

Утверждаю  
 Директор КГУ «Босагинская  
 общеобразовательная школа» отдел  
 образований Шетского района  
 управления образования  
 Карагандинской области  
 С.К.Ахтаев  
 2022г



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ**  
 двухнедельное меню блюд лето-осень (однообразное питание завтрак или полдник)  
 для организации питания учащихся  
 I Неделя

1-ый день	Выход блюда, г		Ингредиенты	Брутто, г	
	6-10 лет	11-18 лет		6-11 лет	11-18 лет
<b>Наименования блюд</b>					
			Горох	20	25
Суп гороховый	200	250	Морковь	13	16
			Картофель	53	59
			Лук репчатый	6	8
			Масло растительное	2	3
			Соль	1,5	2
			Бульон мясной		
				40	40
Печенье медовое	40	40		200	200
Сок фруктовый	200	200		20	40
Хлеб	20	40			
<b>2-ой день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
			Молоко	130	150
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	200/10	Рис	17	20
			Пшено	17	20
			Сахар	8	10
			Масло слив	8	10
			Соль йодир.	0,001	0,001
			Масло сливочное	5	10
Запеканка творожная	150	200	Мука пшеничная фортифицированная	54	72
			Сахар-песок	27	36
			Масло сливочное	22	30
			Соль	0,3	0,4
			Творог	48	64
			Ванилин	0,1	0,1
Чай с сахаром	200	200	Заварка	2	20
			Сахар	2	20
Хлеб	20	40			
<b>3-й день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
			Крупа гречневая	40	60
Гречка рассыпчатая	100	150			

			Масло слив.	5	7
			соль	0.001	0,002
Птица тушеная	80	100	Куры	170	240
			Морковь	30	30
			Лук	30	30
			Масло слив	5	7,5
			Томат	4	5
			Соль йодир.	0.001	0,0015
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>		<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>	
	6-10 лет	11-18 лет		6-11 лет	11-18 лет
	200	200	Кисель	24	24
Кисель п/ягодный			Сахар	10	10
			Крахмал	12	12
			Аскорбиновая. кис.	0.50	0.75
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	40
<b>4-й день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
Котлета говяжья	80	100	Говядина	132	168
			Хлеб пшен	20	24
			молоко	45	45
			Сухари	12	18
			Масло раст	10	15
			Масло слив	4	4
			Соль йодир.	0.001	0.0015
Рис отварной	100	150	Крупа рисовая	36	54
			Вода	75	110
			Соль	0,001	0,0015
			Масло сливочное	3	5
Компот из сухофруктов	200	200	Сухофрук.	20	20
			Сахар	20	20
			Лимонка	0.002	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	40
<b>5-й день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
Рассольник	200	250	Картофель	70	87,5
			Огурцы соленые	13	16
			Лук	10	12,5
			Рис (перловка)	4	5
			Морковь	10	12,5
			Масло слив	4	5
			м/к бульон	150	170
			Соль йодир.	0.001	0,0015
			Масло растительное	4	5
			зелень	2	3
Печенье сахарное	40	40		40	40
Чай с молоком, сахаром	200	200	Заварка	2	2
			Сахар	20	20
			молоко	50	50



Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	40
<b>II неделя</b>					
<b>1-ый день</b>	<b>Выход блюда, г</b>		<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>	
<b>Наименования блюд</b>		<b>Ингредиенты</b>			
	6-10 лет	11-18 лет		6-11 лет	11-18 лет
Суп лапша с курицей	200	250	Лапша	11	13
			Картофель свежий	54	67
			Морковь	10	12
			Лук репчатый	10	12
			Масло растительное	2	3
			Соль	1,5	2
			Куры потрошенные	20	25
Пряник медовый	70	70	Мука	50	
			Сахар	10	
			Масло слив	10	
			Соль	1	
			Ванилин	0,1	
			Мед	30	
			Разрыхлитель	1	
Чай с молоком	200	200	Заварка	2	2
			Сахар	20	20
			Молоко	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	40
<b>2-ой день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
Плов с курицей	150	200	Курица	122	162
			рис	60	80
			Соль йодир.	0,001	0,001
			Масло растительное	13	18
			лук	23	35
			морковь	23	35
			томат	9	12
Кисель п/ягодный	200	200	Кисель	24	24
			Сахар	10	10
			Крахмал	12	12
			Аскорбиновая. кис.	0.50	0.75
Хлеб ржано-пшеничный	20	40		20	40
<b>3-й день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	200/10	Молоко	120	150
			Крупа кукурузная	40	49,5

			Масло сливочное	5	10
			Сахар	8	10
			соль	0,8	1
Запеканка творожная	150	200	Мука пшеничная фортифицированная	54	72
			Сахар- песок	27	36
			Масло сливочное	22	30
			Соль	0,3	0,4
			Творог	48	64
			Ванилин	0,1	0,1
Чай с сахаром	200	200	Заварка	2	2
Яблоко	150	150	Сахар	20	20
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	40
<b>4-й день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
Борщ	200	250	Картофель	80	100
			Крупа (рис, пшено)	4	6
			Морковь	6	10
			Лук репчатый	8	10
			Говядина	25	30
Печенье сахарное	40	40		40	40
Компот из сухофруктов	200	200	Сухофрукты	20	20
			Сахар	20	20
Хлеб ржано- пшеничный	20	40	Аскорбиновая. кис.	0.50	0.75
				20	40
<b>5-й день</b>					
<b>Наименования блюд</b>					
Тефтели мясные с соусом	80	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	78	95
			Рис	8	10
			Мука	12	15
			Лук репчатый	50	60
			Масло раст.	4	5
			Томатная паста	6	8
			соль	0,2	0,3
Макаронные изделия	100	150	Макароны	35	50
			Масло слив.	5	7
Чай с лимоном, сахаром	200	200	Заварка	2	2
			Сахар	20	20
			лимон	8	8
Хлеб ржано- пшеничный	20	40		20	40