



Персональное меню (оплачено)

Завтрак

день	Наименование блюда (порции)	возраст			сумма
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
понедельник	Суп: супчик домашний (бульон мясной, яйца, вода, соль, подорожник, лук репчатый, масло сливочное, мясо говядины, булочки)	200/25	230/25	250/25	616 тр
	Тэфтели (мясо свиное) также: хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, масло сливочное)	80	90	100	
	Гарнир: гречка рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, вода)	100	130	150	
	Хлеб ржаной-пшеничный	20	25	40	
	Сдобные (таратор)	100	100	100	
	Молоко	200	200	200	
вторник	Суп с вареной (супчик овсяный, морковь, лук репчатый, масло растительное, бульон, мясо говяжье)	200/25	230/25	250/25	616 тр
	Жаркое по-домашнему (мясо говядины, картофель, лук репчатый, мука томатная, масло растительное)	200	200	200	
	Салат из свежих овощей (капуста белокочанная, морковь, масло сливочное)	60	80	100	
	Хлеб ржаной-пшеничный	20	25	40	
	Кисель из плодов шиповника	200	200	200	
	Яблоко	200	200	200	
среда	Раскапаны (картофель, лук репчатый, огурцы свежие, масло растительное, бульон, лук репчатый)	200/25	230/25	250/25	616 тр
	Мясо тушеное (мясо говядины, картофель, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная)	80	90	100	
	Гарнир: капуста тушеная (капуста белокочанная, масло растительное, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная (обогатленная), сахар)	100	130	150	
	Салат витаминный, 2 варианта (капуста белокочанная, морковь, лук зеленый, яблоко, лимон для сока, масло растительное)	60	80	100	
	Хлеб ржаной-пшеничный	20	25	40	
	Сдобные (таратор)	100	100	100	
четверг	Суп с бобовыми (Картофель, фасоль, морковь, лук репчатый, масло растительное, бульон, мясо говяжье)	200/25	230/25	250/25	616 тр
	Тэфтели из судака (судак, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, мука пшеничная (обогатленная), масло растительное)	80	90	100	
	Гарнир (овощи в молочном соусе) (морковь, картофель, консервированный зеленый горошек, капуста белокочанная, соус мясной, молоко, масло сливочное, мука пшеничная (обогатленная), вода, сахар)	75/26	100/30	120/30	
	Хлеб ржаной-пшеничный	20	25	40	
	Сок из свежих овощей	200	200	200	
	Банан	200	200	200	
пятница	Суп жарко (гречка рассыпчатая, лук репчатый, масло сливочное, подорожник, томатная паста, соль, подорожник, бульон, говядина)	200/25	230/25	250/25	616 тр
	Кисель мясной (мясо говяжье, картофель)	75/5	85/5	95/5	
	Гарнир: консервированный, рис отварной и пюре картофельное (гречка рассыпчатая, масло сливочное, картофель, молоко)	100	130	150	
	Салат свекольный с сыром (свекла, сыр, масло растительное)	60	80	100	
	Хлеб ржаной-пшеничный	20	25	40	
	Молоко	200	200	200	



Область образования
по Терек-Обскому району
Южно-Казахстанская
Туркестанская область
Турция, Д.ИИ



УТВЕРЖАЮ
директор КГУ "ОИИ № 2
Область образования
по Терек-Обскому району
Южно-Казахстанская область
Туркестанская область
Турция, Б.Р.

Персонифицированная меню (завтрак-ужин)

день	Наименование блюд, ингредиенты	количество			сумма
		шт.	г	мл	
понедельник	Борщ (свекода, капуста белокочанная, томатная паста, морковь, петрушка, лук репчатый, соль йодированная, масло сливочное, бульон)	200/25	230/25	250/25	0,16 шт.
	Завтрак (говядина, масло сливочное, яйцо куриное, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло растительное, яйца, сахар, петрушка)	80	90	100	
	Гарнир: крупа перловая	100	130	150	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
	Сулбоне (творог)	100	100	100	
	Мед натуральный	10	10	10	
вторник	Молоко	200	200	200	0,16 шт.
	Суп жареный (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, петрушка, томатная паста, соль йодированная, бульон, мясо говядины)	200/25	230/25	250/25	
	Жаркое поджаренное (мясо говядины, картофель, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное)	200	200	200	
	Салат из белокочанной капусты (капуста белокочанная, зелень, сахар, масло растительное)	60	80	100	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
	Компот из смеси сухофруктов (яблоко и груша)	200	200	200	
среда	Яблоко	200	200	200	0,16 шт.
	Суп жареный домашний (мука пшеничная, яйца, вода, соль йодированная, лук репчатый, масло сливочное, бульон, мясо говядины)	200/25	230/25	250/25	
	Плов (говядина, крупа рисовая, масло растительное, лук репчатый, масло сливочное, бульон, говядина)	150/50	180/50	200/50	
	Салат витаминный, 2 варианта (капуста белокочанная, морковь, лук зеленый, яблоко, сок лимона, масло растительное)	60	80	100	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
	Сулбоне (творог)	100	100	100	
четверг	Борщ	200	200	200	0,16 шт.
	Суп с бобовыми (фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, бульон, мясо говядины)	200/25	230/25	250/25	
	Судак тушеный (судак, вода или бульон, морковь, петрушка, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар, соль йодированная)	75/50	75/50	75/50	
	Гарнир (овини и картофель (с-со)) (морковь, картофель, консервированный зеленый горошек, капуста белокочанная, соус молочный, молоко, масло сливочное, мука пшеничная обдирочная, соль, сахар)	75/26	100/30	120/30	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
	Сок персиковый	200	200	200	
пятница	Вино	200	200	200	0,16 шт.
	Суп из овощей (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, бульон, говядина)	200	230/25	250/25	
	Биточки мясные (мясо говяжье, говядина, хлеб пшеничный, молоко, сахар, масло растительное, масло сливочное)	75/5	80/5	95/5	
	Гарнир: рис арматинский	100	130	150	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	
	Мед натуральный	10	10	10	
	Сулбоне (творог)	100	100	100	
	Молоко	200	200	200	



Перестроенное меню (инженеры)

III неделя

день	Наименование блюда, порция/штука	масса блюда, грамм			сумма
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
понедельник	Суп с вермишелью (вермишель, морковь, лук репчатый, масло растительное, бульон, мясо говядины)	200/30	230/35	250/25	618 кг
	Головина тушеная (поджарен)	80	90	100	
	Гарнир: карто. рассыпчат	100	130	150	
	Хлеб ржан.-пшеничный	20	35	40	
	Творог (суточный)	100	100	100	
	Мед пчелиный	10	10	10	
Молоко	200	200	200		
вторник	Суп с бобовыми (картофель, фасоль, лук репчатый, масло растительное, бульон, говядина)	200/30	230/35	250/25	616 кг
	Вуши отварные (курица, лук репчатый)	80	90	100	
	Гарнир: макароны отварные	100	130	150	
	Салат из моркови (морковь, сахар, масло растительное)	60	80	100	
	Хлеб ржан.-пшеничный	20	35	40	
	Сок мультифруктовый	200	200	200	
Груши	200	200	200		
среда	Рисовый суп (картофель, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, бульон, говядина)	200/25	230/35	250/25	616 кг
	Зразы рубленые (говядина, мясо говяжье, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, масло растительное, яйца, сахар, петрушка)	80	90	100	
	Гарнир: рис. рассыпчатый	100	130	150	
	Хлеб ржан.-пшеничный	20	35	40	
	Субботе (горяч)	100	100	100	
Кефир	200	200	200		
четверг	Суп с крупой (крупя окрошка, морковь, лук репчатый, масло растительное, бульон, мясо говядины)	200/25	230/35	250/25	616 кг
	Салат из овощей (капустя белокочанная, морковь, масло растительное)	60	80	100	
	Судак запеченный (филе судака, лук репчатый, петрушка, соус белый основной, бульон, масло сливочное, мука пшеничная обогащенная)	200/25	230/35	250/25	
	Гарнир: пюре картофельное	100	130	150	
	Хлеб ржан.-пшеничный	20	35	40	
	Кисель из клюквы пшеничный (пшеница вымоченная сушеная, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	200	200	200	
Яблоко	200	200	200		
пятница	Суп-пюре (овощная мука пшеничная, яйца, вода, соль, водоросли, лук репчатый, масло сливочное, мясо говядины, бульон)	200/25	230/35	250/25	616 кг
	Вуши отварные (мясо говядины, масло растительное, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная обогащенная)	140/60	140/60	140/60	
	Мед пчелиный	10	10	10	
	Хлеб ржан.-пшеничный	20	35	40	
	Субботе (горяч)	100	100	100	
	Молоко	200	200	200	



Перспективтік меню (норма-весна)

IV квартал

Әлеум.	Наименование блюда, ингредиента	Нормы, граммы			Единица
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
пәндерсіз	Сүт пісірілгені (кашпа белокочанная, морковь, петрушка, дүк ретісіндей, пісірілген тымпақ, ұсақ пішінімен обогашанна, майла растительное, булди, торта)	100/25	130/25	250/25	60 г
	Пісірілген май тортасы (май тортасы, ұсақ пішінімен, майла растительное, дүк ретісіндей, морковь, тымпақ пісірілген)	150/50	180/50	200/50	
	Салау пісірілгені (кашпа белокочанная, морковь, майла растительное)	60	80	100	
	Хлеб ражан-пшеничный	20	35	40	
	Май пісірілгені	10	10	10	
	Молочко	200	200	200	
кешек	Сүт пісірілгені (көкпішіл, морковь, дүк ретісіндей, майла растительное, пісірілген тымпақ, булди, торта)	100/25	130/25	250/25	60 г
	Салау витаминный, 2 вариант (кашпа белокочанная, морковь, сахар, майла растительное)	60	80	100	
	Зәріл рудолімен (позелітос, пісірілген май, хлеб пішінімен, майла, дүк ретісіндей, майла растительное, пішіл, сұхар, пітрушка)	80	90	100	
	Гарнир: ұсақ пішінімен (ұсақ пішінімен, майла сүт пішінімен, булди)	100	130	150	
	Хлеб ражан-пшеничный	20	35	40	
	Сүт пішінімен	200	200	200	
кешек	Бұдыл	200	200	200	60 г
	Сүт пішінімен (ұсақ пішінімен, морковь, дүк ретісіндей, майла растительное, булди, майла тортасы)	200/25	250/25	250/25	
	Май тортасы (торта)	80	90	100	
	Гарнир (кашпа пішінімен)	100	130	150	
	Хлеб ражан-пшеничный	20	35	40	
	Сүт пішінімен (торта)	100	100	100	
кешек	Кефир	200	200	200	60 г
	Сүт пішінімен (ұсақ пішінімен, майла пішінімен обогашанна, пішіл, вода, сөз пішінімен, дүк ретісіндей, майла сүт пішінімен, булди, майла тортасы)	200/25	250/25	250/25	
	Салау пішінімен (салау, майла растительное)	60	80	100	
	Кашпа пішінімен (салау, хлеб пішінімен, майла, сұхар, майла растительное)	75/50	75/50	75/50	
	Гарнир (салау пішінімен) (морковь, картофель, консервированный зеленый горошек, кашпа белокочанная, соус пішінімен, майла, майла сүт пішінімен, ұсақ пішінімен обогашанна, вода, сұхар)	75/25	100/50	120/50	
	Хлеб ражан-пшеничный	20	35	40	
кешек	Композит пішінімен	200	200	200	60 г
	Гүрме	200	200	200	
	Бұдыл (салау, кашпа белокочанная, пішінімен пісірілгені, морковь, пітрушка, дүк ретісіндей, сөз пішінімен, майла растительное, сұхар, булди, майла тортасы)	200/25	250/25	250/25	
	Қуыр пішінімен (қуыр, дүк ретісіндей)	80	90	100	
	Гарнир: гүрме пішінімен (гүрме пішінімен, майла сүт пішінімен)	100	130	150	
	Хлеб ражан-пшеничный	20	35	40	
кешек	Кнесь с витаминизированным С	200	200	200	60 г
	Сүт пішінімен (торта)	100	100	100	