

День	Первое	Суп фасолевый	200/25	230/25	250/25	яйцо	5	6	7
						Мука пшеничная обогатенная	5	6	7
5 день	Второе Жаркое по домашнему с курицей	200	200	200	200	Картофель	115	150	174
						Молоко	17	22	26
						Масло сливочное	7	9	10
						свекла	65	83	109
						Масло растительное	8	11	14
						хлеб	20	35	40
						Сухофрукты	20	20	20
						сахар	20	20	20
						Картофель	40	46	50
						Фасоль	16	18	20
Томатная паста	10	10	10						
Морковь	8	9	10						
Лук репчатый	8	9	10						
Масло растительное	4	5	5						
Булбон	140	161	175						
говядина	54	54	54						
курица	165	186	208						
Картофель	178	178	178						
Лук репчатый	16	16	16						
Морковь	10	10	10						
Томатная паста	8	8	8						
Масло растительное	7	7	7						
хлеб	20	35	40						
яблоко	200	200	200						
Киселиз концентрата	24	24	24						
сахар	10	10	10						
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2						
вода	190	190	190						

3 день	Мёд	10			Мёд
		200/25	230/25	250/25	
Первое Рассольник		картофель	10	10	10
		Крупа перловая	80	92	100
		Лук репчатый	15	17	18
		Огурцы соленые	10	12	13
		Масло растительное	14	15	17
		морковь	4	5	5
		Бульон			
		говядина	140	161	175
		говядина	54	54	54
		говядина	107	107	107
Плов (говядина)		Крупа рисовая	51	61	68
		Масло растительное	8	10	11
		Лук репчатый	9	11	12
		морковь	14	17	19
		Капуста			
		Морковь	15	20	25
		Лук зеленый	12	16	20
		Яблоки	4	5	6
		Лимон для сока	16	22	27
		Лимон для сока	4	6	8
Салат витаминный		кефир	200	200	200
		хлеб			
		хлеб	20	35	40

4 день	Первое Суп лапша домашняя	200/25			Мед
		230/25	250/25	Мед	
Второе Котлета рыбная		мука	16	18	20
		яйца	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
		минтай	107	120	133
		Хлеб пшеничный	15	17	19
Молоко	20	23	26		

2 день	Гарнир Гречка рассыпчатая	100	130	150	Крупа гречневая			
					48	62	71	
	хлеб	20	35	40	20	35	40	
	сок	200	200	200	200	200	200	
	яблоко	200	200	200	200	200	200	
	Первое Борщ	200/25	230/25	250/25	23	26	28	
					30	35	38	
					5	6	7	
					8	9	10	
					2	2	2	
					7	8	9	
					1,5	2	2	
					3	3	3	
					1,5	2	2	
					120	138	150	
					54	54	54	
					69	78	87	
					11	12	13	
					16	18	20	
					32	36	40	
					4	5	6	
					5	6	7	
					5	6	7	
					5	6	7	
					10	10	10	
					10	10	10	
					4	5	5	
					36	47	54	
					12	16	18	
					64	86	108	
					4	5	6	
					6	8	10	
					20	35	40	
					0,002	0,002	0,002	
					15	15	15	

«Согласовано»
 Руководитель «Павлодарское районное
 Управление контроля качества и безопасности товаров и услуг
 Департамента контроля качества
 и безопасности товаров и услуг Павлодарской области
 Комитета контроля и качества безопасности Товаров и услуг
 Министерства здравоохранения Республики Казахстан»
 Султангалиев С.К.



Перспективное четырехнедельное меню
 для питания учащихся 1-11 классов
 на 2019-2020 учебный год
 1 неделя
 (зима-весна)

«Утверждаю»
 Директор ГУ «Мичуринская средняя
 общеобразовательная школа
 Павлодарского района»
 Абдыманова А.Б.



День недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто, гр.		
		7-10лет	11-14 лет	15-18лет		7-10лет	11-14 лет	15-18лет
1 день	Первое 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
	Второе Гуляш с подливом	60	80	100	говядина	54	54	54
					говядина	128	171	214
					Масло растительное	6	8	10
					Лук репчатый	22	29	36
					Томатная паста	14	19	24
					Мука пшеничная обогатенная	5	7	8