

Утверждаю  
 Руководитель отдела  
 А. Куанышбаев

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



**I Неделя**

<b>1-ый день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Рис	40
		Сахар песок	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	1
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
		Молоко	100
<b>2-ой день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Салат из св. моркови	60	Морковь	90
		Масло раст.	12
		Соль йодир.	1
		Сахар	5
Куры тушеные	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодир.	1
		м/с	7
		Гарнир: макаронные изделия	100
Компот из св. яблок	200	Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
		Яблоки	45
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Лимонная кислота	2
		Хлеб р\п	20
		Ингредиенты	
<b>3-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Суп гороховый	200	Горох	25
		Картофель	80
		Морковь	24

		Лук	8
		Грудинка говядина	40
		Соль йодир.	1
		М/с	10
		Зелень	2
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		М/р	3
		Сыр	11
		Дрожжи	3
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
<b>4-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Тефтели из филе курин. с соусом	80	Куриное филе	78
		Мука пшеничная фортиф	8
		Рисовая крупа	12
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнеч.	4
		Лук репчатый	50
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		Молоко	75
		Соль йодир.	1
		Масло сливочное	7
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто,г</b>
Св огурец	60	Св огурец	60
Мясные биточки (говядина и курица)	80	Мясо говядина	50
		Мясо кур	50
		Лук репчатый	24
		Масло подсолнечное	10
		Соль йодир.	1
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Сухари	20
		Яйцо	0,5
Гречка отварная	100	Гречневая крупа	53

		Масло слив	7
		Соль йодир.	1
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20

## II Неделя


1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп «Домашняя лапша»	200	Картофель	80
		Макаронные изделия (лапша)	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло сливочное	7
		Соль йодир.	1
		Суп набор курица	50
		Зелень	2
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Гарнир: гречка отвар	100	Крупа гречневая	53
		Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
Куры тушеные	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодир.	1
		М/с	7
Салат витаминный	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
3-й день			



Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Каша молочная пшеничная	150/5	Молоко	120
		Пшено	40
		Сахар песок	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	1
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		М/р	3
		Сыр	11
		Дрожжи	3
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар	20
		Молоко	100
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
<b>4-й день</b>			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа пшённая или рисовая	16
		Морковь	24
		Лук репчатый	8
		Рыба минтай	50
		Зелень	2
		Масло сливочное	10
		Соль йодир.	1
		Кондитерское изделие	40
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Сок натур	200	Сок натур	200
<b>5-й день</b>			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели (говядина и курица) с соусом	80	Мясо говядина	50
		Мясо кур	50
		Лук репчатый	50
		Масло подсолнечное	4
		Соль йодир.	1
		Рис	12
		Мука фортиф	8
		Яйцо куриное	0,5
		М/с	5
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Морковь	10

Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20

*A. Kozh*

Утверждаю  
Руководитель отдела образования  
Актогайского района  
 А.Куанышбаев  
«16» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**СПИСОК**  
**буфетной продукции для организаций образования**  
**Актогайского района.**

<b>№</b>	<b><u>Наименование</u></b> <b><u>продукции</u></b>	<b><u>Выход в</u></b> <b><u>граммах</u></b>	<b>цена</b>
1	Булочка с маком	75	100
2	Булочка с изюмом	75	100
3	Булочка с курагой	75	100
4	Булочка с повидлом	75	100
5	Булочка со сгущёнкой	75	100
6	Плюшка с сахаром и маком	75	200
7	Ватрушка	75	200
8	Пигоди	75	250
9	Пицца	75	150
10	Пирожок с курицей	75	150
11	Булочка детская	50	75
12	Булочка ярославская	75	150
13	Кольцо	75	150
14	Коржики сахарные	75	150
15	Самса слоённая с мясом	75	250
16	Сосиска в тесте	75	200
17	Пироги бисквитные	75	350
18	Твороженный пирог	75	350
19	Пирог с яблоками «Шарлотка»	75	350
20	Рогалики со сгущёнкой	75	150
21	Рогалики с творогом	75	150
22	Язычки	75	150
23	Сочни с творогом	80	150
24	Хачапури	80	200
25	Котлеты мясные	100	250
26	Шницель мясной	100	250
27	Тефтели мясные	100	250
28	Гуляш	200	450
29	Картофельное пюре	200	450
30	Манты	300	500

31	Пельмени	300	500
32	Рожки отварные	200	250
33	Рис припущенный	200	250
34	Гречка отварная	300	250
35	Капуста тушённая	200	250
36	Супы	300	300
37	Чай с молоком	200	80
38	Какао с молоком для детей	200	100
39	Чай сладкий для детей	200	80
40	Чай сладкий для взрослых	200	100
41	Сок яблочный	200	80
42	Булочка с мясом	100	200
43	Компот из сухофруктов	200	100
44	Каша молочные	300	200
45	Кофе с молоком	200	150
46	Кисель	200	100
47	Сок натуральный	200	80
48	напиток	200	100
49	Вода бутилированная	500	130

Примечание: потенциальный поставщик после заключения договора в течение 3-х дней в соответствующей организации образования изучает запрос на буфетную продукцию и представляет на утверждение из данного перечня.