



«Утверждаю»

Директор школы:

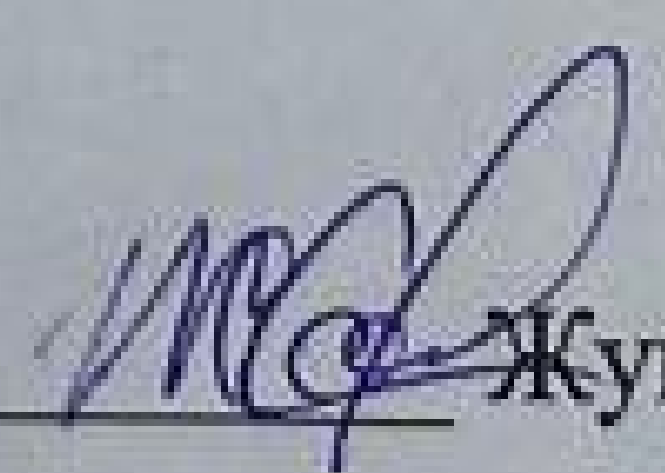
Алькенова К.Б.

Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

1-неделя

понедельник

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Тефтели говяжьи с соусом	55/50	65/50	75/50	мясо говядина	105	115	125
				лук	20	25	31
				масло растительное	4	5	6
				рис	5	9	11
				яйцо (меланж)	3	4	5
				мука	5	6	8
				томат паста	6	6	6
				морковь	20	22	25
Макароны отварные	100	130	150	макароны	33	43	55
				масло сливочное	2	3	5
				соль	1	1	1
Чай с сахаром	200	200	200	чай байховый	2	2	2
				сахар	20	20	20
Фрукты	150	150	150	фрукты	150	150	150
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог:  Жумабаев С.П

«Утверждаю»

Директор школы:

Алькенова К.Б.

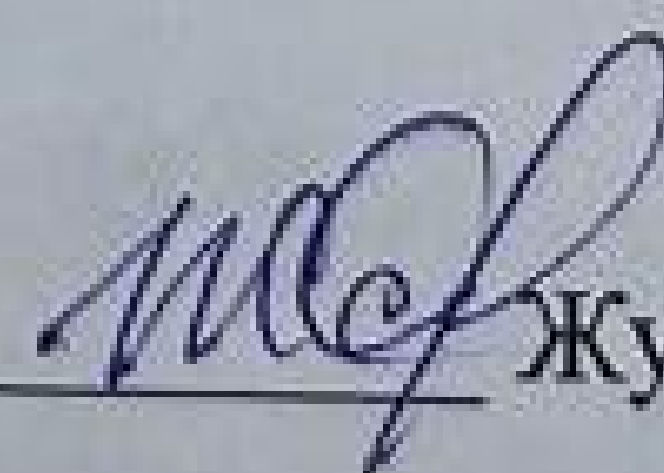


Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

1-неделя

вторник

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Плов из курицы	150	180	200	мясо курицы	117	138	160
				лук	15	17	19
				масло растительное	8	10	11
				рис	50	60	68
				марковь	18	20	24
Салат из капусты с зеленью	50	60	70	капуста белокачанная	50	60	70
				зелень петрушка	6	8	10
				морковь	20	25	30
				масло растительное	3	4	5
Компот из сухофруктов	200	200	200	сухофрукты	20	20	20
				сахар	20	20	20
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог:  Жумабаев С.П.

«Утверждаю»



Директор школы:

Алькенова К.Б.

Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

1-неделя

среда

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Котлеты из говядины с соусом	50/50	60/50	70/50	мясо говядина	105	115	125
				Лук	20	23	27
				масло растительное	5	6	7
				хлеб пшеничный	14	16	18
				яйцо (меланж)	4	5	6
				Мука	5	6	8
				томат паста	6	6	6
				Морковь	25	25	25
Гречка припущенная	100	130	150	крупа гречка	48	62	71
				масло сливочное	4	5	6
				Соль	1	1	1
Компот из сухофруктов	200	200	200	Сухофрукты	20	20	20
				Сахар	20	20	20
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог: Жумабаев С.П.



«Утверждаю»

Директор школы:

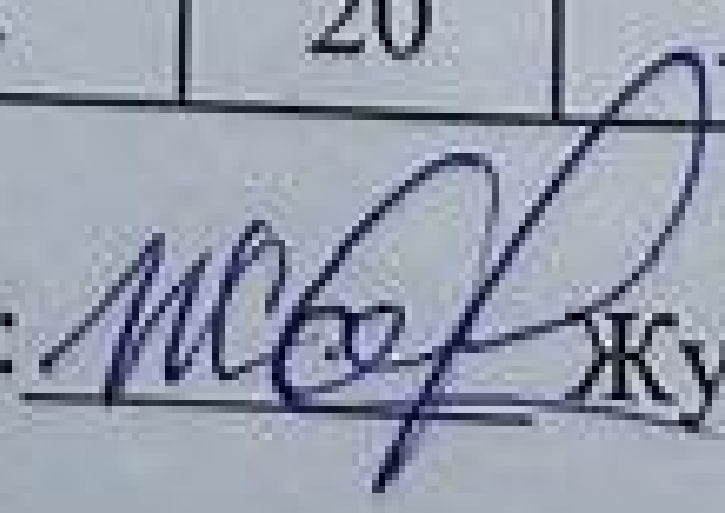
Алькенова К.Б.

Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

1-неделя

четверг

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Печенье	30	45	60	печенье	30	45	60
Курица тушеная с овощами	60/50	70/50	80/50	мясо курицы	140	150	170
				лук	15	18	21
				масло растительное	6	7	8
				зелень петрушка	8	9	10
				Соль	1	1	1
				Морковь	15	18	20
Капуста тушеная	100	130	150	капуста белокачанная	143	186	215
				Лук	5	7	8
				Морковь	3	4	5
				томат паста	9	12	14
				Мука	1	1	1
				сахар	3	4	5
				масло растительное	4	5	6
Кисель	200	200	200	кисель	24	24	24
				сахар	10	10	10
				кислота лимонная	0,1	0,1	0,1
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог:  Жумабаев С.П.

Алькенова К.Б.

1-неделя

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Салат « витаминка »	50	60	70	капуста белокачанная	26	31	36
				Морковь	6	7	8
				огурець	1,1	1,3	1,5
				укроп/петрушка	5	6	7
				масло растительное	3	4	5
				соль	0,7	0,8	1,0
				Сахар	4	6	8
Жаркое по домашнему	150	180	200	мясо говядина	90	107	118
				лук	15	18	20
				масло растительное	6	7	8
				томат паста	7	8	9
				Картофель	150	180	200
Напиток лимонный	200	200	200	лимон	18	18	18
				сахар	20	20	20
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог: М.С.Р.Ж Жумабаев С.П.

«Утверждаю»

Директор школы:

Алькенова К.Б.



Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

2-неделя

понедельник

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Каша дружба молочная	150	180	200	рис	20	23	25
				пшено	20	23	25
				молоко	80	100	115
				сахар	7,3	9,5	9,8
				соль	0,7	0,8	0,8
				масло сливочное	22	22,7	25
Бутерброд с сыром	20/10	35/15	40/20	хлеб пшеничный	20	35	40
				сыр	12	17	22
Чай с сахаром	200	200	200	чай байховый	2	2	2
				сахар	20	20	20
Фрукты	150	150	150	фрукты	150	150	150

Соц педагог:  Жумабаев С.П.

«Утверждаю»

Директор школы:

Алькенова К.Б.

Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

2-неделя

вторник



Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Булочка « школьная »	50	50	50	мука в/с	22	22	22
				яйцо (меланж)	0,19	0,19	0,19
				соль	0,01	0,01	0,01
				сахар	10	15	20
				молоко	11	11	11
				масло растительное	2	2	2
				дрожки	1	1	1
Рагу из курицы	150	180	200	мясо курицы	117	138	160
				картофель	54	64	72
				морковь	25	30	33
				кабачки	27	32	36
				лук	12	14	16
				капуста белокааянная	42	48	56
				масло растительное	7,5	9	10
				соль	0,5	0,6	0,7
Кисель	200	200	200	лимон	24	24	24
				сахар	10	10	10
				кислота лимонная	0,1	0,1	0,1
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог: Жумабаев С.П.

«Утверждаю»

Директор школы:

Алькенова К.Б.

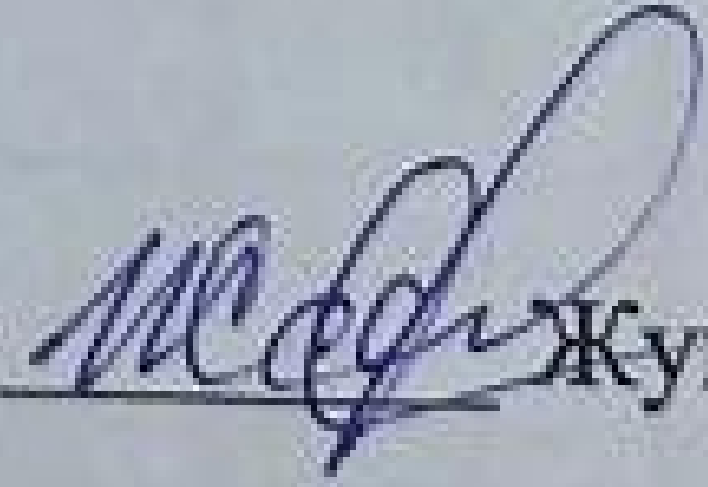


Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

2-неделя

среда

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Биточки из говядины	50/50	60/50	70/50	мясо говяже	105	115	125
				Хлеб пшеничное	14	16	18
				Лук	20	23	27
				Сухари панровочное	8	9	10
				Масло растительное	5	6	7
				Яйцо (меланж)	4	5	6
				Томат паста	5	7	10
				морковь	25	25	25
Гречка рассыпчатая	100	130	150	Крупа гречка	48	62	71
				Масло сливочное	5	7	10
Компот из сухофруктов	200	200	200	сухофрукты	20	20	20
				сахар	20	20	20
фрукты	150	150	150	фрукты	150	150	150

Соц педагог:  Жумабаев С.П.

«Утверждаю»

Директор школы:

Алькенова К.Б.

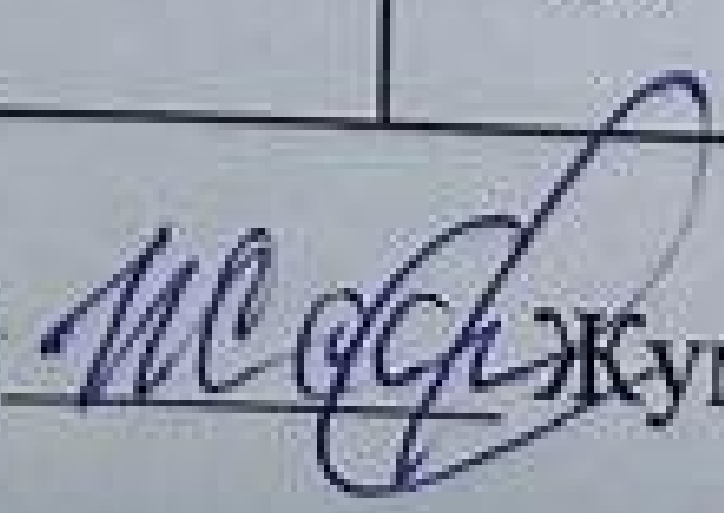


Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

2-неделя

четверг

Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Салат из моркови с яблоком	50	60	70	морковь	48	64	80
				яблоко	2	3	4
				сахар	8	11	13
				масло растительное	5	6	8
Котлеты рыбные	50/50	70/50	80/50	рыба судак	123	143	163
				хлеб пшеничный	7	9	11
				молоко	13	18	20
				лук	20	23	27
				мука	7	9	11
				томат паста	6	6	6
				морковь	21	23	25
				лук	2	2	2
				масло растительное	7	9	11
				соль	1	1	1
Картофельное пюре	100	130	150	Картофель	126	150	174
				Молоко	17	22	26
				Масло сливочное	7	9	10
Напиток лимонный	200	200	200	лимон	18	18	18
				сахар	20	20	20
хлеб	20	35	40	хлеб	20	35	40

Соц педагог:  Жумабаев С.П.

«Утверждаю»

Директор школы:

Алькенова К.Б.

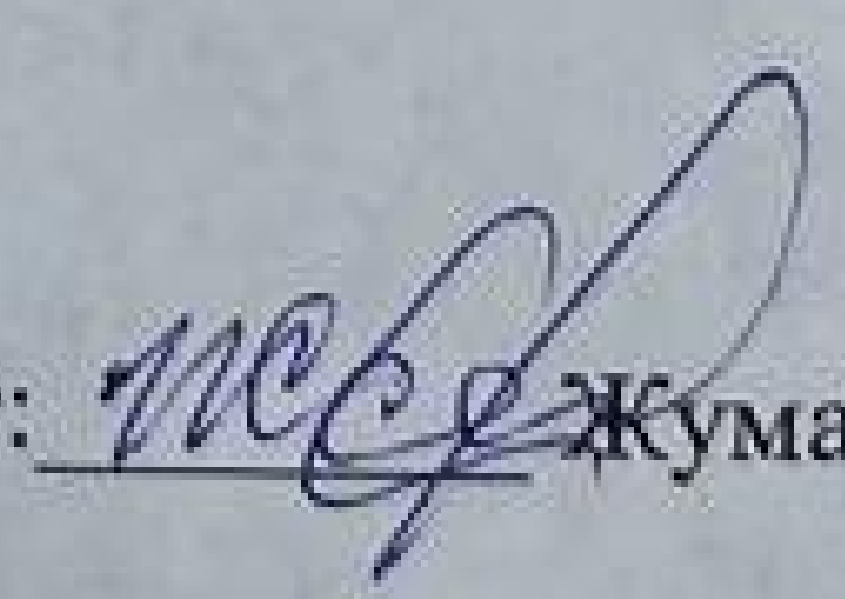
Горячее питание по « КГУ Ушкаттинский комплекс школа-ясли-детский сад »

2-неделя

пятница



Наименование блюда	Выход блюд			Ингредиенты	Выход блюда		
	7-10	11-14	15-18		7-10	11-14	15-18
11-ге дейін							
Мясо тушеное с овощами	80	90	100	мясо говядина	103	113	133
				лук	20	23	27
				масло растительное	3	5	7
				мука	5	6	8
				морковь	25	25	25
Макароны отварные	100	130	150	Макароны	33	43	55
				Масло сливочное	2	3	5
				соль	1	1	1
Компот из сухофруктов	200	200	200	сухофрукты	20	20	20
				сахар	20	20	20
Хлеб	20	35	40	хлеб пшеничный	20	35	40

Соц педагог:  Жумабаев С.П.