

«Согласовано»
 Руководитель Управления контроля качества
 и безопасности товаров Павлодарского района
 Султангалиев С.К.

Перспективное четырехнедельное меню
 для организации горячего питания учащихся 1-9 классов
 на 2019-2020 учебный год ГУ "Богдановская ООШ Павлодарского района"

1 неделя

Дни недели	Наименование блюд	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто, гр		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1 день	Овощное рагу с мясом и рисом	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	3	3	3
					кисель из канцелярии	24	24	24
					Банан	200	200	200
					Морковь	64	86	108
					сахар	4	5	6
2 день	Салат морковный	60	80	100	Масло растительное	6	8	10
					Хлеб	20	35	40
					крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
					говядина (котлет. мясо)	75	86	96
					Хлеб	14	16	18
					Молоко	18	21	24
					сухари	8	9	10
					Масло растительное	5	6	7
					Масло сливочное	6	7	8
2 день	Салат свекольный	60	80	100	Свекла	65	83	109
					Масло растительное	8	11	14
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200

«Утверждено»
 Директора ГУ «Богдановская ООШ Павлодарского района»
 Байзақов Т.Б.

3 день		150/50	180/50	200/50	говядина	107	107	107	
Плов с мясом	Хлеб	20	35	40	Хлеб	200	200	200	
	Кефир	200	200	200	кефир	54	54	54	
Суп рисовый с мясом	говядина				говядина	20	23	25	
	Рис				Рис	200	230	250	
	бульон				бульон	9	10	11	
	лук				лук	11	13	14	
	морковь				морковь	4	5	5	
	Масло растительное				Масло растительное	107	120	133	
	Мятай				Мятай	15	17	19	
	хлеб				хлеб	20	23	26	
	молоко, вода				молоко, вода	7	8	9	
	сухари				сухари	11	12	13	
Рыбная котлета	Масло растительное	80	90	100	Масло растительное	115	150	174	
	картофель				картофель	17	22	26	
	молоко				молоко	7	9	10	
	Молоко сливочное				Молоко сливочное	20	35	40	
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	200	200	200	
4 день	Картофельное пюре	чай	200	200	чай	200	200	200	
		Мед	10	10	Мед	10	10	10	
		Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40
		Мед	10	10	Мед	10	10	10	

139/1 199.

		80	90	100		69	78	87
5 день	Тертени масные	80	90	100	говядина			
					Хлеб			
					молоко			
					лук			
					Масло растительное			
					мука пшеничная			
					Масло сливочное			
					Макаронны			
					Масло сливочное			
					Хлеб			
макаронны	100	130	150	говядина				
				Хлеб				
				Масло сливочное				
Хлеб	20	35	40	говядина				
				Хлеб				
чай	200	200	200	говядина				
				чай				
Мед	10	10	10	говядина				
				Мед				

**Перспективное четырехнедельное меню
для организации горячего питания учащихся 1-9 классов
на 2019-2020 учебный год ГУ "Богдановская ООШ Павлодарского района"**

2 недели

Дни недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто, гр			
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	7-10 лет
1 день	Рассольник	200/25	230/25	250/25	говядина	54	54	54	54
					Картофель	80	92	100	100
					Лук	10	12	13	13
					Огурцы соленые	14	16	17	17
					масло растительное	4	5	5	5
					бульон	140	161	175	175
					Сухофрукты	20	20	20	20
					Сахар	20	20	20	20
					Хлеб	20	35	40	40
					говядина	79	79	79	79
2 день	Жаркое по домашнему с мясом	200	200	200	картофель	178	178	178	178
					лук репчатый	16	16	16	16
					Томат	8	8	8	8
					масло растительное	7	7	7	7
					Капуста	15	20	25	25
					Морковь	12	16	20	20
					лук зеленый	4	5	6	6
					Яблоко	4	5	6	6
					лимон для сока	4	6	8	8
					масло растительное	10	13	16	16
2 день	Салат витаминный	60	80	100	Хлеб	20	35	40	40
					Хлеб	20	35	40	40
					Хлеб	20	35	40	40
					Хлеб	20	35	40	40
2 день	Компот	200	200	200	Сахар	10	10	10	10
					лимонная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2
2 день	Кисель	200	200	200	Воля	190	190	190	190
					Воля	190	190	190	190

		картофель	54	62	68
3 день	Суп гороховый	200/25	230/25	250/25	
		картофель	54	62	68
		Горох	16	18	20
		лук репчатый	9	10	11
		морковь	11	13	14
		петрушка	3	3	3
		масло растительное	4	5	5
		соль йодированная	1	1	1
		бульон	141	162	176
		говядина	54	54	54
		свекла	65	83	109
		салат свекольный	60	80	100
4 день	Суп рисовый с мясом	200/25	230/25	250/25	
		картофель	54	62	68
		Горох	16	18	20
		лук репчатый	9	10	11
		морковь	11	13	14
		петрушка	3	3	3
		масло растительное	4	5	5
		соль йодированная	1	1	1
		бульон	141	162	176
		говядина	54	54	54
		свекла	65	83	109
		Хлеб	20	35	40
Молоко	200	200	200		
4 день	биточки рыбные	80	90	100	
		картофель	54	62	68
		Горох	16	18	20
		лук репчатый	9	10	11
		морковь	11	13	14
		петрушка	3	3	3
		масло растительное	4	5	5
		соль йодированная	1	1	1
		бульон	141	162	176
		говядина	54	54	54
		свекла	65	83	109
		Хлеб	20	35	40
Молоко	200	200	200		
4 день	Гарнир Картофельное пюре	100	130	150	
		картофель	54	62	68
		Горох	16	18	20
		лук репчатый	9	10	11
		морковь	11	13	14
		петрушка	3	3	3
		масло растительное	4	5	5
		соль йодированная	1	1	1
		бульон	141	162	176
		говядина	54	54	54
		свекла	65	83	109
		Хлеб	20	35	40
Молоко	200	200	200		
4 день	Хлеб чай Мед	20	35	40	
		картофель	54	62	68
		Горох	16	18	20
		лук репчатый	9	10	11
		морковь	11	13	14
		петрушка	3	3	3
		масло растительное	4	5	5
		соль йодированная	1	1	1
		бульон	141	162	176
		говядина	54	54	54
		свекла	65	83	109
		Хлеб	20	35	40
Молоко	200	200	200		
4 день	Мед	10	10	10	
		картофель	54	62	68
		Горох	16	18	20
		лук репчатый	9	10	11
		морковь	11	13	14
		петрушка	3	3	3
		масло растительное	4	5	5
		соль йодированная	1	1	1
		бульон	141	162	176
		говядина	54	54	54
		свекла	65	83	109
		Хлеб	20	35	40
Молоко	200	200	200		

5 день		75/5	85/5	95/5	говядина	75	86	96
Котлеты	каша перловая	100	130	150	Хлеб	14	16	18
		20	35	40	Молоко	19	22	25
	Хлеб	200	200	200	сухари	8	9	10
	Сок				Масло растительное	5	6	7
					Масло сливочное	6	7	8
					перловка	36	47	54
					Масло сливочное	4	5	6
					бульон	73	95	110
					Хлеб	20	35	40
					сок	200	200	200
					Морковь	64	86	108
					Сахар	4	5	6
	Салат морковный	60	80	100	масло растительное	6	8	10

**Перспективное четырехнедельное меню
для организации горячего питания учащихся 1-9 классов
на 2019-2020 учебный год ГУ "Богдановская ООШ Павлодарского района"
3 недели**

Дни недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто, гр		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1 день	Овощное рагу с мясом и рисом	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	3	3	3
					кисель из канцелярита	24	24	24
					Банан	200	200	200
					Морковь	64	86	108
					сахар	4	5	6
2 день	Салат морковный	60	80	100	Масло растительное	6	8	10
					Хлеб	20	35	40
					крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
					говядина (котлет.мясо)	75	86	96
					Хлеб	14	16	18
					Молоко	18	21	24
					сахари	8	9	10
					Масло растительное	5	6	7
					Масло сливочное	6	7	8
3 день	Салат свекольный	60	80	100	Свекла	65	83	109
					Масло растительное	8	11	14
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200
					Хлеб	20	35	40
					Сок натуральный	200	200	200

		150/50	180/50	200/50	говядина	107	107	107	107					
3 день	Плов с мясом	150/50	180/50	200/50	Рис	51	61	68						
					Масло растительное	8	10	11						
					лук репчатый	9	11	12						
					морковь	14	17	19						
					томатная паста	16	19	21						
					Хлеб	20	35	40						
					кефир	200	200	200						
					говядина	54	54	54						
					Рис	20	23	25						
					бульон	200	230	250						
4 день	Суп рисовый с мясом	200/25	230/25	250/25	лук	9	10	11						
					морковь	11	13	14						
					Масло растительное	4	5	5						
					ментай	107	120	133						
					Хлеб	15	17	19						
					молоко, вода	20	23	26						
					сахари	7	8	9						
					Масло растительное	11	12	13						
					картофель	115	150	174						
					молоко	17	22	26						
3 день	Рыбная котлета	80	90	100	Масло сливочное	7	9	10						
					Хлеб	20	35	40						
					чай	200	200	200						
					Мед	10	10	10						
					4 день	Гарнир Картофельное пюре	100	130	150	Молоко	115	150	174	
										картофель	17	22	26	
										Масло сливочное	7	9	10	
										Хлеб	20	35	40	
										чай	200	200	200	
										Мед	10	10	10	

5 день	Тфтели мясные	80	90	100	69		78		87	
					говядина	Хлеб	говядина	Хлеб	говядина	Хлеб
						11	12	13		
						16	18	20		
						32	36	40		
						4	5	6		
						5	6	7		
						4	5	5		
	макаронны	100	130	150		36	47	54		
						12	16	18		
	Хлеб	20	35	40		20	35	40		
	чай	200	200	200		200	200	200		
	Мед	10	10	10		10	10	10		
						10	10	10		

**Перспективное четырехнедельное меню
для организации горячего питания учащихся 1-9 классов
на 2019-2020 учебный год ГУ "Богдановская ООШ Павлодарского района"**

4 недели

Дни недели	Наименование блюд	Выход блюда			Ингредиенты блюда	Брутто, гр			
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	15-18 лет
1 день	Рассольник	200/25	230/25	250/25	говядина	54	54	54	54
					Картофель	80	92	100	100
					Лук	10	12	13	13
					Огурцы соленные	14	16	17	17
					масло растительное	4	5	5	5
					бульон	140	161	175	175
					Сухофрукты	20	20	20	20
					Сахар	20	20	20	20
					Хлеб	20	35	40	40
					говядина	79	79	79	79
2 день	Жаркое по домашнему с МАСОМ	200	200	200	картофель	178	178	178	178
					лук репчатый	16	16	16	16
					Томат	8	8	8	8
					масло растительное	7	7	7	7
					Капуста	15	20	25	25
					Морковь	12	16	20	20
					лук зеленый	4	5	6	6
					Яблоко	4	5	6	6
					лимон для сока	4	6	8	8
					масло растительное	10	13	16	16
2 день	Салат витаминный	60	80	100	Хлеб	20	35	40	40
					Кисель	24	24	24	24
					Сахар	10	10	10	10
					лимонная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2
	Хлеб	20	35	40					
	Кисель	200	200	200	Вода	190	190	190	

		200/25	230/25	250/25						
3 день	Суп гороховый	200/25	230/25	250/25	картофель	54	62	68		
					Горох	16	18	20		
					лук репчатый	9	10	11		
					морковь	11	13	14		
					петрушка	3	3	3		
					масло растительное	4	5	5		
					соль йодированная	1	1	1		
					бульон	141	162	176		
					говядина	54	54	54		
					свекла	65	83	109		
	салат свекольный	60	80	100	масло растительное	8	11	14		
	Хлеб	20	35	40	Хлеб	20	35	40		
	Молоко	200	200	200	Молоко	200	200	200		
	Суп рисовый с мясом	200/25	230/25	250/25	говядина	54	54	54		
					Рис	20	23	25		
					бульон	200	230	250		
					лук	9	10	11		
					морковь	11	13	14		
					Масло растительное	11	13	14		
					ментай	4	5	5		
					хлеб	107	120	133		
					молоко, вода	15	17	19		
					сухари	20	23	26		
4 день	биточки рыбные	80	90	100	Масло растительное	7	8	9		
					картофель	11	12	13		
					молоко	115	150	174		
					Молоко сливочное	17	22	26		
					Хлеб	7	9	10		
					чай	200	35	40		
					Мед	200	200	200		
						Гарнир	100	130	150	
						Картофельное пюре	100	130	150	
						Хлеб	20	35	40	
	чай	200	200	200						
	Мед	10	10	10						

5 день		75/5	85/5	95/5	говядина	75	86	96
Коллеты	100	130	150	Хлеб	14	16	18	
				молоко	19	22	25	
				сахари	8	9	10	
каша перловая	200	200	200	Масло растительное	5	6	7	
				Масло сливочное	6	7	8	
				перловка	36	47	54	
				Масло сливочное	4	5	6	
Хлеб	20	35	40	бульон	73	95	110	
				Хлеб	20	35	40	
Сок	200	200	200	сок	20	35	40	
				Морковь	200	200	200	
Салат морковный	60	80	100	Сахар	64	86	108	
				масло растительное	4	5	6	
				масло растительное	6	8	10	