



## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

### 1 неделя 1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированная	1
Котлета мясная (говядина)	100	Мясо говяжье	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук	10
		Сухари	20
		Масло растительное	10
		Соль йодированная	1
Гречка отварная	150	Крупа	60
		Масло сливочное	5,0
		Соль йодированная	1
Хлеб р/п	40	Хлеб	40
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	2
		Сахар	20
		Молоко	30
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник

*Чиссов*

Заведующий производством

*Андреев*



«Утверждаю»

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

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

1 неделя  
2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат из моркови и яблока	100	Морковь	85
		Сахар	3
		Масло растительное	5
		Соль йодированная	1
		Яблоко	30
Куры тушеные в томатном соусе	100	Курица	214
		Морковь	40
		Лук	42
		Масло сливочное	10
		Томат	5
		Соль йодированная	1
Макаронные изделия	150	Макаронные изделия	51
		Масло сливочное	10
		Соль йодированная	1
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Компот из свежих яблок	200	Яблоки	45
		Сахар	20
		Лимонная кислота	0,0002
Фрукты	150	Яблоко	150
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством



## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

**1 неделя**  
**3-ий день**

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат витаминный	100	Капуста	65
		Морковь	20
		Яблоко	10
		Масло растительное	5
		Сахар	1
		Соль йодированная	1
Плов из курицы	200	Грудка куриная	240
		Рис для плова	58
		Соль йодированная	1
		М/р	12
		Лук	36
		Морковь	35
		Томат	12
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник

Заведующий производством



«Утверждаю»  
Директор КУ «ОСИ №79»  
А.С. Жазыбеков

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

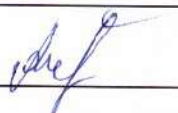
### 1 неделя 4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Рыба в томатном соусе (минтай)	100	Минтай	168
		Морковь	10
		Лук	11
		Томат	3
		Соль йодированная	1
		М/р	15
Картофельное пюре	150	Картофель	210
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	1
		Молоко	75
Компот из свежих фруктов	200	Яблоки	45
		Сахар	20
		Лимонная кислота	0.002
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Фрукты (груша)	100	Груша	100
Сузбеше	100	Творожная масса	100
Калорийность, ккал			

Медицинский работник



Заведующий производством





## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

### 1 неделя 5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп с макаронными изделиями	250	Картофель	100
		Макаронные изделия	30
		Лук	41
		Морковь	40
		Масло сливочное	10
		Мясо грудинка	58
		Соль йодированная	1
		М/р	10
		зелень	3
Пирожки со сгущёнкой	70	Мука фор. в/с	55
		Сахар	15
		Дрожжи	2
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
		М/р	50
		Сгущёнка	34
		Молоко	3
Салат помидоры, огурцы	100	Огурцы	72
		Помидоры	45
		М/р	10
		Соль йодированная	1
Чай с мёдом	200	Заварка	2
Хлеб р/п	40	Мёд	30
		Хлеб р/п	40
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_



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

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
 5-11 кл.

### 2 неделя 1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Биточки мясные	100	Говядина	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Сухари	22
		М/р	10
		Лук	10
		Соль йодированная	1
Рис припущенный	150	Рис	60
		М/с	7,0
		Соль йодированная	1
Фрукты (груша)	150	Груша	150
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Чай с мёдом	200	Мёд	25
		Заварка	2
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник

*С.С.С.*

Заведующий производством

*А.И.*

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

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.


2 неделя  
2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат витаминный	100	Капуста	65
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Сахар	5
		Масло растительное	5
		Соль йодированная	1
Жаркое по-домашнему	250	Мясо говядина	110
		Картофель	200
		Морковь	45
		Лук	51
		Томат	10
		Соль йодированная	1
		М/р	15
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Компот из свежих фруктов	200	Яблоки	40
		Сахар	20
		Лимонная кислота	0.002
Калорийность, ккал			

Медицинский работник



Заведующий производством



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

## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

**2 неделя**  
**3-ий день**

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Борщ из свежей капусты	250	Свекла	60
		Морковь	20
		Лук	20
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
		Томат	8
		Картофель	80
		Мясо грудинка	60
		Капуста	55
		Капуста	55
		Сахар	0,0001
Ватрушка с творогом	100	Мука форт	55
		Дрожжи прессованные	2
		Молоко	50
		Сахар	15
		Яйцо	3
		М/с	5
		М/р	3
		Соль йодированная	1
		Творог	52,5
Сахар	5		
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Фрукты (яблоко)	150	Яблоко	150
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_



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



## МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

### 2 неделя 4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат из моркови с яблоком	100	Морковь	85
		Яблоко	30
		Сахар	3
		Масло растительное	5
		Соль йодированная	1
Котлета рыбная (минтай)	100	Минтай	168
		Хлеб пшеничный	24
		Молоко	45
		Сухари	16
		Масло растительное	20
		Масло сливочное	10
		Соль йодированная	1
Гречка отварная	150	Гречка	60
		Масло сливочное	6,5
		Соль йодированная	1
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	45
		Сахар	20
		Лимонная кислота	0.002
<b>Калорийность, ккал</b>			<b>744,1</b>

Медицинский работник \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_

*(Handwritten signatures)*

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

### МЕНЮ

для организации питания учащихся 5 – 11 классов из социально-уязвимых слоёв населения за счёт средств из фонда «Всеобуч» на 2022-2023 уч. год

Мл./об.  
5-11 кл.

**2 неделя**  
**5-ый день**

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	65
		Яблоко	20
		М/р	10
		Сахар	5
		Соль йодированная	1
		Морковь	20
Плов из курицы	200	Курица потрошённая	134
		Рис	80
		Соль йодированная	1
		М/р	18
		Лу	35
		Морковь	52
		Томат	12
Сузбеше	100	Творожная масса	100
Кисель	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Лимонная кислота	0,0002
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
<b>Калорийность, ккал</b>			

Медицинский работник

*А.С. Жазыбеков*

Заведующий производством

*А.С. Жазыбеков*