7
		Соль	1
Салат витаминный	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Сахар	5
		Масло растительное	12
		Соль	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Компот из св.яблок	200	Яблоки	45
		Сахар	20
		Лимонная кислота	2

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)  
**II–неделя.**

2-ой день

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная пшеничная	150/5	Молоко	120
		Крупа пшеничная	40
		Масло сливочное	10
		Сахар-песок	10
		Соль йодированная	1
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар-песок	20
		Сыр	11
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль	1
		Куриное яйцо	0,5
		М/р	3
Дрожжи	3		
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
		Молоко	100
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2023-2024 год (лета -осень)

**II–неделя.**

**4-ый день**

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа пшеничная или рисовая	16
		Морковь	24
		Лук репчатый	8
		Рыба минтай	50
		Зелень	2
		М/с	10
		Соль	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Сок натуральный	200	Сок	200
Кондитерское изделие	40	Пряник	40

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

Утверждаю:  
директор КГУ ОСШ №50  
\_\_\_\_\_ Жуматаев Е.А.

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД**  
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за  
счет бюджетных средств на 2024-2025 год (лета -осень)

**II–неделя.**

**5-ый день**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели (говядина и курица) с соусом	80	Мясо говядина	50
		Мясо кур	50
		Лук репчатый	50
		Масло подс	4
		Соль	1
		Рис	12
		Мука фортиф	8
		Яйцо куриное	0,5
		М/с	5
		Зелень	2
		Томатная паста	4
Морковь	10		
Гарнир:макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло сливочное	7
		Соль	1
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар-песок	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20

Мед. работник \_\_\_\_\_

Поставщик горячего питания \_\_\_\_\_ Аманжолова С.О.

