

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы школы

Аубакирова А.Ж

1-й день (1 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	С 6 до 11 лет	С 11-14 лет	15-18 лет	
Суп лапша домашняя	200	230	250	Мука пшеничная, яйца, соль йодированная, лук репчатый, масло сливочное
Гёфтели мясные	80	90	100	говядина, рис, лук репчатый, масло растительное, яйцо, масло сливочное
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	крупа гречневая, масло сливочное,
мед пчелиный	13	13	13	мед пчелиный
Молоко	210	210	210	Молоко
хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы школы:

Аубакирова А.Ж


1-й день (2 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	с 6-11 лет	с 11-14 лет	с 15-18 лет	
Борщ на костном бульоне	200	250	250	Свекла, капуста белокочанная, томатная паста, морковь, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, сахар
Зразы рубленые	80	100	100	говядина, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло растительное, яйца, сухари.
Гарнир: перловка	100	150	150	перловка, масло сливочное
мед пчелиный	12	12	12	мед пчелиный
Молоко	250	250	250	Молоко
хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный

2-й день(1 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	С 6-11 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	
Суп с крупой на костном булье	200	250	250	Крупа овсяная, морковь, со. йодированная, лук репчатый растительное
Салат из свежих овощей	60	100	100	Капуста белокочанная, мор. масло растительное
Жаркое по домашнему	150	200	200	Курица, картофель, лук реп. томатная паста, масло растительное
Кисель из плодов шиповника	200	200	200	Плоды шиповника сушеные сахар,
Яблоко	250	250	250	яблоко
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы : 

Аубакирова А.Ж

2-й день(2 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	с 6-11 лет	с 11-14 лет	с 15-18 лет	
Суп из овощей	200	250	250	Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный масло растительное
Биточки мясные	80	100	100	Говядина ,хлеб пшеничный молоко, сухари , масло растительное, масло сливочное
Гарнир: рис припущенный	100	130	150	Рис, масло сливочное
Мед пчелиный	12	12	12	Мед пчелиный
Чай	200	200	200	Чай
Сыр	10	15	15	Сыр
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный

3-й день (1 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	7-10 лет	11-14лет	15-18лет	
Рассольник на костном бул	200	250	250	Соль йодированная , перловка картофель, лук репчатый, огурцы солень масло растительное
Мясо тушенное (говядина)	80	100	100	говядина, морковь, лук репча масло растительное, томатная
Гарнир: капуста тушенная	100	150	150	Капуста белокочанная, масло растительное, морковь, Лук репчатый, томатная паста, му пшеничная.,
Сыр	10	15	15	Сыр
Молоко	200	200	200	Молоко

УТВЕРЖДАЮ:


Директор школы:

Аубакирова А.Ж

3-й день(2неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	с 7-10 лет	с 11-14 лет	с 15-18 лет	
Рассольник на костном бул	200	250	250	Соль йодированная , перловка картофель, лук репчатый, огурцы солень масло растительное
Мясо тушенное (говядина)	80	100	100	говядина, морковь, лук репчатый. й, масло растительное, томатная паста.
Гарнир: капуста тушенная	100	150	150	Капуста белокочанная, масло растительное, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная.,
Сыр	10	15	15	Сыр
Молоко	200	200	200	Молоко
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано -пшеничный

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы: 

Аубакирова А.Ж

4-й день (2 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	с 7-10 лет	с 11-14 лет	с 15-18 лет	
Суп бобовый на костном бульоне	200	250	250	Картофель, фасоль, морковь, соль йодированная
Салат из свежих овощей	60	100	100	Капуста белокочанная, масло растительное, морковь
сельдь свежемороженой тушеный	80	100	100	сельдь свежемороженый, лук репчатый, масло растительн морковь, томатная паста, сахар, соль йодированная
Гарнир: овощи в молочном соусе	75	100	120	Морковь, картофель, горошек зеленый консервированный, капуста белокочанная, сметана, молоко, масло сливочное, мука пшеничная
Сок персиковый	165	165	165	Сок персиковый
Банан	250	250	250	Банан
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный


4-й день (1 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
Суп бобовый на костном бульоне	200	250	250	Картофель, фасоль, морковь, соль йодированная
Салат из моркови	60	100	100	Морковь, сахар, масло растительное,
Тефтели из сельди свежемороженой	80	100	100	сельдь свежемороженый, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное
Гарнир: овощи в молочном соусе	75	100	120	Морковь, картофель, горошек зеленый консервированный, капуста белокочанная, сметана, молоко, масло сливочное пшеничная
Сок мультивитаминный	165	165	165	Сок мультивитаминный
Сузбеше	75	75	75	Сузбеше
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный

5-й день(1 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
Суп-харчо на костном бульоне	200	250	250	Крупа рисовая, лук реп. масло сливочное, томг паста, соль йодированн. чеснок
Котлеты мясные	80	100	100	Говядина, хлеб пшенич молоко, сухари, масло растительное, масло сли
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150	Масло сливочное, карто молоко
Мед пчелиный	12	12	12	мед пчелиный
Сузбеше	75	75	75	Сузбеше
Чай	200	200	200	Чай
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничны

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы: 

Аубакирова А.Ж.

5-й день(2 неделя)

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюд
	с 7-10 лет	с 11-14 лет	с 15-18 лет	
Суп лапша домашняя	200	250	250	Мука пшеничная, яйца, соль йодированная, лук репчатый, масло сливочное
Плов (говядина)	150	200	200	Говядина, крупа рисовая, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста
Молоко	210	210	210	Молоко
Сузбеше	150	150	150	Сузбеше
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный