



МЕНЮ

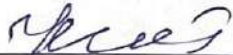
для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

1 неделя
1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп гороховый, мясо говядины	200	Картофель	80
		Горох	16
		Морковь	24
		Лук	24
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд. на м/к. бульонс	40
		Соль йодированный	1
		м/р	4
Хлеб с сыром, маслом сливочным	20/10/20	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
		Масло сливочное	10
		Сыр	22
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник



Заведующий производством





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

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

1 неделя
2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло сливочное	8
		Соль йодированная	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	20
Чай с мёдом	200	Заварка	2
		Мёд	15
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством



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

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

1 неделя
3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Салат овощной из свежей капусты, моркови, огурцов	60	Капуста	41.8
		Огурцы	15
		Морковь	20
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированная	1
Плов с курицей	150	Курица	122
		Рис	60
		Соль йодированная	0,001
		Масло растительное	13
		Лук	23
		Морковь	23
		Томат	9
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимонная кислота	0,0002
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник



Заведующий производством





«Утверждаю»

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

1 неделя
4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлета рыбная	80	Минтай	132
		Хлеб пшен.	20
		Молоко	45
		Сухари	12
		Масло растительное	10
		Масло сливочное	4
		Соль йодированная	0,001
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		Масло сливочное	3
		Молоко	75
		Соль	0,001
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством



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

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

1 неделя
5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. капусты, свеклы	60	Капуста св.	48
		Свекла	250
		Сахар песок	3
		Масло растительное	5
		Соль йодированная	1
Биточки мясные (говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина/курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	10
		Сухари	20
Гречка отварная	100	Крупа	60
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством



МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

2 неделя
1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп лапша мясо говядины	200	Картофель	80
		Лапша	11
		Картофель свежий	54
		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 р/п	20	Хлеб р/п	40
Калорийность, ккал			

Медицинский работник Чиссе

Заведующий производством df



«Утверждаю»

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

2 неделя

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Плов с курицей	150	Курица	122
		Рис	60
		Соль йодированная	0,001
		Масло растительное	13
		Лук	23
		Морковь	23
		Томат	9
Салат овощной	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированная	1
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Чай с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством



«Утверждаю»

Директор КГУ «ОСШ №79»

А.С.Жазыбеков

МЕНЮ

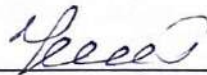
для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

2 неделя
3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
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 пшен. фортиф.	54
		Сахар-песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Калорийность, ккал		.	

Медицинский работник



Заведующий производством





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

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

2 неделя
4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа (рис, пшено)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Рыбные консервы в масле или натур.	25
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло растительное	12
		Сахар	5
		Соль йодированный	1
Хлеб с сыром	20/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Калорийность, ккал			

Медицинский работник *Чисеес*

Заведующий производством *Ал*



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

МЕНЮ

для организации питания учащихся начальных классов
за счёт бюджетных средств на 2023-2024 учебный год

1-4 кл.

2 неделя
5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, гр.	Ингредиенты	Брутто, гр.
Тефтели мясные (говядина, курица) с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло растительное	4
		Томатная паста	6
		Соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	20
		Крахмал	12
		Лимонная кислота	0.0002
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Калорийность, ккал			

Медицинский работник

Заведующий производством