

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«НҰРА АУДАНЫНЫҢ
БІЛІМ БӨЛІМІ»
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
НУРИНСКОГО РАЙОНА»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

1063 ж 01 тамыз

Нұра мектегі

ПРИКАЗ

№ 344

поселок Нұра

Нұра ауданының
жалпы білім беру ұйымдарының
оқушыларын ыстық тамақпен
қамтамасыз ету туралы

Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі «Білім туралы» Занына, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қаулысына, Қарағанды облыстық мәслихатының 2020 жылғы 10 желтоқсандағы XLIV сессиясының «2021-2023 жылдарға арналған облыстық бюджет туралы» № 588 шешіміне, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына және Қарағанды облысының білім басқармасының 2023 жылғы 11 тамыздағы № 411 бұйрығына сәйкес

БҰЙЫРАМЫН:

1. Нұра ауданының жалпы білім беру ұйымдарына:

1. 2023 жылғы 4 қыркүйектен бастап жергілікті бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 1-4 сынып білім алушыларын және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты шеңберінде тамақтанатын 5-11 сынып білім

алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі жұмыс ұйымдастырылсын.

2. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығымен бекітілген білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата – анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидалары шеңберінде ыстық тамақтандыру ұйымдастырылсын.

3. Білім алушылардың жас ерекшеліктеріне байланысты тағамдарды, сондай-ақ үлестерінің массасын граммен көрсете отырып, 2023 жылдың 16 тамызында бекітілген перспективті мәзір 1-4 сыныптардың білім алушылары үшін және халықтың әлеуметтік осал топтарынан 5-11-сыныптардың білім алушылары үшін әзірленген ұсынылатын бірыңғай мәзір пайдаланылсын.

4. Білім беру ұйымдары тамақтану сапасының жүйелі мониторингін және ыстық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі ақпаратты интернет-ресурста «Мектептік тамақтандыру» айдарында орналастыруды қамтамасыз етсін.

5. «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарын тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызметі бойынша халықтың әлеуметтік осал топтарынан 5-11-сыныптардың білім алушылары қосымшаға сәйкес тамақтансын.

№	Мектеп атауы	Тамақтандырылатын бала саны	Берілетін тамақ түрі
1.	Ш.Уалиханов атындағы ЖББМ	18	Ыстық
2.	М.Жұмабаев атындағы ЖББМ	11	Ыстық
3.	Ы.Алтынсарин атындағы ТМ (РО)	40	Ыстық
4.	М.Сүлейменов атындағы ТМ (РО)	6	Ыстық
5.	Р.Асубаев атындағы ЖББМ	12	Ыстық
6.	Жараспай ЖББМ	16	Ыстық

7.	Р.Қошкарбаев атындағы ЖББМ	5	Ыстық
8.	С.Талжанов атындағы ЖББМ	3	Ыстық
9.	Ж.Аймауытов атындағы НОМ	3	Ыстық
10.	С.Сейфуллин атындағы ЖББМ	14	Ыстық
11.	А.Асылбеков атындағы ЖББМ	13	Ыстық
12.	Қарой ЖББМ	7	Ыстық
13.	К.Мыңбаев атындағы ЖББМ	13	Ыстық
14.	Нұра ЖББМ	7	Ыстық
15.	Ә.Бөкейхан атындағы ЖББМ	8	Ыстық
16.	Байтуған ЖББМ	12	Ыстық
17.	Абай атындағы Шұбаркөл ЖББМ	5	Ыстық
18.	Қаракойын ЖББМ	1	Ыстық
19.	А.Байтұрсынов ат ТМ (РО)	3	Ыстық
20.	Балықтыкуль НОМ	8	Ыстық
21.	Сарыузен НОМ	5	Ыстық
	Барлығы	210	

2. Білім беру ұйымдарының директорларына:

2.1 Оқушылардың ата-аналарына «Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарын тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызметінің стандарты бойынша түсініктеме жұмыстарын жүргізілсін.

2.2 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары ережесіне сәйкес тамақтандыруды ұйымдастыру.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау білім бөлімінің бас маманы Г.С.Ахметоваға жүктелсін.

Бөлімі



А.Есмаганбетов

Орын: Ахметова Г.
79037

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
НҰРА АУДАНЫ БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«ПУШКИН НЕГІЗГІ ОРТА
МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПУШКИНСКАЯ
ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ НУРИНСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

01.09.2023 ж.

Алғабас ауылы

ПРИКАЗ

№ 55

село Алғабас

«Оқушыларды ыстық

тамақпен қамтамасыз ету туралы»

Нұра ауданының білім бөлімінің 2023 жылдың 31 тамызда № 377 шыққан бұйрығына сәйкес, 2-4 сынып оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз етуін ұйымдастыруына байланысты

БҰЙЫРАМЫН:

1. 11 оқушы ыстық тамақпен қамтылсын.
2. Азық- түлік қабылдау және беру жауапкершілігі директордың шаруашылық ісінің меңгерушісі Т.О.Раскопқа жүктелсін.
3. Азық –түлік сақтау және тамақтың сапалы дайындалуына мектеп аспашысы Н.А.Калабаева жауапты
4. Мектеп аспашысы Н.А.Калабаеваға ас әзірленетін блоктың тазалығы және асхананың құрал- жабдықтарына жауапкершілік жүктелсін.
5. Оқушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету жұмысын бақылау мектеп директорының тәрбие ісі орынбасары Н.С.Альханов жауапты.
6. Негіздеме: Нұра ауданының ББ-нің 2023жылдың 31 тамызда № 377 бұйрығы

Мектеп директоры:

А.Т.Тоймбетова

Таныстым:

Раскоп Т.О.

Калабаева Н.А.

Альханов Н.С.





БҰЙРЫҚ

01.09.2023 ж.

Алғабас ауылы

ПРИКАЗ

№ 56

село Алғабас

«Тамақтану сапасын
бақылау бойынша
бракераж комиссиясын құру туралы»

ҚР ДСМ 17.02.2022 ж. №ҚР ДСМ -16 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық –эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы және ҚР БҒМ 31.10.2018ж.№598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай –ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата –анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы негізінде және Нұра ауданы білім бөлімінің 2022 жылдың 31 тамызда №276 шыққан бұйрығына сәйкес, 1-4 сынып оқушылары және аз қамтылған және көпбалалы отбасынан шыққан балаларды ыстық тамақпен қамтуын ұйымдастыруына байланысты

БҰЙЫРАМЫН:

1.Тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі бракераж комиссиясының құрамы 1 – қосымшаға сәйкес бекітілсін:

Комиссия төрағасы - Тоймбетова А.Т.

Комиссия мүшелері:

Альханов Н.С. –тәрбие ісінің орынбасары

Раскоп Т.О. –мектеп директорының шаруашылық ісінің меңгерушісі

Қалаубаева Г.А. – мектеп медбикесі

Насиров Ж.Ж. –кәсіподақ ұйымының төрағасы

Жунусбекова А.А. – ата –аналар комитетінің мүшесі

Сағинаева Г.К. – қамқоршылық кеңесінің мүшесі

2. 2023 -2024 оқу жылына арналған тамақ сапасын мониторингілеу жөніндегі бракераж комиссиясының жұмыс жоспары бекітілсін (2 –қосымша);

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау директордың тәрбие ісі орынбасарына Н.С.Альхановқа жүктелсін.

Мектеп директоры:

А.Т.Тоймбетова

Таныстым:

Альханов Н.С.

Раскоп Т.О.

Қалаубаева Г.А.

Насиров Ж.Ж.

Жунусбекова А.А.

Сағинаева Г.К.



Негіздеме: Нұра ауданы білім бөлімінің 2023 жылғы 31 тамыздың № 377 бұйрығы



Бракераж комиссиясының жұмыс жоспары

№	Жұмыстың мазмұны	мерзімі	Жауапты
1	Оқушылардың сапалы тамақтануын қамтамасыз ету және қадағалау үшін бракеражды комиссия құрамын бекіту	тамыз-қыркүйек	комиссия төрағасы А.Т.Тоймбетова
2	Комиссия құрамы мүшелерінің тиісті міндеттерін бөлу	тамыз-қыркүйек	комиссия төрағасы А.Т.Тоймбетова
3	Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын тамақ өнімдеріне СТ-KZ сертификаттарының болуын бақылау	ай сайын	комиссия мүшелері
4	Азық –түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуын бақылау	ай сайын	комиссия мүшелері
5	Дайын тағамдардың сапасына бағалау жүргізу	күнделікті	мед.бике Г.А.Калаубаева
6	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын бағалау журналдарына енгізу	күнделікті	мед.бике Г.А.Калаубаева
7	Күнделікті ас мәзірінің перспективалық ас мәзірімен сәйкестігін бақылау.	үнемі	комиссия мүшелері мед.бике Г.А.Калаубаева
8	Тез бұзылатын өнімдердің сапасын бақылау	үнемі	комиссия мүшелері
9	Дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеру	күнделік	комиссия мүшелері
10	Асханадағы дайын тағамның сапасын бақылау. Дайын өнімнің тәуіліктік сынамасын алу.	үнемі	комиссия мүшелері мед.бике Г.А.Калаубаева
11	Асхананың санитарлық –гигиеналық жағдайына мониторинг жасау	күнделік	мед.бике Г.А.Калаубаева
12	Технологиялық жабдықтардың жарамдылығын тексеру	ай сайын	комиссия мүшелері
13	Ауыз су режимінің сақталуына бақылау жүргізу	күнделік	комиссия мүшелері мед.бике Г.А.Калаубаева
14	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу. Қорытындысы бойынша АҚТ рәсімдеу	ай сайын	комиссия мүшелері
15	Комиссиясының отырысын өткізу	ай сайын	комиссия мүшелері
16	Комиссиясының жұмысының қорытындысын педагогикалық кеңесте қарау	тоқсан сайын	комиссия мүшелері
17	Комиссия қызметінің қорытындысын ата –аналар жиналысында қарау	желтоқсан сәуір	комиссия мүшелері
18	Мектеп асханасында сатуға тыйым салынған заттардың болмауын қадағалау	жыл бойы	комиссия мүшелері
19	Комиссия жұмысының қорытындысын білім беру ұйымының интернет- ресурсында орналастыру	ай сайын	Тәрбие ісінің орынбасары Н.С.Альханов

Руководитель ГУ «Отдел образования
Нуринского района
А.А. Магайбетов



« 16 » 10 2023

ПЕРСПЕКТИВНОЕ

одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2023-2024 учебный год (лето-осень)

I Неделя

I-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый мясо говядины	200	Картофель	80
		Горох	16
		Морковь	24
		Лук	24
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд. на м/к бульоне	40
		Соль водир.	1
		м/р	4
Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
		Масло слив.	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив.	8
		Соль водир.	0,001
		Масло сливочное	5
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар-песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Хлеб р-п	20	Хлеб р-п	20
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	15

3-й день		Ингредиенты	Брутто, г		
Наименования блюд	Выход блюда, г				
Салат овощной из св.капусты, моркови, огурцов	60	Капуста	41,8		
		Огурцы	15		
		Морковь	20		
		Масло раст.	12		
		Сахар	5		
		Соль йодир.	1		
Плов с курицей	150	Курица	122		
		рис	60		
		Соль йодир.	0,001		
		Масло растительное	13		
		лук	23		
		морковь	23		
		томат	9		
		Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
Хлеб ржано-пшеничный	20	Сахар	10		
		Крахмал	12		
		Лимон. кис.	0,0002		
		Хлеб ржано-пшеничный	20		
4-й день		Ингредиенты	Брутто, г		
Наименования блюд	Выход блюда, г				
Котлета рыбная	80	Минтай	132		
		Хлеб пшен	20		
		молоко	45		
		Сухари	12		
		Масло раст	10		
		Масло слив	4		
		Соль йодир.	0,001		
		Картофельное пюре	100	Картофель	160
				молоко	75
				Соль	0,001
Масло сливочное	3				
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20		
		Сахар	20		
		Лимонка	0,002		
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20		
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40		
5-й день		Ингредиенты	Брутто, г		
Наименования блюд	Выход блюда, г				
Салат из капусты св. свеклы	60	Капуста св.	48		
		Свекла	250		
		Сахар песок	3		
		Масло растит.	5		
		Соль йодированная	1		
Биточки мясные(говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	100		
		Хлеб	22,5		
		Молоко	24		
		Лук репчатый	10		
		Масло раст.	10		
		Сухари	20		
		Соль йодир	1		
Гречка отварная	100	Крупа	60		
		Масло,слив	5		

		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

II Неделя

1-ый день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Суп лапша мясо говядины	200	Картофель	80		
		Лапша	11		
		Морковь	10		
		Лук репчатый	10		
		Масло растительное	2		
		Соль	1,5		
		Мясо говядины груд.	40		
		Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
		Фрукты	150	Яблоко	150
		Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
Сахар	10				
		Молоко	20		
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20		
2-ой день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Плов с курицей	150	Курица	122		
		рис	60		
		Соль йодир.	0,001		
		Масло растительное	13		
		лук	23		
		морковь	23		
		томат	9		
Салат овощной	60	Капуста	56,8		
		Морковь	20		
		Масло раст.	12		
		Сахар	5		
		Соль йодир.	1		
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20		
Чай с сахаром	200	Заварка	2		
		Сахар	20		
3-ий день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120		
		Крупа кукурузная	40		
		Масло сливочное	5		
		Сахар	8		
		соль	0,8		
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54		
		Сахар- песок	27		
		Масло сливочное	22		
		Соль	0,3		
		Творог	48		

		Ванилин	0,1
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано-пшеничный	20		20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа (рис, пшено)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Рыбные консервы в масле, или натур	25
Хлеб с сыром	20·10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели мясные (говядина, курица) с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	5
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон, кис.	0,0002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Тоимбетова А.Т.



ПЕРСПЕКТИВНОЕ
одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания
учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных
средств на 2023-2024 учебный год (лето-осень)

I неделя

1-ый день			
Наименование блюд	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Суп гороховый мясо говядины	200	Картофель	80
		Горох	16
		Морковь	24
		Лук	24
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд. на м/к. бульоне	40
		Соль йодир.	1
		м/р	4
Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
		Масло слив.	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20



2-ый день			
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив.	8
		Соль йодир.	0,001
Запеканка творожная	150	Масло сливочное	5
		Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар-песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
Хлеб р-п	20	Ванилин	0,1
		Хлеб р-п	20
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	15



3-ый день			
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Салат овощной из св.капусты, моркови, огурцов	60	Капуста	41,8
		Огурцы	15
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	150	Курица	122
		Рис	60
		Соль йодир.	0,001
		Масло раст.	13
		Лук	23
		Морковь	23
		Томат	9
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон кис.	0,0002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20



4-ый день			
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Котлета рыбная	80	Минтай	132
		Хлеб пшен	20
		Молоко	45
		Сухари	12
		Масло раст.	10
		Масло слив.	4
		Соль йодир.	0,001
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		Молоко	75
		Соль	0,001
		Масло сливочное	3
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40



5-ый день			
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Салат из капусты св.свеклы	60	Капуста св.	48
		Свекла	250
		Сахар песок	3
		Масло раст.	5
		Соль йодированная	1
Биточки мясные (говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		Сухари	20
		Соль йодированная	1
		Гречка отварная	100
Сок натур.	200	Масло слив.	5
		Соль йодированная	1
		Сок натур.	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20



II педеля

I-ый день			
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Суп лапша мясо говядины	200	Картофель	80
		Лапша	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло растительное.	2
		Соль	1,5
		Мясо говядины груд.	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано- пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20



II неделя

2-ой день			
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Плов с курицей	150	Курица	122
		Рис	60
		Соль йодир.	0,001
		Масло раст.	13
		Лук	23
		Морковь	23
		Томат	9
Салат овощной	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Чай с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	20



II

3-ый день

Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Крупа кукурузная	40
		Масло сливочное	5
		Сахар	8
		Соль	0,8
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар-песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукт	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано- пшеничный	20		20



II

4-ый день

Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа (рис, пшено)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Рыбные консервы в масле или натур	25
Хлеб с сыром	20/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
Сок натур.	200	Сок натур.	200



II
5-ый день

Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты	Брутто, г.
Тефтели, мясные (говядина, курица) с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		Соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	5
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон кис.	0,0002
Хлеб ржано- пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20