



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «ОСШ №9»
А.С.Жазыбеков
« 02 » 09 2024 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.
5-9 кл.

1 неделя
1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная рисовая	200	Молоко	140
		Рис	45
		Сахар песок	12
		Масло сливочное	12
		Соль йодированная	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Фрукты	150	Яблоко	150
Сүзбеше	100	Сүзбеше	100
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
		Молоко	100
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГУ «ОСШ №79»
А.С.Жазыбеков
« 02 » 09 2024 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.
5-9 кл.

1 неделя
2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат из св.моркови	120	Морковь	120
		Сахар	5
		Масло растительное	12
		Соль йодированная	1
Куры тушенные	100	Куры	189
		Морковь	35
		Лук репчатый	35
		Зелень	2
		Томатная паста	5
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	8
Гарнир: макаронные изделия	150	Макароны	53
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Компот из св.яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 2024 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.

5-9 кл.

1 неделя, 3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп гороховый	250	Горох	30
		Картофель	100
		Грудинка говядина	40
		Морковь	30
		Лук	15
		Зелень	2
		Масло сливочное	12
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф.	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		Масло растительное	3
		Соль йодированная	1
		Куриное яйцо	0.5
		Сыр	11
		Масло сливочное	15
Чай с мёдом	200	Дрожжи	3
		Чай черный гранулированный	2
Фрукты	100	Мёд	20
		Яблоко	100
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 2024 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.

5-9 кл.

1 неделя, 4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели из филе курин.с соусом	100	Куриное филе	98
		Рисовая крупа	18
		Мука пшеничная фортиф	10
		Лук репчатый	60
		Масло подсолнечное	5
		Соль йодированная	1
		Куриное яйцо	0.5
Гарнир: картофельное пюре	150	Картофель	200
		Молоко	85
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	8
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 20 24 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.
5-9 кл.

1 неделя 5-ый 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 курицы	55
		Соль йодированная	1
		Лук репчатый	24
		Хлеб	25
		Масло подсолнечное	10
		Молоко	24
		Сухари	20
		Яйцо	0,5
Гречка отварная	150	Гречневая крупа	69
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Фрукты	100	Яблоко	100
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____



А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 20 24 Г

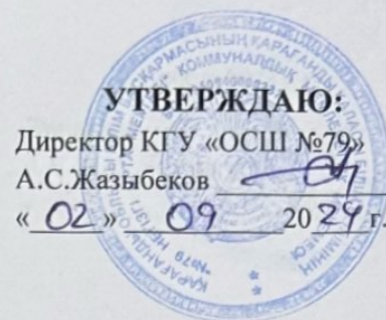
для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

2 неделя
1-ый день

Калорийность, ккал

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____



МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.
5-9 кл.

2 неделя 2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Куры тушенные	100	Куры	189
		Морковь	35
		Лук репчатый	35
		Зелень	2
		Томатная паста	5
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	7
Гарнир: гречка отварная	150	Крупа гречневая	69
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	1
Салат овощной	100	Капуста	94
		Морковь	30
		Сахар	5
		Масло растительное	12
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Компот из св.яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 2024 г.



МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.

5-9 кл.

2 неделя, 3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная пшенная	200	Молоко	140
		Пшено	45
		Масло сливочное	12
		Сахар песок	12
		Соль йодированная	1
Фрукты	100	Яблоко	100
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Сыр	11
		Молоко	15
		Масло растительное	3
		Соль йодированная	1
		Куриное яйцо	0.5
		Масло сливочное	15
Чай черный с молоком	200	Дрожжи	3
		Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Молоко	100
		Хлеб р/п	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор КГУ «ОСШ №79»
 А.С.Жазыбеков
 « 02 » 09 2024 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.
5-9 кл.

2 неделя 4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа пшеничная или рисовая	20
		Морковь	30
		Лук репчатый	15
		Рыба минтай	50
		Зелень	2
		Масло сливочное	10
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Кондитерское изделие	40	Пряник	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор КГУ «ОСШ №79»
 А.С. Жазыбеков
 « 02 » 09 2024 г.

МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 9 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год

Мл./об.
5-9 кл.

2 неделя, 5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Тефтели (говядина и курица) с соусом	100	Мясо говядина	55
		Мясо курицы	55
		Лук репчатый	60
		Масло подсолнечное	5
		Соль йодированная	1
		Рис	18
		Мука фортиф.	10
		Куриное яйцо	0,5
		Масло сливочное	5
		Зелень	2
		Томатная паста	5
Макаронные изделия	150	Макароны	53
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	1
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар песок	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Фрукты	100	Яблоко	100
Калорийность, ккал			

Медицинский работник _____

Заведующий производством _____