

СОГЛАСОВАНО

ИП «Сайлау Еркегул»

Руководитель Сайлау Еркегул

Протокол № 1 от 2023-2024

Арысбаева Ботақөз



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Общеобразовательная
школа №3 п.Шортанды отдела
образования по Шортандинскому
району управления образования
Акмолинской области»



Четырехнедельное меню

для организации питания детей из малообеспеченных семей и детей сирот

(составлено на основе методических рекомендаций «Единые стандарты по рациону питания школьников»)

КГУ «Общеобразовательная школа №3 поселка Шортанды отдела

образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

на 2023-2024 год



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Негізгі қызмет бойынша

2023 ж «14» қыркүйек №95

Комиссия құру туралы

БҰЙЫРАМЫН: Асхана жұмысын ұйымдастыру, мектеп оқушыларының сапалы тамақтануын қамтамасыз ету және салауатты өмір салтын кешенді бағдарламаны жүзеге асыру мақсатында, дайындалған тағамдардың сапасын және санитарлық бақылауды тексеру мониторинг жүргізілсін және келесі құрамда комиссия құрылсын:

Комиссия мүшелері:

1. Анесий А. - мектеп директоры
2. Тохтамурат Е. – тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. Көренбай Г. - директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
4. Аятхан Б. - қамқоршылық кеңесінің төрағасы
5. Рахметхан К. - мектеп медбикесі

Мектеп директоры:

Бұйрықпен таныстырды



Е. Тохтамурат
Г. Көренбай
Б. Аятхан
К. Рахметхан

А. Анесий

1 неделя

1-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Котлеты мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	50	50	50
				Хлеб пшеничный	14	16	18
				специи	3	4	4
				лук	5	7	10
				Масло растительное	5	6	7
Гарнир: макароны отварные	150	150	150	яйцо	2	4	4
				Макароны	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
Сок натуральные	200	200	200	сок	200	200	200
Салат витаминный	50	50	50	Капуста белокочанная	50	74	91
				Морковь	10	13	17
				огурцы	16	22	27
				Масло растительное	10	13	16
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	150	200	200	Мука пшеничная обогащенная	7	7	10
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
яблоко	1 штук	1 шт.	1 шт	яблоко	1 шт	1 шт	1 шт
Кисель				Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	10	10	10

3 день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
сосиска цельная отварная	40	40	40	Сосиска	40	40	40
				Крупа гречневая	48	62	71
				Масло сливочное	4	5	6
Гарнир: гречка рассыпчатая	110	160	160	Огурцы	40	50	60
свежие огурцы	40	50	60	чай	20	20	20
Чай каркаде	200	200	200	Сахар	20	20	20
Хлеб -пшеничный	20	35	40	Хлеб -пшеничный	20	35	40

4 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рыбные палочки	40	40	40	Фарш рыбный	40	40	40
				морковь	8	9	10
				Лук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
Гарнир: рис припущенный	110	160	160	Рис	37	48	55
				Масло сливочное	4	5	6
Салат морковный	50	50	50	бульон	73	95	110
				морковь	35	35	40
				Масло растительное	6	8	10
				Укроп, петрушка	10	10	10
Чай черный	200	200	200	чай	8	8	8
				Сахар	10	10	10
				Вода	200	200	200
пряник	30	30	30	пряник	30	30	30
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб -пшеничный	20	35	40

5-й день

Наименование блюд	Выход блюд г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Борщ на костном бульоне	150	200	200	капуста	23	26	28
				свекла	5	6	7
				бульон	120	130	150
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Томат паста	5	5	6
				картофель	30	30	30
Компот	200	200	200	сухофрукты	200	200	200
				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
Хлеб-ржаной				Хлеб ржаной	20	35	40

2 неделя

1 день

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Жаркое с окорочков	150	180	200	картофель лук Морковь Масло растительное Соль	150 20 34 10 1	193 20 34 10 1,5	193 20 34 10 2
окорочка				Окорочка	94	94	94
творог	50	50	50	творог	50	50	50
сахар				сахар	5	5	5
сок	200	200	200	сок	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

2 день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Тефтели мясные	40	40	40	Говядина (котлетное мясо)	40	40	40
				рис	11	15	20
				яйцо	2	6	6
				Лук репчатый	3	3	4
				Петрушка	2	2	2
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1,5	2	2
				Мука пшеничная обогащенная	6	7	7
				Масло сливочное	4	5	6
				Бульон	120	138	150
Гарнир: гречка	100	130	150	Гречневая крупа специи	40	55	60
Салат: морковный с яблоками				Масло сливочное	3	4	4
				морковь	7	9	10
					45	45	45
компот				Масло растительное	6	8	10
				Яблока	16	18	20
	200	200	200	сухофрукты	2	2	2
Хлеб пшеничный				сахар	9	12	15
	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

3 день

Наименование блюд	Выход блюд, г			Ингредиенты блюд	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Рассольник на костном бульоне	200	250	250	Перловая крупа	24	33	40
				Картофель	40	45	50
				Томат	5	5	5
				Морковь	10	10	10
				Масло растительное	3	3	3
				соль	1	1,5	2
				бульон	120	138	150
				лук	5	7	8
				Огурцы соленные	14	15	16
Яблоко	1шт	1шт	1шт		1шт	1шт	1шт
кисель	200	200	200	кисель	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

4 день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рыбные палочки	40	40	40	Фарш рыбный	40	40	40
				морковь	8	9	10
				Лук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
Гарнир: перловка	110	160	160	перловка	37	48	55
Чай				Масло сливочное	4	5	6
				бульон	73	95	110
	200	200	200	Чай	2	2	2
				сахар	10	10	10
пряник	20	30	30	пряник	20	30	30
Хлеб- пшеничный	20	35	40	Хлеб -пшеничный	20	35	40

5 день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
пельмени с бульоном	150	200	2000	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
				Фарш мясной	80	84	84
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
	40	40	40	печенье	40	40	40
	200	200	200	Каркаде	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

3 недели

1-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Котлеты мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	84	95	100
				Хлеб пшеничный	14	16	18
				сливочн	3	4	4
				лук	5	7	10
				Масло растительное	5	6	7
Гарнир : макароны отварные				яйцо	2	4	4
	100	150	150	Макароны	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
	200	200	200	сок	200	200	200
	60	80	100	Капуста белокочанная	55	74	91
Салат витаминный				Морковь	10	13	17
				огурцы	16	22	27
				помидор	4	6	8
				Масло растительное	10	13	16
	50	50	50	творог	50	50	
Творог				Сахар	5	5	5
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

2-й день

Наименование блюд	Выход блюд г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рагу овощное с мясом птицы	150	200	200	окорочка	79	80	100
				Масло растительное	8	11	13
				Картофель	70	75	85
				Капуста белокочанная	19	25	30
Булочка	50	50	50	Морковь	24	24	24
				Лук репчатый	10	11	11
				Мука пшеничная обогащенная	3	3	3
				Мука пшеничная обогащенная	45	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Чай	2	2	2
Чай черный	200	200	200	сахар	10	10	10

3-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Щи из свежей капусты с окорочком	150	180	200	Бульон куриный	90	110	130
				Капуста белокочанная	23	26	28
				Картофель	7	9	11
				морковь	5	5	5
				Лук репчатый	2	4	6
				соль	0.2	0.2	0.2
печенье				Томат-паста	0.4	0.6	0.8
				Масло растительный	1	1	1
Компот из сухофруктов	20	20	-20	-	20	20	20
	200	200	200	Сухофрукты	20	20	20
Хлеб ржано-пшеничный				Сахар	20	20	20
	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рыбные палочки	50	50	50	Фарш рыбный	40	46	50
				морковь	8	9	10
				Лук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
Гарнир: рис припущенный	100	150	150	Рис	37	48	55
Салат «Румяные шечки»	50	50	50	Масло сливочное	4	5	6
				бульон	73	95	110
				свекла	19	25	30
				яблоко	4	5	6
				сахар	2	3	4
				Масла растительный	6	8	10
Кисель	200	200	200	петрушка	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
пельмени с бульоном	150	200	200	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
				Фарш мясной	80	84	84
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
Яблоко	1 шт	1 шт	1 шт	Бульон	189	217	237
Чай каркаде	200	200	200	Яблоко	1 шт	1 шт	1 шт
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Чай каркаде	200	200	200
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

4 недели

1 день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Тефтели мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	69	78	87
				рис	11	15	20
				яйцо	2	6	6
				Лук репчатый	3	3	4
				Петрушка	2	2	2
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1,5	2	2
				Мука пшеничная обогащенная	6	7	7
				Масло сливочное	4	5	6
				Бульон	120	138	150
Гарнир: гречка	100	150	150	Гречневая крупа	40	55	60
				специи	3	4	4
				Масло сливочное	7	9	10
Салат морковный с яблоками	50	50	50	Морковь	64	86	108
				Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
				яблоки	16	18	20
Натуральный сок	200	200	200	Сок	200	200	200
печенье	20	20	20	печенье	20	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

2-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Куриный суп с рисом и картофелем	150	200	200	Окорочка	30	35	39
				рис	20	20	20
				Вода	200	230	250
				Соль йодированная	2	2	2
				Лук репчатый	6	8	10
яблоко				морковь	9	11	13
				картофель	32	36	40
	1 шт	1 шт	1 шт	яблоко			
				Кисель	8	8	8
Кисель				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

3-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Плов с курицей	150	200	200	курица	107	107	107
				Крупа рисовая	28	38	40
				Масло растительное	8	10	11
				Лук репчатый	9	11	12
				Морковь	14	17	19
Салат из моркови				Томатная паста	6	9	9
	50	50	50	Морковь	44	46	48
				Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
	40	40	40	молоко	20	20	20
булочки				Яйцо	0.15	0.15	0.15
				маргарин	5	5	5
				Сухие дрожжи	0.7	0.7	0.7
				Сахар	10	10	10
				Мука	60	60	60
Хлеб ржано-пшеничный компот	20	35	40	Растительное масло	10	10	10
	200	200	200	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				компот	200	200	200

4-й день.

Наименование блюд	Выход блюда гр			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп гороховый	150	200	200	Картофель	54	62	68
				Горох	16	18	20
				Лук репчатый	9	10	11
				Морковь	11	13	14
				Петрушка	3	3	3
Чай				Масло растительное	4	5	5
	200	200	200	Соль йодированная	1	1	1
				Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

5-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Сосиска цельная отварная	40	40	40	сосиска	40	40	40
Макароны отварные	100	160	160		30	36	46
Чай каркаде	200	200	200	Масло растительное	7	7	7
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40	Чай	200	200	200
				Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40