

«Согласовано»

Руководитель

РГУ «Павлодарское районное Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг Департамента контроля качества и безопасности товаров и услуг Павлодарской области Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан»

« 30 » 08 2019 г

С.К. Султангалиев



«Утверждаю»

Директор

ГУ «Розовской СОШ

Павлодарского района»



2019 г

Р.Ю. Антоненко

Перспективное четырехнедельное меню
ГУ «Розовская СОШ» 1-11 классовна 2019-2020уч. год 1 неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто,гр.						
		7-10лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет				
1-й день	Суп из овощей	200/25	230/25	250/25	Капуста белокочанная	20	23	25				
					Картофель	53	61	67				
					Морковь	11	13	13				
					Лук репчатый	9	10	12				
					Горошек консервированный	9	10	11				
					Масло растительное	4	5	5				
					Бульон	151	174	188				
					говядина	54	54	54				
	Котлеты рыбные	80	90	100	минтай	107	120	133				
					Хлеб пшеничный	15	17	19				
					Молоко или вода	20	23	26				
					Сухари	7	8	9				
					Гарнир: картофельное пюре	100	130	150	Масло растительное	11	12	13
									Картофель	115	150	174
									Молоко	17	22	26
									Масло сливочное	7	9	10

	яблоко				200	200	200	
	Хлеб	20	35	40	20	35	40	
	кефир	200	200	200	200	200	200	
					308	332	352	
цена								
2-й день	Суп лапша домашняя	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
					Яица	5	6	7
					Вода	3	3	3
					Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло сливочное	4	5	5
					Бульон	189	217	236
					говядина	54	54	54
					Говядина (котлетное мясо)	60	68	76
					Хлеб пшеничный	9	10	11
					Молоко	12	14	16
					Лук репчатый	35	40	45
					Масло растительное	9	10	11
					Яица	5	6	7
					Сухари	7	8	9
					петрушка	4	5	6
					Перловка	36	47	54
					Масло сливочное	4	5	6
					Бульон	73	95	110
					Капуста белокочанная	58	78	98
					Морковь	7	9	11
					Сахар	4	5	6
					Масло растительное	4	5	6
					Хлеб	207	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
						305	322	338
цена								
3-й день	Рассольник	200/25	230/25	250/25	Картофель	80	92	100
					лук репчатый	10	12	13
					Огурцы соленные	14	16	17
					Масло растительное	4	5	5

5-й день	Суп с фасолью	200/25	230/25	250/25	Картофель	40	46	50
					Фасоль	16	18	20
					Морковь	8	9	10
					Лук репчатый	8	9	10
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон говядина	140 54	161 54	175 54
	Рагу	140/60	140/60	140/60	Говядина	96	96	96
					Масло растительное	8	8	8
					Картофель	120	120	120
					Морковь	24	24	24
					Лук репчатый	11	11	11
					Мука пшеничная обогащенная	3	3	3
	Салат из свежих овощей	60	80	100	Капуста белокочанная	41	55	69
					Морковь	18	24	30
					Масло растительное	8	11	13
	Кисель с витамином С	200	200	200	Кисель из концентрата	24	24	24
					Сахар	10	10	10
					Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2
					вода	190	190	190
					Витамин С порошок	0,07	0,07	0,07
	Хлеб	20	20	20	хлеб	20	20	20
цена						325	327	332
Средняя стоимость обеда						313	335	305

день <i>4 день</i>	Суп из овощей	200/25	230/25	250/25	Капуста белокочанная	20	23	25
					Картофель	53	61	67
					Морковь	11	13	13
					Лук репчатый	9	10	12
					Горошек консервированный	9	10	11
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон	151	174	188
	Жаркое по домашнему	200	200	200	говядина	54	54	54
					Говядина	79	79	79
					картофель	178	178	178
					Лук репчатый	15	15	15
					Томатная паста	11	11	11
	Салат из моркови	60	80	100	Масло растительное	7	7	7
					Морковь	64	86	108
					Сахар	4	5	6
	Хлеб	20	35	40	Масло растительное	6	8	10
					хлеб	20	35	40
	Кисель с плодами шиповника	200	200	200	Плоды шиповника сушеные	8	8	8
					Сахар	24	24	24
					Кислота лимонная	0.3	0.3	0.3
цена					308	332	352	

					Сухари	8	9	10
					Масло растительное	5	6	7
					Масло сливочное	6	7	8
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150	Картофель	115	150	174
					Молоко	17	22	26
					Масло сливочное	7	9	10
	Салат свекольный	60	80	100	Свекла	65	83	109
					Масло растительное	8	11	14
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
цена						375	412	443
3-й день	Рассольник	200/25	230/25	250/25	Картофель	80	92	100
					Лук репчатый	10	12	13
					Огурцы соленые	14	16	17
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон или вода	140	161	175
					говядина	54	54	54
	Мясо тушенное (говядина)	80	90	100	Говядина	181	205	226
					Морковь	8	9	10
					Лук репчатый	8	9	10
					Масло растительное	8	9	10
					Томатная паста	19	21	24
					Мука пшеничная	6	7	8
	Гарнир: капуста тушеная	100	130	150	Капуста белокочанная	143	186	215
					Масло растительное	4	5	6
					Морковь	3	4	5
					Лук репчатый	5	7	8
					Томатная паста	9	12	14
					Мука пшеничная	1	1	1
					сахар	3	4	5
	сузбеше	100	100	100	сузбеше	100	100	100
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	кефир	200	200	200	кефир	200	200	200
цена						307	332	334
4-й день	Суп из овощей	200/25	230/25	250/25	Капуста белокочанная	20	23	25

**· Перспективное двухнедельное меню
для организации горячего питания учащихся 1-11 классов
4 неделя**

День недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	брутто		
		7-10лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1-й день	Суп с вермишелью	200/25	230/25	250/25	Вермишель	16	18	20
					Морковь	11	13	14
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло растительное	4	5	5
					Томатная паста	3	3	3
					бульон	191	220	240
					говядина	54	54	54
	Куры отварные	80	90	100	Курица	165	186	208
					Лук репчатый	3	3	3
	Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
	Мед пчелиный	10	10	10	Мед пчелиный	10	10	10
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	чай	200	200	200	чай	200	200	200
цена						248	272	292
2-й день	Суп- харчо	200/25	230/25	250/25	Крупа рисовая	15	17	18
					Лук репчатый	19	22	24
					Масло сливочное	8	9	10
					Петрушка	8	9	10
					Томатная паста	6	7	8
					Соль йодированная	1	1	1
					Бульон	200	230	250
					говядина	54	54	54
	Котлеты мясные	75/5	85/5	95/5	Говядина (котлетное мясо)	75	86	96
					Хлеб пшеничный	14	16	18
					Молоко	19	22	25

5-й день	Суп с крупой	200/25	230/25	250/25	Крупа овсяная	20	23	25
					Морковь	11	13	14
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло растительное	4	5	5
					бульон	200	230	250
					говядина	54	54	54
	Рагу	140/60	140/60	140/60	Говядина	96	96	96
					Масло растительное	8	8	8
					Картофель	120	120	120
					Морковь	24	24	24
					Лук репчатый	11	11	11
					Мука пшеничная обогащенная	3	3	3
	Салат из свежих овощей	60	80	100	Капуста белокочанная	41	55	69
					Морковь	18	24	30
					Масло растительное	8	11	13
	Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
	Хлеб	20	20	20	хлеб	20	20	20
цена						361	366	372
Средняя стоимость обеда						350	369	386

	Гарнир: перловка	100	130	150	Перловка	36	47	54
					Масло сливочное	4	5	6
					Бульон	73	95	110
	Салат из моркови	60	80	100	Морковь	64	86	108
					Сахар	4	5	6
					Масло растительное	6	8	10
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
цена						315	337	354
4-й день	Щи из свежей капусты	200/25	230/25	250/25	Капуста белокочанная	69	79	86
					Морковь	11	13	14
					Петрушка	3	3	3
					Лук репчатый	9	10	11
					Томатная паста	3	3	3
					Мука пшеничная обоготенная	3	3	3
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон говядина	160	184	200
Плов (говядина)					Говядина	107	107	107
					Крупа рисовая	51	61	68
					Масло растительное	8	10	11
					Лук репчатый	9	11	12
					Морковь	14	17	19
					Томатная паста	16	19	21
					Салат свекольный с сыром	60	80	100
Сыр	10	13	17					
масло растительное	8	11	15					
	Хлеб	20	35	40	хлеб	20	35	40
	Кисель с плодами шиповника	200	200	200	Плоды шиповника сушеные	8	8	8
					Сахар	24	24	24
					Кислота лимонная	0.3	0.3	0.3
цена						273	280	285

					Соль йодированная	1	1	1
					Бульон	141	162	176
					говядина	54	54	54
	Мясо тушенное (говядина)				Говядина	181	205	226
					Морковь	8	9	10
					Лук репчатый	8	9	10
					Масло растительное	8	9	10
					Томатная паста	19	21	24
					Мука пшеничная	6	7	8
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150	Картофель	115	150	174
					Молоко	17	22	26
					Масло сливочное	7	9	10
	Мед пчелиный	10	10	10	Мед пчелиный	10	10	10
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	чай	200	200	200	чай	200	200	200
цена						417	448	480
3-й день	Суп лапша домашняя	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
					Яица	5	6	7
					Вода	3	3	3
					Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло сливочное	4	5	5
					Бульон	189	217	236
					говядина	54	54	54
					Сахар	1,5	2	2
					Бульон	120	138	150
				говядина	54	54	54	
	Тефтели мясные	80	90	100	Говядина (котлетное мясо)	69	78	87
					Хлеб пшеничный	11	12	13
					Молоко	16	18	20
					Лук репчатый	32	36	40
					Масло растительное	4	5	6
					Мука пшеничная обогащенная	5	6	7
					Масло сливочное	4	5	5

Перспективное четырехнедельное меню

для организации горячего питания учащихся 1-11 классов
3 неделя

День недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	брутто							
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет					
1-й день	Суп из овощей	200/25	230/25	250/25	Капуста белокочанная	20	23	25					
					Картофель	53	61	66					
					Морковь	11	13	14					
					Лук репчатый	9	10	11					
					Горошек зеленый консервированный	9	10	11					
					Масло растительное	4	5	5					
					бульон	151	174	190					
					говядина	54	54	54					
					Курица	165	186	208					
					Лук репчатый	3	3	3					
Куры отварные	Гарнир: рис припущенный	80	90	100	Рис	37	48	55					
					Масло сливочное	4	5	6					
					бульон	73	95	110					
					груша	200	200	200					
					Хлеб	Сок натуральный	20	35	40	Хлеб	20	35	40
										Сок натуральный	200	200	200
										384	414	439	
					цена	Суп гороховый	200/25	230/25	250/25	Картофель	54	62	68
										Горох	16	18	20
					2-й день	Суп гороховый	200/25	230/25	250/25	Лук репчатый	9	10	11
Морковь	11	13	14										
Петрушка	3	3	3										
Масло растительное	4	5	5										

					Томатная паста	3	3	3
					Бульон	191	220	240
					говядина	54	54	54
	Жаркое по домашнему	200	200	200	Говядина	79	79	79
					картофель	178	178	178
					Лук репчатый	15	15	15
					Томатная паста	11	11	11
					Масло растительное	7	7	7
	Салат витаминный	60	80	100	Капуста белокочанная	15	20	25
					Морковь	12	16	20
					Лук зеленый	4	5	6
					Яблоки	4	5	6
					Лимон для сока	4	6	8
					Масло растительное	10	13	16
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	Компот из сухофруктов	200	200	200	Сухофрукты	20	20	20
					Сахар	20	20	20
цена						264	272	274
Средняя стоимость обеда						316	334	350

	Гарнир: перловка	100	130	150	Перловка	36	47	54
					Масло сливочное	4	5	6
					Бульон	73	95	110
	Мед пчелиный	10	10	10	Мед пчелиный	10	10	10
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	молоко	200	200	200	молоко	200	200	200
цена						343	359	374
4-й день	Рассольник	200/25	230/25	250/25	Картофель	80	92	100
					Лук репчатый	10	12	13
					Огурцы соленые	14	16	17
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон или вода	140	161	175
					говядина	54	54	54
	Рагу	140/60	140/60	140/60	Говядина	96	96	96
					Масло растительное	8	8	8
					Картофель	120	120	120
					Морковь	24	24	24
					Лук репчатый	11	11	11
					Мука пшеничная обогатченная	3	3	3
	Салат свекольный с сыром	60	80	100	Свекла	55	74	91
					Сыр	10	13	17
					масло растительное	8	11	15
	Хлеб	20	35	40	хлеб	20	35	40
	Кисель с плодами шиповника	200	200	200	Плоды шиповника сушеные	8	8	8
					Сахар	24	24	24
					Кислота лимонная	0.3	0.3	0.3
					Вода	218	218	218
					Крахмал картофельный	10	10	10
цена						306	316	326
5-й день	Суп в вермишелью	200/25	230/25	250/25	Вермишель	16	18	20
					Морковь	11	13	14
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло растительное			

					Бульон	151	174	188
					говядина	54	54	54
	Котлеты рыбные	80	90	100	Минтай	107	120	133
					Хлеб пшеничный	15	17	19
					Молоко или вода	20	23	26
					Сухари	7	8	9
					Масло растительное	11	12	13
	Гарнир: картофельное пюре	100	130	150	Картофель	115	150	174
					Молоко	17	22	26
					Масло сливочное	7	9	10
	яблоко	200	200	200	яблоко	200	200	200
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	кефир	200	200	200	кефир	200	200	200
цена						308	332	352
3-й день	Суп лапша домашняя	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
					Яица	5	6	7
					Вода	3	3	3
					Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло сливочное	4	5	5
					Бульон	189	217	236
					говядина	54	54	54
					Сахар	1,5	2	2
					Бульон	120	138	150
					говядина	54	54	54
	Зразы рубленые	80	90	100	Говядина (котлетное мясо)	60	68	76
					Хлеб пшеничный	9	10	11
					Молоко	12	14	16
					Лук репчатый	35	40	45
					Масло растительное	9	10	11
					Яица	5	6	7
					Сухари	7	8	9
					петрушка	4	5	6

					Кислота лимонная	0.2	0.2	0.2
					Вода	190	190	190
					Витамин С порошок	0.07	0.07	0.07
цена						385	423	455
5-й день	Суп фасолевый	200/25	230/25	250/25	Картофель	40	46	50
					Фасоль	16	18	20
					Морковь	8	9	10
					Лук репчатый	8	9	10
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон	140	161	175
					говядина	54	54	54
	Жаркое по домашнему	200	200	200	Говядина	79	79	79
					картофель	178	178	178
					Лук репчатый	16	16	16
					Томатная паста	8	8	8
					Масло растительное	7	7	7
	Салат свекольный	60	80	100	Свекла	65	83	109
					Масло растительное	8	11	14
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	банан	200	200	200	банан	200	200	200
	молоко	200	200	200	молоко	200	200	200
цена						391	360	365
Средняя стоимость обеда						350	368	387

					Бульон	140	161	175
					говядина	54	54	54
	Куры отварные	80	90	100	Курица	165	186	208
	Гарнир: макароны отварные	100	130	150	Лук репчатый	3	3	3
					Макароны	36	47	54
					Масло сливочное	12	16	18
	Салат из моркови	60	80	100	морковь	64	86	108
					сахар	4	5	6
					Растительное масло	6	8	10
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
						364	401	426
цена								
4-й день	Суп с крупой	200/25	230/25	250/25	Крупа овсяная	20	23	25
					Морковь	11	13	14
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон	200	230	250
					говядина	54	54	54
	Мясо тушенное (говядина)	80	90	100	Говядина	181	205	226
					Морковь	8	9	10
					Лук репчатый	8	9	10
					Масло растительное	8	9	10
					Томатная паста	19	21	24
					Мука пшеничная обогащенная	6	7	8
	Гарнир: капуста тушеная	100	130	150	Капуста белокочанная	143	186	215
					Масло растительное	4	5	6
					Морковь	3	4	5
					Лук репчатый	5	7	8
					Томатная паста	9	12	14
					Мука пшеничная обогащенная	1	1	1
					сахар	3	4	5
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
	Кисель с витамином С	200	200	200	Кисель из концентрата	24	24	24
					Сахар	10	10	10