



Утверждаю :
Руководитель
Управления по
Экстраюрисдикционному району
Администрации образования
Акмолинской области»
Кужкина С.М.

2022г

4-х недельные меню блюд для организации питания для учащихся 1 классов школ района.

Перспективное меню I-II неделя

I-неделя	II-неделя
Понедельник 7. Каша на молоке с маслом 8. Запеканка 9. Хлеб, сыр 10. Чай сладкий с молоком 11. Йогурт 12. Печенье	Понедельник 7. Каша на молоке с маслом 8. Запеканка 9. Хлеб 10. Чай сладкий с молоком 11. Творожок 12. Вафли
Вторник 7. Борщ с говядиной 8. Гарнир с мясом 9. Хлеб 10. Компот 11. Салат овощной 12. Булочка	Вторник 7. Рассольник с говядиной 8. Гречневая каша с мясом 9. Хлеб 10. Кисель 11. Фрукты 12. Пряник
Среда 7. Суп рисовый с курицей 8. Макароны с подливой с мясом 9. Хлеб 10. Сок 11. Мед 12. Творог	Среда 7. Суп вермишелевый с курицей 8. Картофель толченный с котлетой 9. Хлеб, сыр 10. Молоко 11. Йогурт 12. Булочка
Четверг 7. Суп вермишелевый с курицей 8. Картофель толченный с рыбой 9. Салат овощной 10. Хлеб 11. Фрукты 12. Вафли, кисель	Четверг 7. Суп рыбный 8. Плов с говядиной 9. Хлеб 10. Компот 11. Фрукты 12. Салат овощной
Пятница 7. Суп гречневый с говядиной 8. Гарнир с подливой с мясом 9. Хлеб 10. Молоко 11. Творожок 12. Пряник	Пятница 7. Борщ с говядиной 8. Рис, гуляш с мясом 9. Хлеб 10. Кефир 11. Мед 12. Творог

Перспективное меню III-УІ неделя

III-неделя	УІ-неделя
<p align="center">Понедельник</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каша на молоке с маслом 2. Запеканка 3. Хлеб, сыр 4. Чай сладкий с молоком 5. Ватрушка с творогом 6. Мед 	<p align="center">Понедельник</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каша на молоке с маслом 2. Запеканка 3. Хлеб 4. Чай сладкий с молоком 5. Творожок 6. Мед
<p align="center">Вторник</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суп фасолевый с говядиной 2. Картофель запеченный с курицей 3. Хлеб 4. Компот 5. Фрукты 6. Вафли 	<p align="center">Вторник</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суп гороховый с говядиной 2. Рис гуляш из говядины 3. Салат овощной 4. Хлеб 5. Кисель 6. Фрукты
<p align="center">Среда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассольник с говядиной 2. Плов 3. Салат овощной 4. Хлеб 5. Кефир 6. Булочка 	<p align="center">Среда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лапша домашняя с курицей 2. Капуста тушенная с говядиной 3. Компот 4. Хлеб 5. Бутерброд с сыром 6. Вафли
<p align="center">Четверг</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суп рыбный 2. Рагу овощное с мясом 3. Хлеб 4. Сок 5. Печенье 6. Йогурт 	<p align="center">Четверг</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суп харчо 2. Гарнир с рыбой 3. Хлеб 4. сок 5. Фрукты 6. Печенье
<p align="center">Пятница</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суп перловый с мясом 2. Жаркое по- домашнему 3. Хлеб 4. Кисель 5. Фрукты 6. Пряник 	<p align="center">Пятница</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Борщ с говядиной 2. Жаркое по домашнему 3. Хлеб 4. Молоко 5. Мед 6. Ватрушка с творогом

Продуктовая раскладка по меню блюд.

Наименование		6-11 лет	11-18 лет
Мука пшеничная	(на хлеб)	0,100	0,100
Макароны	(суп, гарнир)	0,035-0,050	0,035-0,060
Картофель	(суп, гарнир)	0,100-0,150	0,150-0,200
Сахар	(чай, компот, выпечка)	0,025-0,030	0,025-0,030
Рис, гречка	(суп, гарнир)	0,035-0,050	0,050-0,060
Мясо	(суп, гуляш, котлета)	0,050-0,100-0,120	0,050-0,100-0,120
Томат	(борщ, подлива)	0,005-0,007	0,005-0,007
Курица	(суп, гуляш, запеченная)	0,50-0,100	0,50-0,120
Рыба		0,120	0,150
Масло растительное		0,014	0,018
Масло сливочное		0,010	0,010
Кисель		0,08	0,010
Лук, морковь		0,01	0,02
дрожжи		0,001	0,001
сок ,кефир, молоко		0,2	0,2
Чай		0,002	0,002
Фрукты		0,100	0,150-0,200
Специи		0,001	0,001
Сыр		0,030	0,040
Творог		0,05	0,05
Кондитерские изделия		0,025	0,030
Сметана		0,05	0,05