

Утверждаю

Руководитель  
ГУ «Управление образования  
Карагандинской области»

Г.Кожухметова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 год

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**  
**двухнедельное меню блюд**  
**для организации питания учащихся**  
**из социально-уязвимых слоев населения**  
**в общеобразовательных школах**  
**за счет бюджетных средств на 2021 год**

**1 неделя**

**1 день**

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп лапша	200	лапша	8
		морковь	10
		соль йодированная	1
		лук репчатый	10
		картофель	80
		м.сливочн	5
		костный бульон	150
Тефтели из говядины	60	м.говяд	55
		хлеб пшен	10
		молоко	10
		лук	24
		м.слив	4
		м.растит	3
		мука	5,4
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	гречка	48
		м.сливочн	4
Молоко с медом	200/10	Молоко	200
		Мед	10
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

**2 день**

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп с крупой	200	овсяная крупа	20
		морковь	11
		лук	9
		растительное масло	4
		костный бульон	150

Салат свекольный	30	свекла	55
		м.растит	8
Куры отварные	60	куры	135
		лук	10
Гарнир: перловка	100	перловка	36
		М.сливочное	4
Компот из с/фруктов	200	сахар	20
		сухофрукты	20
		Аскорбинка	0,0007
Фрукты	200	яблоко	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

### 3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рассольник	200	картофель	80
		крупа перловая	10
		лук репчатый	5
		морковь	10
		м.сливочное	5
		костный бульон	150
		огурцы соленые	14
Котлеты из говядины	60/5	м.говяд	60
		хлеб пшен	14
		молоко	19
		сухари	8
		м.слив	6
		м.растит	5
Гарнир комбинированный: рис отварной и пюре картофельное	100	рис	20
		м.сливочн	5
		молоко	8
		картофель	57
Кефир	200	кефир	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

### 4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый	200	картофель	53
		горох	16
		морковь	10
		лук	10
		м.сливочное	5
		костный бульон	150
		Тeftели из судака	60
хлеб пшен	11		
молоко	16		
лук	13		
м.слив	4		
м.растит	5		

		мука	6
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	молоко	10
		м.сливочн	1
		картоф	20
		капуста	19
		сахар	1
		лук	9
		мука	1
		зеленый горошек	12
Кисель с витамином С	200/10	кисель	24
		сахар	10
		кислота лимонная	0,0002
		Вит С порошок	0,00007
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20
Фрукты	200	яблоко	200

### 5 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп Харчо	200	рис	15
		лук	19
		м.сливочное	8
		зелень	2
		томат	6
		Соль йодир	1
		костный бульон	150
Мясо тушеное (курица)	60	курица	140
		томат	19
		лук	8
		м.слив	4
		м.растит	3
		мука	6
Гарнир: капуста тушеная	100	капуста	143
		м.растит	4
		сахар	3
		морковь	3
		лук	5
		мука	1
		томат	9
Сок натуральный	200	сок	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20

Утверждаю

Руководитель  
ГУ «Управление образования  
Карагандинской области»  
Г.Кожаметова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 год

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**  
**двухнедельное меню блюд**  
**для организации питания учащихся**  
**из социально-уязвимых слоев населения**  
**в общеобразовательных школах**  
**за счет бюджетных средств на 2021 год**

**2 неделя**  
**1 день**

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов (курица)	120/50	курица	85
		рис	50
		молоко	10
		лук	10
		морковь	14
		м.растит	10
		томат	5
Сузбеше	45	сузбеше	45
Чай с медом	200/10	Чай	200
		Мед	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	20

**2 день**

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	30	капуста	8
		морковь	6
		яблоко	8
		зелень	2
		лимон для сока	2
		м.растит	5
Зразы рубленые	60	говядина	120
		яйца	
		м.растит	
		зелень	

		сухари	
		хлеб пшеничн	
		молоко	
		лук	3
Гарнир: перловка	100	перловка	36
		м.сливочное	4
Сок натур	200	сок	200
Фрукты	200	яблоко	200
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	20

### 3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат свекольный с сыром	30	свекла	28
		м.растит	8
		сыр твердый	10
Мясо тушеное (курица)	60	м.говяд	130
		лук	8
		мука	6
		томат	10
		м.растит	3
Гарнир: капуста тушеная	100	капуста	20
		сахар	5
		морковь	8
		мука	
		томат	
		лук	
Кисель с вит С	200	м растит	57
		кисель	24
		сахар	10
		кислота лимонная	0,0002
Хлеб ржано- пшеничный	20	Вит С порошок	0,00007
		хлеб ржано- пшеничный	20

### 4 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из моркови	30	морковь	32
		м.растит	6
		сахар	4
Котлеты рыбные	60	судак	89
		хлеб пшен	15
		молоко	20
		м.растит	11
		сухари	7
Гарнир: овощи в молочном соусе	75/26	молоко	10
		м.сливочн	1
		картоф	20

		капуста	19
		сахар	1
		лук	9
		морковь	19
		мука	1
		Зеленый горошек	12
Компот из с/фруктов с вит С	200/10	с/фрукты	15
		сахар	20
Хлеб ржано- пшеничный	20	хлеб ржано- пшеничный	20
Фрукты	200	яблоко	200

### 5 день

Наименование блюд	Выход блюд, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из свежих овощей	30	капуста	20
		морковь	9
		м.растит	4
Куры отварные	60	курица	145
		лук	3
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	гречка	48
		м.сливочн	4
Молоко	200	молоко	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	20