

УТВЕРЖДАЮ:

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

« 02 » 09 2024 г.

## МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

1 неделя  
1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Рис	40
		Сахар песок	10
		Масло сливочное	10
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
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 начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

1 неделя  
2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат из св.моркови	60	Морковь	90
		Сахар	5
		Масло растительное	12
		Соль йодированная	1
Куры тушеные	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	7
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло сливочное	7
		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 начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

1 неделя, 3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп гороховый	200	Горох	25
		Картофель	80
		Грудинка говядина	40
		Морковь	24
		Лук	80
		Зелень	2
		Масло сливочное	10
		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
		Мёд	20
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 2024 г.

### МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

1 неделя

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели из филе курин.с соусом	80	Куриное филе	78
		Рисовая крупа	12
		Мука пшеничная фортиф	8
		Лук репчатый	50
		Масло подсолнечное	4
		Соль йодированная	1
		Куриное яйцо	0.5
Гарнир: картофельное пюре	100	Картофель	160
		Молоко	75
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	7
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_



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

## МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

1 неделя  
5-ый день

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
		Соль йодированная	1
		Лук репчатый	24
		Хлеб	22,5
		Масло подсолнечное	10
		Молоко	24
		Сухари	20
		Яйцо	0,5
Гречка отварная	100	Гречневая крупа	53
		Масло сливочное	7
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:

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

« 02 » 09 2024 г.



## МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

2 неделя

1-ый день

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

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 \* 20 24 г.

### МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

2 неделя

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Куры тушенные	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	7
Гарнир: гречка отварная	100	Крупа гречневая	53
		Масло сливочное	7
		Соль йодированная	1
Салат витаминный	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		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
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_



**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Директор КГУ «ОСШ №79»  
 А.С.Жазыбеков  
 «02» 07 2024 г.

## МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
 за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

**2 неделя, 3-ий день**

**1-4 кл.**

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная пшеничная	150/5	Молоко	120
		Пшено	40
		Масло сливочное	10
		Сахар песок	10
		Соль йодированная	1
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
Дрожжи	3		
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
		Молоко	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_





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

## МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

2 неделя  
4-ый день

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа пшеничная или рисовая	16
		Морковь	24
		Лук репчатый	8
		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 \_\_\_\_\_



Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

« 02 » 09 2024г.

## МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов  
за счёт бюджетных средств на 2024-2025 учебный год

1-4 кл.

2 неделя  
5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Тефтели (говядина и курица) с соусом	80	Мясо говядина	50
		Мясо курицы	50
		Лук репчатый	50
		Масло подсолнечное	4
		Соль йодированная	1
		Рис	12
		Мука фортиф.	8
		Куриное яйцо	0,5
		Масло сливочное	5
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Морковь	10
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло сливочное	7
		Соль йодированная	1
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар песок	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_