

«Утверждено»
ИП Кельдибаева
Кельдибаева Т.Т.



Директор КТУ «СОШ им. К. Макпалеева»
Шербакоев Ж.А.



Перспективное меню для учащихся 1 неделя (лето-осень)

Дни	Наименование готовых блюд	Выход		
		6-11	11-15	16-18
1 день	Нарезка из помидоров, огурцов и сыра	60	80	100
	Плов из мясо птицы	200	220	250
	Чай каркаде	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
2 день	Салат витаминный	60	80	100
	Котлеты из говядины	70	90	100
	Соус сметанный	20	20	20
	Макароны отварные	130	150	180
	Компот из сухофруктов	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
3 день	Куриная грудка с овощами	70	90	100
	Каша гречневая рассыпчатая	130	150	180
	Какао с молоком	200	200	200
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
	Хлеб пшеничный	30	50	50
4 день	Котлета рыбная	70	90	100
	Соус молочно-сметанный	20	20	20
	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
	Поджаренная	20	25	30
	Напиток лимонный	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
5 день	Борщ с мясом	200	250	300
	Бутерброд с сыром	50	50	50
	Напиток Деңсаулық	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50

Перспективное меню для учащихся 2 неделя (лето-осень)

Дни	Наименование готовых блюд	Выход		
		6-11	11-15	16-18
1 день	Поджарка из мясо птицы	70	90	100
	Рис припущенный с овощами	130	150	180
	Какао с молоком	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
2 день	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
	Соус сметанный	20	20	20
	Компот из сухофруктов	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
3 день	Салат из моркови с сыром	60	80	100
	Жаркое по-домашнему из мясо птицы	200	220	250
	Чай каркаде	200	200	200
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
	Хлеб пшеничный	30	50	50
4 день	Котлеты рыбные	70	90	100
	Соус молочно-томатный	20	20	20
	Макароны отварные	130	150	180
	Поджарка	20	25	30
	Компот из свежих плодов	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
5 день	Салат из белокачанной капусты и яблок	60	90	100
	Суп гороховый с мясом	200	250	300
	Булочка с творогом	50	50	50
	Напиток лимонный	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50

Перспективное меню для учащихся

3 неделя (лето-осень)

Дни	Наименование готовых блюд	Выход		
		6-11	11-15	16-18
1 день	Салат морковь с яблоками	60	80	100
	Паста Болоньезе из птицы	200	220	250
	Напиток Деңсаулық	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
2 день	Котлеты говяжьи	70	90	100
	Соус сметанный	20	20	20
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	130	150	180
	Компот из сухофруктов	200	200	200
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
	Хлеб пшеничный	30	50	50
3 день	Салат из вареных овощей	60	80	100
	Суп рисовый с мясом птицы	200	250	300
	Напиток лимонный	200	200	200
	Бутерброд с сыром	50	50	50
	Хлеб пшеничный	30	50	50
4 день	Биточки рыбные	70	90	100
	Соус молочно-томатный	20	20	20
	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
	Поджаривание	20	25	30
	Компот из свежих яблок	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
5 день	Рагу из мяса птицы	200	220	250
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
	Какао с молоком	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50

Перспективное меню для учащихся

4 неделя (лето-осень)

Дни	Наименование готовых блюд	Выход		
		6-11	11-15	16-18
1 день	Палочки из моркови и огурца	60	80	100
	Плов из мясо птицы	200	220	250
	Какао с молоком	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
2 день	Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250
	Соус сметанный	20	20	20
	Компот из свежих яблок	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
3 день	Шницель из мясо птицы	70	90	100
	Соус сметанный	20	20	20
	Каша гречневая рассыпчатая	130	150	180
	Поджаренная	20	25	30
	Напиток из шиповника	200	200	200
	Яблоки	1 шт	1 шт	1 шт
	Хлеб пшеничный	30	50	50
4 день	Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100
	Картофельно-морковное пюре	130	150	180
	Напиток Деңсаулық	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50
5 день	Салат из вареных овощей	60	80	100
	Суп с макаронными изделиями с мясом	200	250	300
	Булочка с творогом	50	50	50
	Напиток лимонный	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	50	50