

Методические предложения
 Меню раскладка для детей из
 Малообеспеченных
 Семей в школьных столовых
 На сумму 650 тенге

«Утверждаю»

КГУ «Средняя школа №2»

г.Риддера УО ВКО

Директор

А.А.Бектурганова



Четырёхнедельное меню раскладка для организации питания
 Детей из малообеспеченных семей в школьных столовых
 КГУ «Средняя школа №2» города Риддера УО ВКО

Первая неделя

1-й день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход Блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.	Ингредиенты блюд	Брут то Вес г	Брут то Вес г	Бру тто Вес г
Салат из моркови	50 тг	60	80	100	Морковь	64	86	108
					Сахар	4	5	6
					Масло растительное	6	8	10
Биточки мясные с Сметанным соусом	300 тг	60/30	70/30	80/30	Котлетное мясо (говядина)	60	70	80
					Хлеб пшеничный	11	13	15
					Молоко	15	19	21
					Мука пшеничная	6	7	8
					Масло растительное	4	5	6
					Масло сливочное	5	5	5
Соус сметанный					Сметана	9	9	9
					Мука	3	3	3
					Овощной бульон	24	24	24
Гречка рассыпчатая	180 тг	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
Чай фруктовый с сахаром	80 тг	200	200	200	Чай фруктовый	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мед	20 тг	10	10	10	Мед	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

1-й день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л	Выход блюда 15-18л	Ингредиенты блюд	Брут то Вес г	Брут То Вес г	Брутл Вес г
Салат из свежей капусты	50 тг	60	80	100	Капуста свежая	58	78	98
					Зелень	7	9	11
					Сахар	4	5	6
					Масло растительное	4	5	6
Котлеты мясные с Сметанным соусом	300 тг	60/30	75/30	80/30	Котлетное мясо (говядина)	60	75	80
					Хлеб пшеничный	11	13	15
					Молоко	15	19	21
					Сухари	7	8	9
					Масло растительное	4	5	6
					Масло сливочное	5	5	5
Соус сметанный					Сметана	9	9	9

					Мука	3	3	3
					Овощной бульон	24	24	24
Перловка припущенная	180 тг	100	130	150	Перловка	36	47	55
					Масло сливочное	4	5	6
					Бульон	73	95	110
Чай чёрный с сахаром	80 тг	200	200	200	Чай	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

2- день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес г
Каша рисовая с маслом сливочным	260 тг	150/10	200/10	250/10	Крупа рисовая	42	50	63
					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.5
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
					Масло сливочное	10	10	10
Рогалик с творогом	100 тг	50	50	50	Мука обогащённая	15	15	15
					Творог	15	15	15
					Сахар	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Яйцо	7	7	7
					Разрыхлитель	0.2	0.2	0.2
					Сметана	5	5	5
					Масло растительное	0.1	0.1	0.1
					Сахар ванильный	1	1	1
Сок яблочный	170 тг	200	200	200	Сок яблочный натуральный	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг				Итого цена 650 тенге			

2 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 14-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес г
Каша пшеничная с маслом сливочным	260 тг	150/10	200/10	250/10	Пшено	45	60	75
					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Масло сливочное	10	10	10
					Сахар	4.5	6	7.5
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
Кекс творожный	100 тг	50	50	50	Мука обогащённая	15	15	15

					Творог	15	15	15
					Сахар	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Яйцо	7	7	7
					Разрыхлитель	0.2	0.2	0.2
					Сметана	5	5	5
					Масло растительное	0.1	0.1	0.1
					Сахар ванильный	1	1	1
Сок вишнёвый	170 тг	200	200	200	Сок вишнёвый натуральный	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
3 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Борщ со сметаной	320 тг	200/5	230/7	250/10	Свекла	40	46	50
Мясом (куриное филе)		/25	/25	/25	Куриное филе	43	43	43
					Капуста	20	23	25
					Картофель	17	20	21.5
					Морковь	10	11.5	12.5
					Лук репчатый	10	11	12
					Томат паста	6	6.9	7.5
					Масло растительное	4	4.6	5
					Сахар	2	2.3	2.5
					Бульон	160	185	200
					Соль йодированная	0.4	4.6	0.5
					Зелень	2.4	2.7	3
Сосиска запеченная в	160 тг	75	75	75	Сметана	5	7	10
Дрожжевом тесте					Сосиски	20	20	20
					Мука пшеничная фортиф.	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					соль йодированная	0.18	0.18	0.18
					Сахар	3	3	3
					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
Какао на молоке	150 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Молоко	205	205	205
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							
3 - день					Вторая смена			

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес г
Щи из свежей капусты	320 тг	200/5	230/7	250/10	Капуста свежая	50	57	63
Со сметаной мясом (куриное филе)		/25	/25	/25	Картофель	30	34.5	37.5
					Морковь	16	18	20
					Куриное филе	43	43	43
					Лук репчатый	10	11.5	12.5
					Зелень	2	3	4
					Соль йодированная	0.7	0.8	0.9
					Масло растительное	4	4.6	5
					Сахар	1	1.3	1.5
					Томат паста	6	6.9	7.5
					Бульон	160	185	200
					Сметана	5	7	10
Колбаса запечённая в дрожжевом тесте	160 тг	75	75	75	Мука пшеничная	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль йодированная	0.18	0.18	0.18
					Колбас варённая	20	20	20
Кофейный напиток на молоке	150 тг	200	200	200	Кофейный напиток	3	3	3
					Молоко	205	205	205
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
4 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.		Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес г
Салат из солёных огурцов	50 тг	60	80	100	Огурцы солёные	60	80	100
					Масло растительное	5	6	7
					Лук зелёный	2	3	3
Сардельки с соусом белым	300 тг	50/30	70/30	90/30	Сардельки	55	77	99
					Сметана	9	9	9
					Мука пшеничная	3	3	3
					Бульон овощной	24	24	24
Картофельное пюре	180 тг	100	130	150	Картофель	115	150	173
					Молоко	15	19.5	22.5
					Масло сливочное	3.5	4.5	5.3
					Соль йодированная	0.25	0.33	0.38
Компот из свежих Плодов	150 тг	200	200	200	Яблоки свежие	30	30	30
					Груши	15	15	15
					Сахар	24	24	24
					Лимонная кислота	0.02	0.02	0.02

					Вода	240	240	240
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
4 – день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г
Салат из солёных огурцов	50 тг	60	80	100	Огурцы соленые	60	80	100
					Масло растительное	5	6	7
					Зелень	2	3	3
Сосиски с соусом сметанным	300 тг	50	70	90	Сосиски детские	55	77	99
					Сметана	9	9	9
					Мука	3	3	3
					Бульон овощной	24	24	24
Капуста тушённая	180 тг	100	130	150	Капуста свежая	143	186	215
					Масло растительное	4	5	6
					Морковь	3	4	5
					Лук репчатый	5	7	8
					Томат паста	9	12	14
					Мука пшеничная	1	1	1
					Сахар	3	4	5
Компот из кураги	150 тг	200	200	200	Курага	20	20	20
					Сахар	20	20	20
					Вода	240	240	240
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
5 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г
Овощное рагу с куриного филе	510 тг	200	230	250	Куриное филе	87	87	87
					Картофель	80	95	105
					Капуста свежая	40	55	65
					Масло растительное	8	10	11
					Лук репчатый	11	12	12
					Морковь	24	30	35
					Мука пшеничная	3	4	4
Чай с молоком сахаром	100 тг	200	200	200	Чай заварка	1	1	1
					Молоко	100	100	100
					Сахар	15	15	15
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
5 - день					Вторая смена			
Плов из крупы рисовой	510 тг	200	230	250	Куриное филе	87	87	87

(куриное Филе)					Крупа рисовая	51	61	68
					Масло растительное	8	10	11
					Морковь	14	17	19
					Лук репчатый	9	11	12
					Томат паста	16	19	21
Какао с молоком	100 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Сахар	15	15	15
					Молоко	100	100	100
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
					Итого цена 650 тенге			

Вторая неделя

1 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из свеклы	50 тг	60	80	100	Свекла	72	96	120
					Масло растительное	4	5	5
Тефтели из говядины с Красным соусом	300 тг	60	80	100	Котлетное мясо (говядина)	42	56	70
					Рис	6	8	10
					Лук	21.6	29	36
					Масло растительное	10	14	16
					Мука пшеничная	3	4	5
Соус красный		30	50	50	Мука пшеничная	2.5	4	4
					Томатная паста	2.5	4	4
					Сахар	1	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.3	2	2
					Бульон	39	45	45
Рожки с маслом сливоч.	180 тг	100	130	150	Макароны (рожки)	36	47	54
					Масло сливочное	5	6	7
Молоко	80 тг	200	200	200	Молоко	200	200	200
Мед	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
1 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из моркови с Растительным маслом	50 тг	60	80	100	Морковь	72	96	120
					Масло растительное	5	6	7
					Сахар	2	3	3
Голубцы ленивые с Соусом томатным (говядина)	300 тг	60	80	100	Мясо котлетное	42	56	70
					Капуста свежая	30	40	50
					Рис	4	5	6.6

					Лук	5	6.5	8.3
					Масло растительное	10	14	16
					Соль йодированная	1.2	1.6	2
					Мука пшеничная	3	4	5
Соус томатный		30	50	50	Мука пшеничная	2.5	4	4
					Томат паста	2.5	4	4
					Сахар	1	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.3	2	2
					Бульон	39	45	45
Спагетти с маслом слив.	180 тг	100	130	150	Макаронны (спагетти)	36	47	54
					Масло сливочное	5	6	7
Молоко	80 тг	200	200	200	Молоко	200	200	200
Мёд	20тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
2- день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Каша манная молочная	260 ₸	150/10	200/10	250/10	Крупа манная	22.5	30	37.5
С маслом сливочным					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.5
					Масло сливочное	10	10	10
					Соль йодированная	1	1	1
Ватрушка с творогом	100 тг	50	50	50	Мука пшеничная	25	25	25
					Маргарин сливочный	2	2	2
					Сахар	3	3	3
					Молоко	10	10	10
					Яйцо куриное	1	1	1
					Дрожжи	1	1	1
					Масло растительное	2	2	2
					Соль йодированная	1	1	1
					Творог	15	15	15
					Сахар	2	2	2
					Яйцо	0.1	0.1	0.1
Сок мульти-витамин	170 тг	200	200	200	Сок мульти-витамин	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Фрукты свежие	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
2 - день					Вторая смена			



Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Каша геркулесовая	260 тг	150/10	200/10	250/10	Геркулес (хлопья)	15	20	25
С маслом сливочным					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.7
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
					Масло сливочное	10	10	10
Булочка с творогом	100 тг	50	50	50	Мука пшеничная	25	25	25
					Маргарин сливочный	2	2	2
					Сахар	3	3	3
					Молоко	10	10	10
					Дрожжи	1	1	1
					Яйцо куриное	1	1	1
					Масло растительное	2	2	2
					Соль йодированная	1	1	1
					Творог	15	15	15
					Сахар	2	2	2
					Яйцо	0.1	0.1	0.1
Сок абрикосовый	170 тг	200	200	200	Сок абрикосовый	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Фрукты свежие	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Цена:	650 тг							
3 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л	Выход блюда 11-14л	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Суп гороховый с Гренками мясом (говядина)	320 тг	200/15 /25	230/20 /25	250/20 /25	Картофель	54	62	68
					Горох	16	18	20
					Лук репчатый	9	10	11
					Морковь	11	13	14
					Говядина	54	54	54
					Зелень	3	3	3
					Масло растительное	4	5	5
					Соль йодированная	1	1	1
					Бульон	141	162	176
					Хлеб пшеничный(гренки)	15	20	20
Пирожки с мясом	150 тг	75	75	75	Мясо котлетное	30	30	30
Гречкой запечённые в духовке					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
					Лук репчатый	6	6	6
					Крупа гречневая	4	4	4
					Мука пшеничная	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль	2	2	2

					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
Чай с лимоном сахаром	150 тг	200	200	200	Чай заварка	1	1	1
					Сахар	15	15	15
					Лимон	10	10	10
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	10	15	20	Хлеб ржано-пшеничный	10	15	20
Итого:	650 тг							

3 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 1-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Рассольник со сметаной	320 тг	200/10	230/10	250/10	Картофель	80	92	100
Мясом (говядина)		/25	/25	/25	Перловка	5	6	7
					Лук репчатый	7	9	10
					Морковь	15	17	19
					Огурцы соленые	22	25	28
					Масло растительное	3	4	5
					Зелень	3	4	5
					Томат пюре	2	2.3	2.5
					Соль йодированная	1	1	1
					Сметана	10	10	10
					Говядина	54	54	54
Пирожки с мясом	150 тг	75	75	75	Мясо котлетное	30	30	30
Рисом. Запеченные					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
В духовке					Лук репчатый	6	6	6
					Рис	4	4	4
					Мука	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль	0.18	0.18	0.18
Чай фруктовый	150 тг	200	200	200	Чай заварка фруктовый	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мед	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

4 - день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из свеклы	50 тг	60	80	100	Свекла	69	98	115
С чесноком					Чеснок	3	4	5
Колеты рыбные с соус.	300 тг	60/30	80/30	100/30	Судак	80.3	107	134
белым					Хлеб пшеничный	11	15	19
					Молоко	15	20	25
					Сухари	5	7	9
					Масло растительное	8	11	14



					Соль йодированная	0.15	0.2	0.25
					Сметана	7.5	7.5	7.5
					Мука	1.5	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.5	1.5	1.5
					Бульон	22.5	22.5	22.5
Гречка рассыпчатая	180 тг	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
					Соль	0.1	0.12	0.15
Кисель фруктово-ягод.	100 тг	200	200	200	Кисель фруктово-ягодный	24	24	24
					Сахар	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
4 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Салат свекольный	50 тг	60	80	100	Свекла	65	83	109
					Масло растительное	8	11	14
Биточки рыбные с Молочным соусом	300 тг	60/30	8/30	100/30	Судак	80.3	107	134
					Хлеб пшеничный	11	15	19
					Молоко	15	20	25
					Мука пшеничная	5	6	8
					Масло растительное	8	11	14
					Соль йодированная	0.15	0.2	0.25
					Молоко	30	30	30
					Мука	3	3	3
Рис припущенный	180 тг	100	130	150	Крупа рисовая	37	48	55
					Масло сливочное	4	5	6
					соль	0.1	0.12	0.15
Кисель фруктовый	100 тг	200	200	200	Кисель фруктовый концентр.	24	24	24
					Сахар	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
5 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда	Выход блюда	Выход блюда	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Салат из свежей Овощей(витаминный)	150 тг	60	80	100	Капуста свежая	60	80	100
					морковь	12	16	20
					Лук зелёный	6	8	10
					Перец сладкий	12	16	20
					Сахар	1.2	1.6	2
					Масло растительное	4	6	7
					Лимонная кислота	0.12	0.16	0.2

					Соль йодированная	0.18	0.24	0.3
Колбаса запечённая в	300 тг	50/30	80/30	100/30	Колбаса	55	88	110
Духовке с соусом томат.					Масло сливочное	1.2	1.2	1.2
					Овощной отвар	27	27	27
					Мука	2.4	2.4	2.4
					Томатное пюре	2.4	2.4	2.4
					Сахар	1.2	1.2	1.2
					Соль йодированная	0.07	0.07	0.07
Картофельное пюре	180 тг	100	130	150	Картофель	115	150	173
					Молоко	15	19.5	22.5
					Масло сливочное	3.5	4.5	5.3
					Соль йодированная	0.25	0.33	0.38
Чай с молоком сахаром	100 тг	200	200	200	Чай черный	1	1	1
					Сахар	15	15	15
					Молоко	100	100	100
Хлеб ржано- пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

5 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из капусты	50тг	60	80	100	Капуста свежая	41	55	69
И моркови с растительн. маслом					Морковь	18	24	30
					Маслом растительным	8	11	13
					Лимонная кислота	0.12	0.16	0.2
Сардельки с маслом сливочным	300 тг	50	80	100	Сосиски детские	55	88	110
					Масло сливочное	5	5	5
Гороховое пюре	180 тг	100	130	150	Горох	51	66	76
					Маргарин сливочный	10	12	15
Какао с молоком	100 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Молоко	100	100	100
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано- пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

Третья неделя

1-й день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л	Выход блюда 15-18л	Ингредиенты блюд	Брут то Вес г	Брут То Вес г	Брут Вес г
Салат из свежей капусты	50 тг	60	80	100	Капуста свежая	58	78	98
					Зелень	7	9	11
					Сахар	4	5	6
					Масло растительное	4	5	6

Каша пшенная с маслом	260 тг	150/10	200/10	250/10	Пшено	45	60	75
сливочным					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Масло сливочное	10	10	10
					Сахар	4.5	6	7.5
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
Кекс творожный	100 тг	50	50	50	Мука обогащённая	15	15	15
					Творог	15	15	15
					Сахар	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Яйцо	7	7	7
					Разрыхлитель	0.2	0.2	0.2
					Сметана	5	5	5
					Масло растительное	0.1	0.1	0.1
					Сахар ванильный	1	1	1
Сок вишнёвый	170 тг	200	200	200	Сок вишнёвый натуральный	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
2- день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Каша рисовая с маслом	260 тг	150/10	200/10	250/10	Крупа рисовая	42	50	63
сливочным					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.5
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
					Масло сливочное	10	10	10
Рогалик с творогом	100 тг	50	50	50	Мука обогащённая	15	15	15
					Творог	15	15	15
					Сахар	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Яйцо	7	7	7
					Разрыхлитель	0.2	0.2	0.2
					Сметана	5	5	5
					Масло растительное	0.1	0.1	0.1
					Сахар ванильный	1	1	1
Сок яблочный	170 тг	200	200	200	Сок яблочный натуральный	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
					Итого цена 650 тенге			
3 - день					Первая смена			

					соль йодированная	0.18	0.18	0.18
					Сахар	3	3	3
					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
Какао на молоке	150 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Молоко	205	205	205
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
4 - день	Цена				Первая смена			
Плов из крупы рисовой	510 тг	200	230	250	Куриное филе	87	87	87
(куриное Филе)					Крупа рисовая	51	61	68
					Масло растительное	8	10	11
					Морковь	14	17	19
					Лук репчатый	9	11	12
					Томат паста	16	19	21
Какао с молоком	100 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Сахар	15	15	15
					Молоко	100	100	100
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
4 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Овощное рагу с Куриного филе	510 тг	200	230	250	Куриное филе	87	87	87
					Картофель	80	95	105
					Капуста свежая	40	55	65
					Масло растительное	8	10	11
					Лук репчатый	11	12	12
					Морковь	24	30	35
					Мука пшеничная	3	4	4
Чай с молоком сахаром	100 тг	200	200	200	Чай заварка	1	1	1
					Молоко	100	100	100
					Сахар	15	15	15
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
5 – день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут Вес г

✓

Салат из солёных огурцов	50 тг	60	80	100	Огурцы соленые	60	80	100
					Масло растительное	5	6	7
					Зелень	2	3	3
Сосиски с соусом	300 тг	50	70	90	Сосиски детские	55	77	99
Сметанным					Сметана	9	9	9
					Мука	3	3	3
					Бульон овощной	24	24	24
Капуста тушённая	180 тг	100	130	150	Капуста свежая	143	186	215
					Масло растительное	4	5	6
					Морковь	3	4	5
					Лук репчатый	5	7	8
					Томат паста	9	12	14
					Мука пшеничная	1	1	1
					Сахар	3	4	5
Компот из кураги	100 тг	200	200	200	Курага	20	20	20
					Сахар	20	20	20
					Вода	240	240	240
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
5 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.		Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г
Салат из солёных огурцов	50 тг	60	80	100	Огурцы солёные	60	80	100
					Масло растительное	5	6	7
					Лук зелёный	2	3	3
Сардельки с соусом белым	300 тг	50/30	70/30	90/30	Сардельки	55	77	99
					Сметана	9	9	9
					Мука пшеничная	3	3	3
					Бульон овощной	24	24	24
Картофельное пюре	180 тг	100	130	150	Картофель	115	150	173
					Молоко	15	19.5	22.5
					Масло сливочное	3.5	4.5	5.3
					Соль йодированная	0.25	0.33	0.38
Компот из свежих Фруктов	100 тг	200	200	200	Яблоки свежие	30	30	30
					Груши	15	15	15
					Сахар	24	24	24
					Лимонная кислота	0.02	0.02	0.02
					Вода	240	240	240
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
Четвёртая неделя								
1 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г

Салат из моркови с Растительным маслом	50 тг	60	80	100	Морковь	72	96	120
					Масло растительное	5	6	7
					Сахар	2	3	3
Голубцы ленивые с Соусом томатным (говядина)	300 тг	60	80	100	Мясо котлетное	42	56	70
					Капуста свежая	30	40	50
					Рис	4	5	6.6
					Лук	5	6.5	8.3
					Масло растительное	10	14	16
					Соль йодированная	1.2	1.6	2
					Мука пшеничная	3	4	5
Соус томатный		30	50	50	Мука пшеничная	2.5	4	4
					Томат паста	2.5	4	4
					Сахар	1	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.3	2	2
					Бульон	39	45	45
Спагетти с маслом слив.	180 тг	100	130	150	Макароны (спагетти)	36	47	54
					Масло сливочное	5	6	7
Молоко	100 тг	200	200	200	Молоко	200	200	200
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
					Итого цена 650 тенге			
1 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюда	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из свеклы	50 тг	60	80	100	Свекла	72	96	120
					Масло растительное	4	5	5
Тефтели из говядины с Красным соусом	300 тг	60	80	100	Котлетное мясо (говядина)	42	56	70
					Рис	6	8	10
					Лук	21.6	29	36
					Масло растительное	10	14	16
					Мука пшеничная	3	4	5
Соус красный		30	50	50	Мука пшеничная	2.5	4	4
					Томатная паста	2.5	4	4
					Сахар	1	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.3	2	2
					Бульон	39	45	45
Рожки с маслом сливоч.	180 тг	100	130	150	Макароны (рожки)	36	47	54
					Масло сливочное	5	6	7
Молоко	180 тг	200	200	200	Молоко	200	200	200
Мед	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							



2 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес г
Каша геркулесовая	260 тг	150/10	200/10	250/10	Геркулес (хлопья)	15	20	25
С маслом сливочным					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.7
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
					Масло сливочное	10	10	10
Булочка с творогом	100 тг	50	50	50	Мука пшеничная	25	25	25
					Маргарин сливочный	2	2	2
					Сахар	3	3	3
					Молоко	10	10	10
					Дрожжи	1	1	1
					Яйцо куриное	1	1	1
					Масло растительное	2	2	2
					Соль йодированная	1	1	1
					Творог	15	15	15
					Сахар	2	2	2
					Яйцо	0.1	0.1	0.1
Сок абрикосовый	170 тг	200	200	200	Сок абрикосовый	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Фрукты свежие	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
2- день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес г
Каша манная молочная	260 тг	150/10	200/10	250/10	Крупа манная	22.5	30	37.5
С маслом сливочным					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.5
					Масло сливочное	10	10	10
					Соль йодированная	1	1	1
Ватрушка с творогом	100 тг	50	50	50	Мука пшеничная	25	25	25
					Маргарин сливочный	2	2	2
					Сахар	3	3	3
					Молоко	10	10	10
					Яйцо куриное	1	1	1
					Дрожжи	1	1	1
					Масло растительное	2	2	2
					Соль йодированная	1	1	1
					Творог	15	15	15
					Сахар	2	2	2
					Яйцо	0.1	0.1	0.1

Сок мульти-витами́н	170 тг	200	200	200	Сок мульти-витами́н	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Фрукты свежие	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

3 - день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 1-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Рассольник со сметаной	320 тг	200/10	230/10	250/10	Картофель	80	92	100
Мясом (говядина)		/25	/25	/25	Перловка	5	6	7
					Лук репчатый	7	9	10
					Морковь	15	17	19
					Огурцы соленые	22	25	28
					Масло растительное	3	4	5
					Зелень	3	4	5
					Томат пюре	2	2.3	2.5
					Соль йодированная	1	1	1
					Сметана	10	10	10
					Говядина	54	54	54
Пирожки с мясом	160 тг	75	75	75	Мясо котлетное	30	30	30
Рисом. Запеченные					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
В духовке					Лук репчатый	6	6	6
					Рис	4	4	4
					Мука	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль	0.18	0.18	0.18
Чай фруктовый	150 тг	200	200	200	Чай заварка фруктовый	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мед	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

3 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л	Выход блюда 11-14л	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Суп гороховый с	320 тг	200/15	230/20	250/20	Картофель	54	62	68
Гренками мясом		/25	/25	/25	Горох	16	18	20
(говядина)					Лук репчатый	9	10	11
					Морковь	11	13	14
					Говядина	54	54	54
					Зелень	3	3	3
					Масло растительное	4	5	5
					Соль йодированная	1	1	1

✓

					Бульон	141	162	176
					Хлеб пшеничный(гретки)	15	20	20
Пирожки с мясом	160 тг	75	75	75	Мясо котлетное	30	30	30
Гречкой запечённые в духовке					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
					Лук репчатый	6	6	6
					Крупа гречневая	4	4	4
					Мука пшеничная	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль	2	2	2
					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
Чай с лимоном сахаром	150 тг	200	200	200	Чай заварка	1	1	1
					Сахар	15	15	15
					Лимон	10	10	10
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано- пшеничный	20 тг	10	15	20	Хлеб ржано-пшеничный	10	15	20
Итого:	650 тг							
4 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г
Салат свекольный	50 тг	60	80	100	Свекла	65	83	109
					Масло растительное	8	11	14
Биточки рыбные с Молочным соусом	300 тг	60/30	8/30	100/30	Судак	80.3	107	134
					Хлеб пшеничный	11	15	19
					Молоко	15	20	25
					Мука пшеничная	5	6	8
					Масло растительное	8	11	14
					Соль йодированная	0.15	0.2	0.25
					Молоко	30	30	30
					Мука	3	3	3
Рис припущенный	180 тг	100	130	150	Крупа рисовая	37	48	55
					Масло сливочное	4	5	6
					соль	0.1	0.12	0.15
Кисель фруктовый	100 тг	200	200	200	Кисель фруктовый концентр.	24	24	24
					Сахар	10	10	10
Хлеб ржано- пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
4 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г
Салат из свеклы	50 тг	60	80	100	Свекла	69	98	115

С чесноком					Чеснок	3	4	5
Колеты рыбные с соус.	300 тг	60/30	80/30	100/30	Судак	80.3	107	134
белым					Хлеб пшеничный	11	15	19
					Молоко	15	20	25
					Сухари	5	7	9
					Масло растительное	8	11	14
					Соль йодированная	0.15	0.2	0.25
					Сметана	7.5	7.5	7.5
					Мука	1.5	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.5	1.5	1.5
					Бульон	22.5	22.5	22.5
Гречка рассыпчатая	180 тг	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
					Соль	0.1	0.12	0.15
Кисель фруктово-ягод.	100 тг	200	200	200	Кисель фруктово-ягодный	24	24	24
					Сахар	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

5 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из капусты	50 тг	60	80	100	Капуста свежая	41	55	69
И моркови с растительн. маслом					Морковь	18	24	30
					Маслом растительным	8	11	13
					Лимонная кислота	0.12	0.16	0.2
Сардельки с маслом сливочным	300 тг	50	80	100	Сосиски детские	55	88	110
					Масло сливочное	5	5	5
Гороховое пюре	180 тг	100	130	150	Горох	51	66	76
					Маргарин сливочный	10	12	15
Какао с молоком	100 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Молоко	100	100	100
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Цена:	650 тг							
5 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда	Выход блюда	Выход блюда	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из свежей	50 тг	60	80	100	Капуста свежая	60	80	100
Овощей(витаминный)					морковь	12	16	20
					Лук зелёный	6	8	10
					Перец сладкий	12	16	20

					Сахар	1.2	1.6	2
					Масло растительное	4	6	7
					Лимонная кислота	0.12	0.16	0.2
					Соль йодированная	0.18	0.24	0.3
Колбаса запечённая в	300 тг	50/30	80/30	100/30	Колбаса	55	88	110
Духовке с соусом томат.					Масло сливочное	1.2	1.2	1.2
					Овощной отвар	27	27	27
					Мука	2.4	2.4	2.4
					Томатное пюре	2.4	2.4	2.4
					Сахар	1.2	1.2	1.2
					Соль йодированная	0.07	0.07	0.07
Картофельное пюре	180 тг	100	130	150	Картофель	115	150	173
					Молоко	15	19.5	22.5
					Масло сливочное	3.5	4.5	5.3
					Соль йодированная	0.25	0.33	0.38
Чай с молоком сахаром	100 тг	200	200	200	Чай черный	1	1	1
					Сахар	15	15	15
					Молоко	100	100	100
Хлеб ржано- пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

Поставщик услуг по организации питания

Индивидуальный предприниматель

Илюхина В.В.

Домашний адрес 5-9-60

Дата регистрации

Свидетельство серия №

Подпись _____ М.П.

