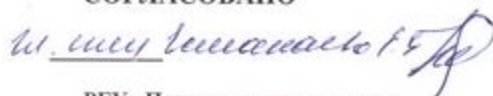


СОГЛАСОВАНО



РГУ «Павлодарское городское  
управление по ЗПП Департамента по  
ЗПП Павлодарской области  
Комитета по ЗПП Министерства  
национальной Экономики РК»

УТВЕРЖДАЮ



М.К. Смагулова  
Директор СОШ №12  
г. Павлодара

ПЕРСПЕКТИВНОЕ  
МЕНИЮ

Средней общеобразовательной школы №12 г. Павлодара  
на 2017-2018 год

	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<i>1 день</i>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Плов курицей	200	
2.	Компот	200	
3.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат из белокочанной капусты	100	70тг.
2.	Салат из свеклы с яблоками	100	70тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Суп гороховый	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Плов с курицей	200	240тг.
2.	Виточки	2×60	150тг.
3.	Гуляш мясной	35/50	150тг.
4.	Вареники с картофелем	210	220тг.
5.	Рыба тушеная в томате с овощами	150	130тг.
6.	Каша молочная манная	250	150тг.
7.	Сосиска отварная	100	100тг.
8.	Гречка рассыпчатая	150	90тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай черный	200	30тг.
2.	Компот из свежих фруктов	200	50тг.
3.	Кефир	200	80тг.
4.	Сок натуральный абрикосовый	200	80тг.
5.	Кофе 3х1	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка с маком	50/100	50тг.
2.	Булочка с посыпкой	50/100	80тг.
3.	Ватрушка с повидлом	100	80тг.
4.	Пирожки с морковью	100	80тг.
5.	Корж песочный	80	80тг.
6.	Эчпочмак	120	120тг.
7.	Блинчики	2шт	80тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова

	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<b>2 день</b>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Котлета мясная	60/50	
2.	Капуста тушеная	150	
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	
4.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат (из свежих огурцов и помидор)	100	80тг.
2.	Салат из фасоли	100	80тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Суп харчо	250	150тг.
2.	Суп картофельный с пельменями	250	180тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Котлета мясная	60/50	150тг.
2.	Поджарка из говядины	60/50	150тг.
3.	Каша молочная ячневая	250	150тг.
4.	Картофельное пюре	150	90тг.
5.	Капуста тушеная	150	90тг.
6.	Сырники морковные	150	100тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай черный с лимоном	200	30тг.
2.	Компот из сухофруктов	200	50тг.
3.	Кофе черный	200	80тг.
4.	Молоко кипяченое	200	50тг.
5.	Сок персиковый	200	80тг.
6.	Какао	200	60тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка	50/100	50тг.
2.	Ватрушка с творогом	150	80тг.
3.	Кекс с изюмом	80	100тг.
4.	Пирожки с картофелем	100	80тг.
5.	Сосиска в тесте	100	120тг.
6.	Пицца детская	120	120тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова



	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<i>3 день</i>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Тефтели	60/50	
2.	Рожки с подливом	150	
3.	Кисель	200	
4.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат из моркови	100	70тг.
2.	Салат из маринованной свеклы	100	70тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Щи из свежей капусты	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.			
2.	Тефтели мясные	60×2	150тг.
3.	Пельмени домашние	150	250тг.
4.	Каша молочная рисовая	250	150тг.
5.	Рожки отварные	150	90тг.
6.	Пшеничка отварная	150	90тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай с молоком	200	80тг.
2.	Кисель «вишня»	200	50тг.
3.	Ряженка	200	80тг.
4.	Сок томатный	200	80тг.
5.	Компот из кураги	200	50тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка школьная	50/100	50тг.
2.	Булочка с изюмом	100	80тг.
3.	Пирожки с капустой	100	80тг.
4.	Корж молочный	80	80тг.
5.	Оладьи	2шт	80тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова



	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<b>4 день</b>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Печень по строгонский	50/50	
2.	Гречка рассыпчатая	150	
3.	Чай сладкий	200	
4.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат из капусты с яблоками	100	70тг.
2.	Салат из свеклы с сыром	100	80тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Рассольник по ленинградский	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Курица тушенная с овощами	50/50	150тг.
2.	Печень по строгонский	50/50	150тг.
3.	Каша молочная пшеничная	250	150тг.
4.	Гречка отварная	150	90тг.
5.	Рис припущенный	150	90тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай черный	200	30тг.
2.	Компот из свежих яблок	200	50тг.
3.	Бифидок	200	100тг.
4.	Сок натуральный абрикосовый	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка веснушка	50/100	50тг.
2.	Булочка дорожная	50/100	50тг.
3.	Ватрушка с творогом	150	80тг.
4.	Пирожки с яблоками	100	80тг.
5.	Сосиска в тесте	100	120тг.
6.	Кекс с изюмом	80	100тг.
7.	Пицца детская	140	120тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова



	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<b>5 день</b>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Сосиска отварная	100/50	
2.	Пюре гороховое	150	
3.	Хлеб	50	
4.	Компот из с/фруктов	200	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат витаминный из сырых овощей	100	70тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Суп лапша	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Рулет мясной	150	160тг.
2.	Котлета куриная	60x2	130тг.
3.	Каша молочная геркулесовая	250	150тг.
4.	Капуста тушеная	150	90тг.
5.	Пюре гороховое	150	90тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай черный с медом	200	50тг.
2.	Компот из свежих груш	200	50тг.
3.	Кефир	200	80тг.
4.	Сок натуральный абрикосовый	200	80тг.
5.	Кофе 3x1	200	80тг.
6.	Чай 3x1	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка с маком	50/100	50тг.
2.	Булочка с посыпкой	50/100	80тг.
3.	Булочка с изюмом	50/100	80тг.
4.	Пирожки с морковью	100	80тг.
5.	Ватрушка с повидлом	100	80тг.
6.	Эчпочмак	120	120тг.
7.	Корж песочный	80	80тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова



	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<i>6 день</i>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Плов мясной	200	
2.	Салат из свежей капусты	50	
3.	Чай с сахаром	200	
4.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат из свеклы с сыром	100	80тг.
2.	Салат из свежей капусты с зеленью	100	70тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Свекольник со сметаной	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Плов	200	250
2.	Жаркое по домашнему	150	250
3.	Каша молочная манная	250	150тг.
4.	Вермишельотварной	150	90 тг
5.	Перловка отварная	150	90тг.
6.	Сосиски отварные	100	120тг
<b>Напитки</b>			
1.	Чай черный с сахаром	200	30тг.
2.	Кисель вишневый	200	50тг.
3.	Ряженка	200	50тг.
4.	Сок абрикосовый	200	80тг.
5.	Кофе 3х1	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка с маком школьная	50/100	50тг.
2.	Булочка веснушка	50/100	50тг.
3.	Пирожки с капустой	100	80тг.
4.	Блинчики	2шт	80тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова

	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<i>7 день</i>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Курица тушеная с овощами	50/50	
2.	Картофельное пюре	150	
3.	Хлеб	50	
4.	Чай с лимоном	200	

<b>Салаты</b>			
1.	Салат из фасоли с морковью	100	80тг.
2.	Салат овощной	100	70тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Суп харчо	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Тефтели	60	150тг.
2.	Вареники с капустой	200	220тг.
3.	Каша молочная пшеничная	250	150тг.
4.	Гречка рассыпчатая	150	90тг.
5.	Картофельное пюре	150	90тг.
6.	Курица тушеная с овощами	50/5	150тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай с молоком	200	80тг.
2.	Компот из свежих яблок	200	50тг.
3.	Бифидок	200	100тг.
4.	Сок персиковый	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка дорожная	50/100	50тг.
2.	Булочка к завтраку	50/100	50тг.
3.	Пирожки с яблоками	100	80тг.
4.	Ватрушка с повидлом	100	80тг.
5.	Кеке с изюмом	50	100тг.
6.	Пицца детская	120	120тг.
7.	Оладьи	2шт	80тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова



	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<i>8 день</i>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Ленивые голубцы	200	
2.	Салат из свеклы	50	
3.	Чай сладкий	200	
4.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат из капусты	100	80тг.
2.	Салат из свеклы с яблоками	100	80тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Суп из овощей с фасолью	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Ленивые голубцы	200	250тг.
2.	Манты	2*60	160тг.
3.	Каша молочная рисовая	250	150тг.
4.	Макароны отварные	100	90тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Какао	200	80тг.
2.	Компот из свежих груш	200	50тг.
3.	Кефир	200	80тг.
4.	Сок натуральный персиковый	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка с маком	50/100	80тг.
2.	Булочка с изюмом	100	80тг.
3.	Булочка с посыпкой	50/100	80тг.
4.	Пирожки с морковью	100	80тг.
5.	Корж молочный	80	80тг.
6.	Ватрушка с творогом	150	80тг.
7.	Эчпочмак	120	120тг.
8.	Сосиска в тесте	100	120тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова



	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<b>9 день</b>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Печень по Строгановский	60/50	
2.	Рис рассыпчатый	150	
3.	Чай с медом	200	
4.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Салат из свежих помидор с перцем	100	80тг.
2.	Салат из свежих помидор с перцем	100	80тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Суп вермишелевый	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Котлеты из филе курицы	60x2	150тг.
2.	Каша молочная геркулесовая	250	150тг.
3.	Макароны отварные	150/90	90тг.
4.	Рис рассыпчатый	150	90тг.
5.	Печень по Строгановский	60/50	150тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай с лимоном	200	30тг.
2.	Компот из сухофруктов	200	50тг.
3.	Молоко кипяченое	200	50тг.
4.	Кофе черный	200	80тг.
5.	Сок яблочный натуральный	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Блины	100/10	80тг.
2.	Булочка школьная	50/100	50тг.
3.	Булочка веснушка	50/100	50тг.
4.	Пирожки с картофелем	100	80тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова

	Наименование блюда	Выход (гр)	ЦЕНА
<i>10 день</i>			
<b>Комплексный обед</b>			
1.	Лагман	180	
2.	Кисель	200	
3.	Хлеб	50	
<b>Салаты</b>			
1.	Винегрет	100	80тг.
2.	Салат из свеклы с сыром	100	80тг.
<b>I блюдо</b>			
1.	Щи по уральский	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1.	Лагман	200	250тг.
2.	Курица тушеная с овощами	80/50	150тг.
3.	Каша молочная пшениная	250	150тг.
4.	Гречка рассыпчатая	150	90тг.
<b>Напитки</b>			
1.	Чай черный с сахаром	200	30тг.
2.	Кисель вишневый	200	50тг.
3.	Ряженка	200	60тг.
4.	Сок абрикосовый	200	80тг.
5.	Кофе 3х1	200	80тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1.	Булочка веснушка	50/100	50тг.
2.	Булочка с сахаром	50/100	50тг.
3.	Ватрушка с повидлом	150	80тг.
4.	Пирожки с капустой	80	80тг.
5.	Корж песочный	80	80тг.
6.	Пицца детская	120	120тг.

Арендатор (ИП)

Г.С. Асылханова

**Примечание:**

- № 490 – номер из «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 1982 г., 2002 г.;
- №465/2 – номер из «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей. Сборника нормативных документов» 2012г.
- №137/3–номер из «Сборника рецептов национальных блюд и кулинарных изделий», 2002г.

