

КГУ» Специальная школа –интернат №8»
управления образования ВКО

Перспективное меню
(Лето Весна)

Начало 1 сентября 2023-2024

Утверждаю:

И.о. директор

Картенова А.М.

« 01 » 09 2023

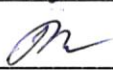
1 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 12-18лет
Завтрак		Суп геркулесовый молочная сахаром и маслом		300гр
	1	Молоко	150	
	2	Геркулес	25	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	110	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат свежего зеленого горошка запр раст маслом		100/3гр
	1	Морковь	60	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Зеленый горошек	50	
		Суп лапша домашняя со сметаной на костном бульоне		250/300гр
	1	Мясо	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Лапша	10	
	5	Масло сливочное	10	
	6	Масло растительное	2	
	7	Сметана	10	
	8	Картофель	100	
		Гуляш с гречневым гарниром		100/200/20
	1	Мяса	70	
	2	Гречка	40	
	3	Лук	30	

Полдник		Твороженные сырники		300/200гр
	1	Мука	25	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	3	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Творог	200	
	7	Сок натуральный	200	
	8	Молоко	40	
Ужин		Оладий с печени с картофельным пюре		100/250/20гр
	1	Картофель	300	
	2	печень	116	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
	2	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
Ужин 2		Кефир вафли		200/25
	1	Кефир	200	
	2	Вафли	25	
дополнения		Специи, соль		2/8
	1	Специи	2	
	2	Соль	8	

Составила м/с Раимжанова Г.З. 

Повар Лукашенко Н. 

Меню 2 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18 лет
Завтрак		Каша ячневая молочная сладкая		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Ячка	20	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофейный напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат весенний запр растительным маслом		100/3гр
	1	Огурец	50	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Помидор	50	
	5	Перец	20	
		Суп фасолевый со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	фасоль	10	
	5	Масло расточительное	2	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Картофель	100	
	8	Сметана	10	
	9	Квашенный огурец	30	
		Жаркое с мясом		300гр
	1	Мясо говядина	70	
	2	Картофель	300	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	2	
	8	Томат паста	5	
		Компот		200гр
	1	Компот	15	
	2	Сахар	15	

		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Пирогі сладкіе с молоком		120/200gp
	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло растительные	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Дрожи	01	
	7	Молоко	40	
	8	Повидло	25	
	9	Молоко	200	200gp
Ужин		Гречка с колбасой		250gp
	1	Гречка	40	
	2	Колбаса	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной		50/50
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
		Чай сладкий с лимоном		200gp
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3	лимон	20	
Ужин 2		Сок натуральний		200gp
		Сок натуральний	200	
Дополнени		Соль приправы		8/2
		Соль	8	
		Специи	2	

М/с Раимжанова Г.З. 

Шеф повар Лукашенко Н. 

Меню 3 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша полтавская молочная сахаром и маслом		300гр
	1	Молоко	150	
	2	Полтавская	25	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	110	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат из зеленого горошка с луком заправленный растительным маслом		100/3гр
	1	Зеленый горошек	100	
	2	Лук	20	
	3	Морковь	30	
	4	Масло раст	3	
		Суп щи со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Капуста	110	
	5	Картофель	100	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
	9			
		Тефтели с подливом		80/180/20
	1	Мясо говядина	70	
	2	Рис	40	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	2	
	7	Яйцо	1/3	
	8	Капуста	150	
		Кисель		200гр
	1	Кисель	20	

	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Шарлотка сок натуральный		150/200гр
	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Кефир	50	
	7	Яблоки	100	
	8	Сок натуральный	200г	
Ужин		Рыба с картофельным пюре		80/300/20гр
	1	Картофель	400	
	2	Рыба	220	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
	6	Масло сливочное	4	
		Хлеб пшеничный и ржаной		50/50
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
		Чай сладкий с лимоном		200/20гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3	лимон	20	
Ужин 2		Молоко печения		200/25
		Молоко	200	
		Печения	25	
Дополнения				
		Специи, соль		8/2
	1	Соль	8	
	2	специи	2	

Составила м/с Раимжанова Г.З



Шеф повар Лукашенко Н



Меню 4 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша манная молочная сахаром и маслом		300гр
	1	Молоко	150	
	2	Манка	25	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофе напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат из моркови растительным маслом		100/3гр
	1	Морковь	100	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Чеснок	5	
		Суп свекольник со сметаной на костном бульоне		250/300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Свекла	100	
	5	Масло сливочное	10	
	6	Масло растительное	2	
	7	Сметана	10	
	8	Картофель	100	
		Котлета с гороховым пюре		100/180/20
	1	Мясо	70	
	2	Горох	60	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	10	

		Компот		200gp
	1	Компот	20	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Плюшки сладкие		120gp
	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	3	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Дрожи	01	
	7	Молоко	50	
		Сок натуральный		200gp
Ужин		Гуляш с макаронами		250gp
	1	Макароны	50	
	2	Мясо	70	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
	2	Сыр	12	
		Чай сладкий		200gp
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
Ужин 2		Молоко		200/25
		Молоко	200	
		Вафли	25	
Дополнения				
		Специи ,соль		2/8
	1	специи	2	
	2	Соль	8	

Составила м/с Раимжанова Г.З

Шеф Повар

Лукашенко Н

Меню 5 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Суп лапша молочная сладкая, сахаром		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Лапша	25	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
	4			
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат капусты ,запр растительным маслом		100/3гр
	1	Квашенная свежая	100	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Кукуруза	20	
		Суп гречневый со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Гречка	15	
	5	Масло сливочное	10	
	6	Масло растительное	2	
	7	Сметана	10	
	8	Картофель	100	
		Плов с курицы		100/200гр
	1	Куры	100	
	2	Рис	50	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	

	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	10	
	7	Яйцо	1/3	
		Кисель		200гр
	1	Кисель	20	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Твороженная запеканка Сок натуральный		250/200гр
	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	3	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Творог	200	
	7	Сок натуральный	200	
Ужин		Бигус с мясом		300гр
	1	Капуста	400	
	2	Мясо	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
	2	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
Ужин 2		Кефир , Печенье		200/25
	1	Кефир Печенье	200/25	
Дополнения		Специи, соль		2/8
	1	Специи	2	
	2	Соль	8	

Составила м/с Раимжанова Г.З

Повар Лукашенко Н

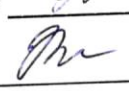
Меню 6 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 12-18лет
Завтрак		Суп гречневый молочный сладкий		300гр
	1	Молоко	150	
	2	Гречка	20	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофейный напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат из редиски свежей запр раст маслом		100/3гр
	1	Редис	100	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
		Суп харчо со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Рис	10	
	5	Картофель	100	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
		Овощное рагу с мясом		300гр
	1	Мясо	70	

	2	Капуста	150	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	2	
	7	Картофель	150	
		Компот		200гр
	1	Компот	15	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Пироги сладкие. Сок натуральный		150/200гр
	1	Повидло	50	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло растительное	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Дрожжи	1	
	7	Мука	50	
	8	Сок натуральный	200	
	9	Молоко	50	
Ужин		Колбаса с вермишелью		80/180/20гр
	1	Вермишель	50	
	2	Колбаса	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Хлеб ржаной	50	
	3	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3			
Ужин 2	1	Кефир		200/25
	2	Кефир	200	
	3	Вафли	25	
				8/2
Дополнения		Соль, специ		
	1	Соль	8	
	2	специи	2	

Составила м/с Раимжанова Г.З. 

Повар Лукашенко Н. 

Меню 7 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша дружба молочная сахаром и маслом		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Пшено	15	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
	5	Рис	15	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат из огурцов свежих запр раст маслом		100/3гр
	1	Огурец свеж	100	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Морковь	30	
		Суп крестьянский с яйцом со сметаной на костном бульоне		250/300гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Пшено	10	
	5	Масло сливочное	10	
	6	Масло растительное	2	
	7	Сметана	10	
	8	Картофель	100	
	9	Яйцо	1/5	
		Рыбный рулет с картофельным пюре		110/150/20
	1	Рыба	220	
	2	Картофель	300	

	2	Картофель	300	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	10	
		Компот		200gr
	1	Компот	15	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Пироги с творога Сок натуральный		250/200gr
	1	Мука	25	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	3	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Морковь	100	
	7	Сок натуральный	200	
Ужин		Котлета с рисовым гарниром		250gr
	1	Рис	40	
	2	Мясо	70	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
	6	Яйцо	1/3	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
	2	Сыр	12	
		Чай сладкий		200gr
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
Ужин 2		Молоко пряник		200/25
	1	Молоко	200	
	2	Пряник	25	
Дополнения		Специи, соль		2/8
	1	Специи	2	
	2	Соль	8	

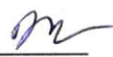
Составила м/с Раимжанова Г.З.

Повар Лукашенко Н.

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша манная молочная сладкая		300гр
	1	Молоко	150	
	2	Манка	20	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофейный напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат моркови тертой заправленный растительным маслом		100/3гр
	1	Морковь	100	
	2	Масло раст	3	
	3	Лук	30	
		Суп клецками со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Мука	35	
	5	Картофель	100	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
	9	Яйцо	1/3	
		Котлета с перловым гарниром подлив		80/180/20гр
	1	Мясо	70	
	2	Перловка	50	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	8	
		Компот	15	200гр
	1	Компот	15	
	2	Сахар	20	

		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Манник Сок натуральный		250/200gp
	1	Манка	20	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло растительное	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Мука	35	
	7	Сок натуральный	200	
Ужин		Овощной пудинг с курицей		300gp
	1	Капуста	350	
	2	Куры	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
	6	Картофель	200	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Хлеб ржаной	50	
	3	Сыр	12	
		Чай сладкий		200gp
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3			
Ужин 2	1	Молоко с печенье		200/25
	2	молоко	200	
	3	Печенье	25	
Дополнения				
		Соль, специи		8/2
	1	Соль	8/8	
	2	специи	2/2	

Составила м/с Раимжанова Г.З. 

Повар Лукашенко Н. 

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Суп ячневый молочный сладкий		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Ячка	10	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат Весенний заправленный растительным маслом		100/3гр
	1	Капуста свежая	90	
	2	Масло раст	3	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Перец балг	30	
		Суп свекольник со сметаной на костном бульоне		250/300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Свекла	100	
	5	Картофель	150	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
		Котлета с макаронами с подливом		80/150/20гр
	1	Мясо	70/80	
	2	Макарон	50	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	

	6	масло растительное	8	
		Кисель		200гр
	1	Кисель	20	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Булка сладкая. Сок натуральный		150/200гр
	1	Дрожжи	1	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло растительное	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Мука	35	
	7	Сок натуральный	200	
Ужин		Рыба с картофельным пюре		80/300/10гр
	1	Картофель	350	
	2	Рыба	220	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Хлеб ржаной	50	
	3	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3			
Ужин 2	1	Молоко вафли		200/25
	2	Молоко	200	
	3	Пряник	25	
Дополнения		Соль, специи		8/2
	1	Соль	8/8	
	2	специи	2/2	

Составила м/с Раимжанова Г.З.

Повар Лукашенко Н

Меню 10 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша рисовая молочная сладкая		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Рис	25	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофейный напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат Ассорти растительным маслом		100/3гр
	1	Помидор	60	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Огурец	20	
	5	Перец балг	50	
		Суп фасолевый со сметаной на костном бульоне		250/300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Фасоль	10	
	5	Масло сливочное	10	
	6	Масло растительное	2	
	7	Сметана	10	
	8	Картофель	100	
		Жаркое с мясом		100/180/10
	1	Мясо	70	
	2	Картофель	300	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	10	

		Компот		200гр
	1	Компот	15	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Пироги с морковью . Сок натуральный		200/200гр
	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	3	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Морковь	100	
	7	Дрожжи	0,1	
	1	Сок натуральный	200	
Ужин		Суфле с печени		300гр
	1	Вермишель	40	
	2	Печень	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
	2	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
Ужин 2		Кефир		200гр
	1	Кефир	200	
Дополнения		Специи, соль		2/8
	1	специи	2	
	2	Соль	8	

м/с Раимжанова Г.З

повар Лукашенко Н

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Лапша молочная сладкая		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Лапша	20	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат помидор свежий растительным маслом		100/3гр
	1	Помидоры	100	
	2	Лук	20	
	3	Масло раст	3	
		Суп с гороховый со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Горох	10	
	5	Картофель	150	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
	9	Картофель		
		Плов курицей		250/300
	1	Куры	100	
	2	Рис	40	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	2	
		Кисель		200гр
	1	Кисель	20	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Кренделя домашние молоком		120/200гр

	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Мед	20	
	7	Молоко	200	
				200rp
Ужин		Отварная гречка с мясом		250rp
	1	Гречка	40	
	2	Мясо	70	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной		50/50
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
		Чай сладкий с лимоном		200rp
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3	лимон	20	
Ужин 2		Сок печения		200/25
		Сок натуральный	200	
		Печенье	25	
Дополнения		Соль приправы		8/2
		Соль	8	
		Специи	2	

Составила м/с Раимжанова Г.З

Повар Лукашенко Н

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Суп ячневый молочный сладкий		300гр
	1	Молоко	150	
	2	Ячка	20	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофейный напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат свекольный заправленный растительным маслом		100/3гр
	1	Свекла	100	
	2	Масло раст	3	
	3	Чеснок	10	
		Суп ши с фасолью со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Капуста	70	
	5	Картофель	100	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
	9	Фасоль	10	
		Котлета с капустным гарниром		300гр
	1	Мясо	100	
	2	Капуста	400	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	2	
		Компот		200гр
	1	Компот	15	
	2	Сахар	20	

		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Пироги с повидлом		150/25гр
	1	Повидло	25	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло растительное	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Дрожжи	1	
	7	Мука	50	
		Сок натуральный		200гр
Ужин		Рисовый пудинг с колбасой		250гр
	1	рис	40	
	2	Колбаса	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
	6	Яйцо	1/5	
	7	Капуста	220	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Хлеб ржаной	50	
	3	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3			
Ужин 2	1	Молоко		200
	2	Молоко	200	
	3			
Дополнения		Соль, специи		8/2
	1	Соль	8/8	
	2	специи	2/2	

Составила м/с Раимжанова Г.З. 

Шеф повар Лукашенко Н В 

Меню на 13 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша манная молочная сладкая		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Геркулес	25	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Какао с молоком сладкий с вафлями		200гр
	1	Какао	2	
	2	Молоко	110	
	3	Сахар	15	
	4	Вафли	25	
10ч		Фрукты		250
Обед		Салат Весенний растительным маслом		100/3гр
	1	Морковь	60	
	2	Лук	20	
	3	Масло растительное	3	
	4	Капуста квашенная	20	
	5	Картофель	50	
	6	Зеленый горошек	20	
	7	Свекла	50	
		Суп перловый со сметаной на костном бульоне		300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Перловка	70	
	5	Масло сливочное	10	
	6	Масло растительное	2	
	7	Сметана	10	
	8	Картофель	100	
		Котлета картофельным пюре		100/180/20

	1	Мясо	70	
	2	Картофель	400	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	10	
	7	Яйцо	1/3	
		Кисель		200гр
	1	Кисель	20	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Пирог с капустой .Сок натуральный		200/200гр
	1	Мука	35	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло раст	3	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Капуста	100	
	7	Дрожжи	0,1	
	8	Сок натуральный	200	
	9	Молоко	40	
Ужин		Оладий с печени с картофельным пюре		300гр
	1	Картофель	400	
	2	Печень	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	1	Хлеб ржаной	50	
	2	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
Ужин 2		Кефир		200
	1	Кефир	200	
Дополнения				
		Специи. Соль		2/8
	1	Специи	2	
	2	Соль	8	

м/с Раимжанова Г.З

шеф повар Лукашенко Н

14 день

Меню раскладка

	№	Наименования блюда	Норма в граммах	Выход блюд 7-18лет
Завтрак		Каша дружба молочная сладкая		300гр
	1	Молоко	160	
	2	Рис	10	
	3	Сахар	10	
	4	Масло сливочное	10	
	5	Пшено	10	
		Хлеб пшеничный с маслом сливочным		50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Масло сливочное	12	
		Кофейный напиток с молоком сладкий		200гр
	1	Кофейный напиток	4	
	2	Молоко	100	
	3	Сахар	15	
10ч		Фрукты		250
Обед		Икра из баклажан заправленный растительным маслом		100/3гр
	1	Баклажан	100	
	2	Масло раст	3	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Перец балг	30	
		Суп свекольник со сметаной на костном бульоне		250/300/10гр
	1	Мясо (кости)	30	
	2	Лук	30	
	3	Морковь	30	
	4	Свекла	100	
	5	Картофель	150	
	6	Масло сливочное	10	
	7	Масло растительное	2	
	8	Сметана	10	
		Котлета с макаронами с подливом		80/150/20гр
	1	Мясо	70/80	
	2	Макарон	50	
	3	Лук	30	
	4	Морковь	30	
	5	Масло сливочное	10	
	6	масло растительное	8	

		Компот		200гр
	1	Компот	15	
	2	Сахар	20	
		Хлеб пшеничный и ржаной		100/50
	1	Пшеничный	100	
	2	Ржаной	50	
Полдник		Булка сладкая. Сок натуральный		150/200гр
	1	Дрожжи	1	
	2	Сахар	10	
	3	Масло сливочное	8	
	4	Масло растительное	2	
	5	Яйцо	1/5	
	6	Мука	35	
	7	Сок натуральный	200	
	8	Молоко	40	
Ужин		Куры с капустным гарниром		80/300/10гр
	1	Капуста	350	
	2	Куры	100	
	3	Лук	20	
	4	Морковь	30	
	5	Масло растительное	2	
		Хлеб пшеничный и ржаной сыром		50/50/12
	1	Хлеб пшеничный	50	
	2	Хлеб ржаной	50	
	3	Сыр	12	
		Чай сладкий		200гр
	1	Чай	2	
	2	Сахар	15	
	3			
Ужин 2	1	Молоко пряник		200/25
	2	Молоко	200	
	3	Пряник	25	
Дополнения		Соль, специи		8/2
	1	Соль	8/8	
	2	специи	2/2	

Составила м/с Раимжанова Г.З

Повар Лукашенко Н