

УТВЕРЖАЮ
 директор
 КГУ «школа-гимназия №1»
 Отдела образования
 Абайского района
 Л. Мухутин
 «___» 2022

МЕНЮ
 для организации питания учащихся начальных классов за счет
 бюджетных средств на 2022 год

1-3 неделя

Понедельник

Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Тефтели мясные	60/5	Говядина (котлетное мясо)	52
		Хлеб пшеничный	8
		молоко	12
		Лук репчатый	24
		Масло растительное	3
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
		Мука пшеничная обогащенная	4
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	Крупа гречневая	47 6
		Масло сливочное	1)
Чай с медом	200	Чай заварка	:
		мёд	24
фрукты	100	фрукты	100
Хлеб ржано- пшеничный	40	хлеб ржано- пшеничный	4)

Вторник

Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Салат из свежих овощей	60	Капуста белокочанная	69
		морковь	7,5
		сахар	3
		Соль	1

		Масло сливочное	3
		Мука пшеничная обогащенная	4
Салат из свежих огурцов	60	огурцы	58
		зелень	3
		Соль йодированная	1
		Масло растительное	3
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	Крупа гречневая	47,6
		Масло сливочное	10
		Соль йодированная	1
Компот из свежих фруктов с витамином С	200	фрукты	45
		Сахар	24
		Витамин С	0,0007
Хлеб ржано- пшеничный	40	Хлеб ржано- пшеничный	40

Среда

Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Гуляш из говядины (говядина)	80	говядина	103
		морковь	5
		Лук репчатый	18
		Масло сливочное	10
		Томатная паста	12
		Соль йодированная	1
		Мука пшеничная обогащенная	4
		Макароны отварные	100
Масло сливочное	5		
Соль йодированная	1		
Кисель с витамином С	200	кисель	24
		сахар	20
		Лимонная кислота /витамин С	0,3 /0,0007

		Соль йодированная	1
Компот из сухофруктов с витамином С	200	сухофрукты	20
		сахар	20
		Витамин С	0,0007
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

Четверг

Наименование блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Салат из моркови	60	морковь	69
		сахар	3
		Масло растительное	3
		яблоки	14
Рыба тушеная с овощами (минтай)	80	минтай	132
		морковь	36
		Лук репчатый	20
		сахар	1
		Соль йодированная	1
		Томатная паста	10
		Масло растительное	5
Картофельное пюре	100	картофель	167
		молоко	40
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	4
Компот из свежих фруктов с витамином С	200	Фрукты свежие	45
		сахар	24
		Кислота лимонная	1
		/Витамин С	/0,0007
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

Пятница

Наименование блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Куры отварные	60/5	Мясо кур	132
		Лук репчатый	2
		морковь	2

		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
Гарнир: рис отварной	100	рис	40
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
фрукты	100	фрукты	100
Чай с молоком	200	чай	1
		молоко	50
		сахар	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

2-4 неделя

Понедельник

Наименование блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Куры тушеные с овощами	130	Мясо птицы	1 8
		картофель	12 8
		Лук репчатый	1)
		морковь	5)
		Масло растительное	
		Соль йодированная	
фрукты	150	фрукты	1 0
Чай с медом	200	Чай заварка	
		мед	24
Хлеб ржано-пшеничный	40	хлеб ржано-пшеничный	40

Вторник

Наименование блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Тефтели мясные	60/5	говядина	52
		Хлеб пшеничный	9
		молоко	12
		Лук репчатый	24
		Соль йодированная	1
		Масло растительное	3

Пятница

Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Творожная запеканка	80	творог	100
		молоко	50
		сахар	5
		яйца	1/10
		мука	8
		соль	1
		Масло сливочное	5
Соус молочный	20	Сахар	5
		Молоко	20
		мука	2

Четверг

Наименование блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Салат из моркови с яблоком	69	морковь	90
		сахар	3
		Масло растительное	3
		яблоки	24
Котлета рыбная	70/5	минтай	132
		Хлеб пшеничный	14
		молоко	19
		Мука пшеничная, обогащенная	8
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	5
		Масло растительное	7
		картофель	167
Картофельное пюре	100	молоко	40
		Соль йодированная	1
		Масло сливочное	4
		Фрукты свежие	45
Компот из свежих фруктов с витамином С	200	сахар	24
		Кислота лимонная	1
		Витамин С	0,0007
		Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

		йодированная	5
		Масло растительное	103
Жаркое домашнему	130	говядина	116
		картофель	1
		Соль йодированная	11
		Лук репчатый	5
		Томатная паста	4
		Масло сливочное	24
		Кисель	20
		Сахар	0,3
Кисель с витамином С	200	Кислота лимонная	10,0007
		/витамин С	40
		Хлеб ржано-пшеничный	100
		Творожная запеканка	50
		молоко	5
		сахар	1/10
		яйца	8
		мука	1
		соль	5
		Масло сливочное	5
Соус молочный	20	Сахар	20
		Молоко	2
		мука	

Среда

Наименование блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Мясо тушеное (говядина)	80	говядина	103
		морковь	5
		Лук репчатый	5
		Масло сливочное	5
		Томатная паста	12
		Соль йодированная	1
		Мука пшеничная обогащенная	4
Макаронны отварные	100	рожки	35
		Масло сливочное	5

Пятница

Наименование блюда	Выход блюда,г	Ингредиенты блюда	Брутто, г
Биточки мясные	60/25	Мясо говядины (котлетное мясо) кур	50
		Лук репчатый	3
		морковь	5
		Хлеб пшеничный	9
		молоко	12
		Мука пшеничная обогащенная	5
		Масло растительное	4
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
Гарнир: рис припущенный	100	рис	40
		Масло сливочное	5
		Соль йодированная	1
Сок фруктовый	200	Сок фруктовый	200
Хлеб ржано- пшеничный	40	Хлеб ржано- пшеничный	40