

Согласовано

Руководитель

«Управления охраны общественного здоровья  
Павлодарского района»

С.К. Султангалиев



ГУ «Отдел образования Павлодарского района»  
С.И.Майдисаров

Руководитель

**Перспективное двухнедельное меню**

**Для организации горячего питания учащихся 1-11 классов  
на 2018-2019 уч. год**

**1 неделя**

День недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто, гр.			цена
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
1 й день	Борщ с мясом	200	230	250	Свекла Капуста белокочанная Томатная паста Морковь Петрушка Лук репчатый Соль йодированная Сахар Бульон говядина	30 23 5 8 2 7 1.5 1.5 120 54	35 26 6 9 2 8 2 2 138 54	38 28 7 10 2 9 2 2 150 54	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40	
	яблоко	200	200	200	яблоко	200	200	200	
	кисель	200	200	200	кисель	20	20	20	
					сахар	20	20	20	

2-й день	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
					Яйца	5	6	7
					Сухари	7	8	9
					петрушка	4	5	6
	Гарнир: перловка	100	130	150	Перловка	36	47	54
					Масло сливочное	4	5	6
					Бульон	73	95	110
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
ИТОГО								
3-й день	Рассольник с мясом	200	230	250	Картофель	80	92	100
					лук репчатый	10	12	13
					Огурцы соленые	14	16	17
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон	140	161	175
					говядина	54	54	54
	Салат витаминный	60	80	100	Капуста белокочанная	15	20	25
					Морковь	12	16	20
					Лук зеленый	4	5	6
					Яблоки	16	22	27
					Лимон для сока	4	6	8
					Масло растительное	10	13	16
	Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40
	Компот из сухофруктов	20	200	200	Сухофрукты*	20	20	20
					сахар	20	20	20
ИТОГО								
4-й день	Плов	80	90	100	Говядина	181	205	226
					Морковь	8	9	10







1 день	Говядина тушенная (поджарка)	80	90	100	Говядина	171	193	214
					Лук репчатый	37	42	47
					Масло растительное	11	12	13
					Томатная паста	14	16	18
	Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
	Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40
	Компот	200	200	200	Сухофрукты	20	20	20
					Сахар	20	20	20
ИТОГО								
4-й день	Суп гороховый	140	140	140	Говядина	54	54	54
					Масло растительное	4	4	4
					Картофель	90	90	90
					Морковь	11	11	11
					Лук репчатый	11	11	11
					Горох	19	24	24
	Салат свекольный с сыром	60	80	100	Свекла	55	74	91
					Сыр	10	13	17
	Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40	масло растительное	8	11	15
					Хлеб ржано- пшеничный	20	35	40
	Кисель	200	200	200	Кисель	20	20	20
					Сахар	20	20	20
ИТОГО								
5й день	Суп с вермишелью с мясом	200	230	250	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	20	240
					говядина	54	54	54
	Салат витаминный	60	80	100	Капуста белокочанная	15	20	25
					Морковь	12	16	20

