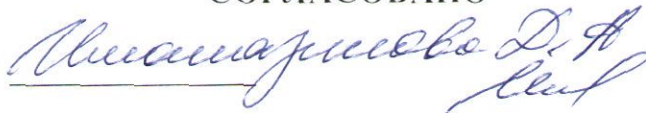


СОГЛАСОВАНО



Павлодарское городское
управление Департамента по защите
прав потребителей Агентства РК
по защите прав потребителей
Павлодарской области

УТВЕРЖДАЮ



Н.П.Паршукова

Директор СОШ № 26
г. Павлодара

МЕНЮ

Средней общеобразовательной школы № 26 г. Павлодара
на 2014 – 2015 учебный год

	Наименование блюда	Выход (гр.)
<i>I день</i>		
Комплексный обед		
1.	Плов № 705	200-250
2.	Хлеб	50
3.	Компот № 924	200
Салаты		
1.	Салат из белокочанной капусты № 81	100-150
2.	Салат из свеклы с яблоком № 89	100-150
I блюдо		
1.	Суп гороховый № 243	250-300
2.	Щи зеленые № 198	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Плов с курицей № 705	200-250
2.	Биточки № 658	60-120
3.	Гуляш мясной № 632	35-120
4.	Вареники с картофелем № 1079	250
5.	Рыба тушеная в томате с овощами № 517	150
6.	Каша молочная манная № 411	250
1.	Гречка рассыпчатая № 744	150-230
2.	Картофельное пюре № 321	150-230
Напитки		
1.	Чай черный № 1019	200
2.	Компот из свежих фруктов №924	200
3.	Кефир	200
4.	Сок натуральный абрикосовый	200
5.	Кофейный напиток	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка с маком № 112	50, 100
2.	Булочка с посышкой № 108	50, 100
3.	Ватрушка с повидлом № 1098	100-150
4.	Пирожки с морковью № 1091	100
5.	Корж песочный № 8 (45)	80
6.	Эчпочмак №.137/3	100-150
7.	Блишчики № 1081	100

Михайлов Д.В.

	Наименование блюда	Выход (гр.)
2 день		
Комплексный обед		
1.	Котлета рыбная № 541	70/50
2.	Капуста тушеная № 336	150
3.	Хлеб	50
4.	Чай с сахаром и лимоном	200

Салаты		
1.	Салат (из свежих огурцов и помидор) № 59	100-150
I блюдо		
1.	Борщ № 176	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Котлета рыбная № 541	60-120
2.	Поджарка из говядины № 549	35-120
3.	Вареники с творогом № 1079	250
4.	Каша молочная ячневая № 411	250
5.	Перловка отварная № 744	150-230
6.	Капуста тушеная № 336	150-230
Напитки		
1.	Чай черный с лимоном № 1010	200
2.	Компот из сухофруктов № 933	200
3.	Чай с лимоном	200
4.	Молоко кипяченое № 1031	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка № 106	50, 100
2.	Ватрушка с творогом № 1099	100-150
3.	Булочка № 107	50, 100
4.	Кекс с изюмом № 82	40

Михайлова Д.А. С/с

	Наименование блюда	Выход (гр.)
3 день		
Комплексный обед		
1.	Тефтели № 669	60
2.	Рожки с подливом	150-230
3.	Хлеб	50
4.	Кисель № 947	200

Салаты		
1.	Салат из моркови № 95	100-150
I блюдо		
1.	Щи из свежей капусты № 67/2	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Тефтели мясные № 669	60-120
2.	Рагу из птицы № 702	80-120
3.	Каша молочная рисовая № 411	250
4.	Рожки отварные № 443	150-230
5.	Пшеничка отварная № 744	150-230
Напитки		
1.	Чай с молоком № 1010	200
2.	Кисель «вишня» № 947	200
3.	Ряженка	200
4.	Сок томатный	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка школьная № 472/2	50, 100
2.	Ватрушка с бананом № 1098	100-150
3.	Корж молочный № 496/2	80
4.	Оладьи № 449/2	65

	Наименование блюда	Выход (гр.)
4 день		
Комплексный обед		
1.	Сердце в соусе № 634	50/50
2.	Гречка рассыпчатая № 744	150-230
3.	Хлеб	50
4.	Чай с сахаром № 1019	200
Салаты		
1.	Салат из капусты с яблоками № 81	100-150
I блюдо		
1.	Рассольник по ленинградски № 208	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Котлеты мясные №658	60-120
2.	Каша молочная пшеничная № 411	200
3.	Вареники с картофелем № 1079	250
4.	Гречка отварная №744	150-230
5.	Рис припущенный №748	150-230
6.	Рыба жареная по – ленинградски № 522	105
Напитки		
1.	Компот из свежих яблок № 924	200
2.	Чай черный №1019	200
3.	Бифидок	200
4.	Сок натуральный абрикосовый	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка веснушка № 437/2	50, 100
2.	Булочка дорожная № 470/2	50, 100
3.	Пирожки с рисом	150
4.	Крендель сахарный № 465/2	50

Меню № 5

	Наименование блюда	Выход (гр.)
5 день		
Комплексный обед		
1.	Котлета куриная	80-120
2.	Пюре гороховое	150-230
3.	Хлеб	50
4.	Компот из св/фруктов № 924	200

Салаты		
1.	Салат из свежих помидор со сладким перцем № 61	100-150
I блюдо		
1.	Суп лапша № 235	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Рулет мясной № 667	150-230
2.	Жаркое по-домашнему № 629	200-250
3.	Каша молочная геркулесовая № 411	250
4.	Капуста тушеная № 342	150-230
5.	Пюре гороховое	150-230
Напитки		
1.	Чай черный с медом № 392/2	200
2.	Компот из свежих груш № 924	200
3.	Чай с лимоном	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка с маком № 112	50,100
2.	Пирожки с морковью № 1091	100
3.	Ватрушка с повидлом № 1098	100-150
4.	Эчпочмак № 137/3	100
5.	Корж песочный № 8(45)	80

М.М. Маркина
С.В. 6

	Наименование блюда	Выход (гр.)
6 день		
Комплексный обед		
1.	Манты № 1076	2x60
2.	Салат из свеклы с сыром № 90	100-150
3.	Хлеб	50
4.	Чай с лимоном №1010	200
Салаты		
1.	Винегрет №103	100-150
I блюдо		
1.	Суп харчо № 245	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Манты № 1076	2*60
2.	Каша молочная гречневая № 411	250
3.	вареники с капустой № 491/2	200
4.	Картофель отварной с зеленью № 324	150-230
5.	Макароны отварные №150	150-230
Напитки		
1.	Чай с лимоном с сахаром № 1010	200
2.	Компот из сухофруктов № 933	200
3.	Молоко кипяченое №1031	200
4.	Сок яблочный натуральный	200
5.	Какао № 1025	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка № 106	50, 100
2.	Ватрушка с творогом № 1099	100-150
3.	Булочка № 480/2	50, 100
4.	Пирожки с картофелем № 1091	100
5.	Сосиска в тесте №1104	100
6.	Кекс творожный № 488/2	50

Митяева Д.А.
7/10

	Наименование блюда	Выход (гр.)
7 день		
Комплексный обед		
1.	Суп гороховый	200-300
2.	Творожная запеканка №499	150/10
3.	Хлеб	50
4.	Чай с сахаром	200

Салаты		
1.	Салат из свежей капусты с зеленью № 81	100-150
I блюдо		
1.	Суп гороховый № 243	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Голубцы с мясом и рисом № 690	200
2.	Каша молочная манная № 411	250
3.	Запеканка творожная № 499	150-250
4.	Картофельное пюре № 759	150-230
5.	Перловка отварная № 744	150-230
Напитки		
1.	Чай черный с сахаром № 1009	200
2.	Кофейный напиток	200
3.	Сок абрикосовый	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка с маком школьная № 472/2	50, 100
2.	Пирожки с капустой № 1091	100
3.	Крендель сахарный № 469/2	50
4.	Блинчики № 447/2	55

Михайлова Д. Н.
С. В.

	Наименование блюда	Выход (гр.)
8 день		
Комплексный обед		
1.	Чахохбили № 711	80
2.	Картофель отварной № 323	150-230
3.	Хлеб	50
4.	Чай с молоком	200

Салаты		
1.	Салат из фасоли с морковью № 434	100-150
I блюдо		
1.	Суп картофельный № 77/2	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Бифштеке № 654	60-120
2.	Сырники с морковью № 494	2*60
3.	Каша молочная пшеничная № 411	250
4.	Гречка рассыпчатая № 744	150-230
5.	Тефтели рыбные № 547	75
Напитки		
1.	Чай молоком № 1010	200
2.	Компот из свежих яблок № 924	200
3.	Бифидок	200
4.	Сок персиковый	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка дорожная № 470	50, 100
2.	Ватрушка с повидлом № 1099	100-150
3.	Кекс с изюмом № 82	30
4.	Пицца детская № 465/2	150
5.	Оладьи № 449/2	65

*Министр образования
и науки*

	Наименование блюда	Выход (гр.)
9 день		
Комплексный обед		
1.	Плов	200
2.	Хлеб	50
3.	Какао	200

Салаты		
1.	Салат из свеклы с яблоками № 89	100-150
I блюдо		
1.	Суп рисовый с мясом № 239	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Плов № 705	200-250
2.	Запеканка картофельная с мясом № 680	200
3.	Пюре гороховое № 437	150-230
4.	Макаронны отварные № 443	150-230
5.	Рыба жареная № 522	105
Напитки		
1.	Какао № 1025	200
2.	Компот из свежих груш № 924	200
3.	Кефир	200
4.	Сок томатный натуральный	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка с маком № 112	50,100
2.	Булочка с изюмом № 113	100
3.	Ватрушка с творогом № 1098	100-150
4.	Эчпочмак № 137/3	100
5.	Сосиска в тесте № 1104	100

Михайлова ОА
Лин

	Наименование блюда	Выход (гр.)
<i>10 день</i>		
Комплексный обед		
1.	Зразы № 664	80-120
2.	Рис рассыпчатый № 747	150-230
3.	Кофейный напиток № 1024	200
4.	Хлеб	50

Салаты		
1.	Салат из овощей № 37/2	100-150
I блюдо		
1.	Суп вермишелевый № 234	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Зразы № 664	80-120
2.	Котлеты из филе курицы № 700	60-120
3.	Зразы из творога № 248/2	100
4.	Рис рассыпчатый № 747	150-230
5.	Картофельное пюре № 759	150-230
Напитки		
1.	Чай с лимоном с сахаром № 1010	200
2.	Компот из сухофруктов № 933	200
3.	Молоко кипяченое № 1031	200
4.	Кофейный напиток	200
5.	Сок яблочный натуральный	200
Буфетная продукция		
1.	Блины № 1081	100/10
2.	Булочка школьная № 472/2	50, 100
3.	Булочка веснушка № 473/2	50, 100
4.	Пирожки с картофелем № 1091	100
5.	кекс творожный № 488	50-100

Машурин ДА
М

	Наименование блюда	Выход (гр.)
<i>11 день</i>		
Комплексный обед		
1.	Лагман	180
2.	Кисель	200
3.	Хлеб	50

Салаты		
1.	Винегрет №103	100-150
I блюдо		
1.	Щи по уральски №72/2	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Лагман № 648	200-300
2.	Курица тушеная с овощами № 709	80-120
3.	Каша молочная пшеничная № 411	250
4.	Гречка рассыпчатая № 744	150
5.	Котлеты картофельные № 330	2*60
Напитки		
1.	Чай черный с сахаром № 1009	200
2.	Кисель вишневый №947	200
3.	Сок абрикосовый	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка веснушка № 473/2	50, 100
2.	Корж песочный № 8(45)	100
3.	Пирожки с капустой № 1091	80-100
4.	Пицца детская № 465/2	100

Машарова С.А.

	Наименование блюда	Выход (гр.)
<i>12 день</i>		
Комплексный обед		
1.	Рыба отварная № 501	80-120
2.	Каша ячневая № 411	150
3.	Салат из свежей моркови № 95	100
4.	Чай с сахаром	200
5.	Хлеб	50

Салаты		
1.	Салат из св. моркови № 95	100-150
I блюдо		
1.	Суп с гречневой крупой № 219	250-300
II блюдо, гарниры		
1.	Пельмени № 1072	150-200
2.	Вареники с картофелем № 491	200
3.	Каша ячневая № 411	150
Напитки		
1.	Чай 3х1 № 100	200
2.	Компот из кураги № 376/2	200
3.	Сок персиковый	200
Буфетная продукция		
1.	Булочка ванильная № 467/2	50, 100
2.	Пирожки с яблоками № 1091	100
3.	Кекс с изюмом № 82	30
4.	Сосиска в тесте № 1104	100

Примечание:

1. № 490 – номер из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 1982 г., 2002 г.;

2. № 465/2 - номер из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей. Сборника нормативных документов» 2012 г.

3. № 137/3 - номер из «Сборника рецептур национальных блюд и кулинарных изделий», 2002 г.