

Утверждаю:
 Директор КГУ «Гимназия
 им. К. Нуржанова»
 Отдела образования
 г. Караганды Управления
 Образования
 Карагандинской области
 Демешко В.В.



Утверждаю:
 Директор
 ТОО «Каздаму 15»
 Голев И.Н.



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 слив	12
		Соль йодир.	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
Сузбеше	100	Молоко	100
		Сузбеше	100
2-ой день			
Салат из св. моркови	120	Морковь	120
		Масло раст.	12
		Соль йодир.	1
		Сахар	5
Куры тушенные	100	Куры	189
		Морковь	35
		Лук репчатый	35
		Зелень	2
		Томатная паста	5
		Соль йодир.	1
		М/с	8
Гарнир: макаронные изделия	150	Макароны	53
		Масло слив.	8
		Соль йодир.	1
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20

3-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп гороховый	250	Горох	30
		Картофель	100
		Морковь	30
		Лук	15
		Грудинка говядина	40
		Соль йодир.	1
		М/с	12
		Зелень	2
		Булочка сдобная с сыром	50/10
Сахар	20		
Молоко	15		
М/с	15		
Соль йодир.	1		
Куриное Яйцо	0,5		
М/р	3		
Сыр	11		
Дрожжи	3		
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
Фрукты	100	Яблоко	100
4 день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели из филе курин. с соусом	100	Куриное филе	98
		Мука пшеничная фортиф	10
		Рисовая крупа	18
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнеч.	5
		Лук репчатый	60
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	150	Картофель	200
		Молоко	85
		Соль йодир.	1
		Масло сливочное	8
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Св огурец	100	Св огурец	100
Мясные биточки (говядина и курица)	100	Мясо говядина	55
		Мясо кур	55
		Лук репчатый	24
		Масло подсолнечное	10
		Соль йодир.	1
		Хлеб	25
		Молоко	24
		Сухари	20

		Яйцо	0,5
Гречка отварная	150	Гречневая крупа	69
		Масло слив	8
		Соль йодир.	1
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Фрукты	100	Яблоко	100

II Неделя

1-ый день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г		
Суп «Домашняя лапша»	250	Картофель	100		
		Макаронные изделия (лапша)	15		
		Морковь	15		
		Лук репчатый	15		
		Масло сливочное	8		
		Соль йодир.	1		
		Суп набор курица	50		
		Зелень	2		
		Сузбеше	100	Сузбеше	100
		Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2		
		Мед	20		
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20		
2-ой день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г		
Гарнир: гречка отвар	150	Крупа гречневая	69		
		Масло слив.	8		
		Соль йодир.	1		
Куры тушенные	100	Куры	189		
		Морковь	35		
		Лук репчатый	35		
		Зелень	2		
		Томатная паста	5		
		Соль йодир.	1		
		М/с	7		
Салат овощной	100	Капуста	94		
		Морковь	30		
		Масло раст.	12		
		Сахар	5		
		Соль йодир.	1		
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20		
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45		
		Сахар песок	20		
		Лимонная кислота	2		
3-й день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г		
Каша молочная пшеница	200	Молоко	140		

		Пшено	45
		Сахар песок	12
		Масло слив	12
		Соль йодир.	1
Фрукты	100	Яблоко	100
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		М/р	3
		Сыр	11
		Дрожжи	3
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
		Молоко	100
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа пшённая или рисовая	20
		Морковь	30
		Лук репчатый	15
		Рыба минтай	50
		Зелень	2
		Масло сливочное	10
		Соль йодир.	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Кондитерское изделие	40	Пряник	40
Сок натур	200	Сок натур	200
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели (говядина и курица)с соусом	100	Мясо говядина	55
		Мясо кур	55
		Лук репчатый	60
		Масло подсолнечное	5
		Соль йодир.	1
		Рис	18
		Мука фортиф	10
		Яйцо куриное	0,5
		М/с	5
		Зелень	2
		Томатная паста	5
Гарнир: макаронные изделия	150	Макароны	53
		Масло слив.	8
		Соль йодир.	1
Кисель	200	Кисель	24

		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Фрукты	100	Яблоко	100

1-ый день			
Наименование блюда	Количество	Итого рецептура	Примечания
Каша манная р. вода	100	Манка	100
		Сахар песок	10
		Молоко сгущ.	10
		Соль каменная	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Фрукты	100	Яблоко	100
Чай зеленый с молоком	200	Чай зеленый гранулир. без сахара	2
		Сахар	10
		Молоко	10
Суп-желе	100	Суп-желе	100
2-ой день			
Салат из св. моркови	120	Морковь	20
		Масло раст.	10
		Соль каменная	1
		Сахар	1
Курн тушеные	100	Курн	100
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Чеснок	10
		Томатная паста	10
		Соль каменная	1
		М/с	1
Гуаше макаронные	150	Макароны	150
		Масло раст.	10
		Соль каменная	1
Компот из св. яблок	200	Яблоко	40
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20