


 «Утверждаю»
 Руководитель
 ГУ «Отдел образования района Аккулы»
 управления образования Павлодарской области
 Е. Еркенов

**Перспективное сезонное (зима - весна) меню блюд для организации
 питания школьников в общеобразовательных организациях района
 Аккулы на 2024 год**

163 специфика		I неделя		
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1-й день				
1	Суп лапша домашняя	200/25	230/25	250/25
2	Куры	80	90	100
3	Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
4	Сладкий чай	200	200	200
5	Сузбеше	50	50	50
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
2-й день				
1	Гороховый суп	200/25	230/25	250/25
2	Салат из свежих овощей	60	80	100
3	Жаркое по-домашнему	150/80	150/80	150/80
4	Кисель	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
3-й день				
1	Суп-харчо	200/25	230/25	250/25
2	Мясо тушеное (говядина)	80	90	100
3	Гарнир: макароны	100	130	150
4	Мед пчелиный	5	5	5
5	Молоко	106	107	108
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
4-й день				
1	Борщ	200/25	230/25	250/25
2	Салат свекольный с сыром	60	80	100
3	Тефтели	80	90	100
4	Гарнир: гречка	100	130	150
5	Йогурт	106	107	108
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
5-й день				

1	Рассольник	200/25	230/25	250/25
2	Мясо тушеное (говядина)	80	90	100
3	Гарнир пшено	100	130	150
4	Компот	106	107	108
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
6	Мандарин	106	106	106

II неделя

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1-й день				
1	Суп вермишелевый	200/25	230/25	250/25
2	Плов (куры)	80	90	100
3	Сузбеше	50	50	50
4	Сладкий чай	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
2-й день				
1	Суп из овощей	200/25	230/25	250/25
2	Салат из белокочанной капусты	60	80	100
3	Котлеты	75/5	85/5	95/5
4	Гарнир картофельное пюре	100	130	150
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
6	Компот	106	107	108
7	Яблоко	106	106	106
3-й день				
1	Суп с крупой	200/25	230/25	250/25
2	Салат из моркови с яблоками	60	80	100
3	Мясо тушенное	80	90	100
4	Гарнир: макароны	100	130	150
5	Кисель	200	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
4-й день				
1	Суп лапша домашняя	200/25	230/25	250/25
2	Салат из свежих овощей	60	80	100
3	Минтай тушеный	75/50	75/50	75/50
4	Гарнир: рис	100	130	150
5	Йогурт	106	107	108
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Мандарин	106	106	106
5-й день				
1	Суп гороховый	200/25	230/25	250/25

2	Мясо тушеное (говядина)	80	90	100
3	Гарнир: гречка	100	130	150
4	Молоко	106	107	108
5	Яблоко	100	100	100
6	Хлеб пшеничный	20	35	40

III неделя

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1-й день				
1	Суп лапша домашняя	200/25	230/25	250/25
2	Куры	80	90	100
3	Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150
4	Сладкий чай	200	200	200
5	Сузбеше	50	50	50
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
2-й день				
1	Гороховый суп	200/25	230/25	250/25
2	Салат из свежих овощей	60	80	100
3	Жаркое по-домашнему	150/80	150/80	150/80
4	Кисель	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
3-й день				
1	Суп-харчо	200/25	230/25	250/25
2	Мясо тушеное (говядина)	80	90	100
3	Гарнир: макароны	100	130	150
4	Мед пчелиный	5	5	5
5	Молоко	106	107	108
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
4-й день				
1	Борщ	200/25	230/25	250/25
2	Салат свекольный с сыром	60	80	100
3	Тефтели	80	90	100
4	Гарнир: гречка	100	130	150
5	Йогурт	106	107	108
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
5-й день				
1	Рассольник	200/25	230/25	250/25
2	Мясо тушеное (говядина)	80	90	100
3	Гарнир пшено	100	130	150
4	Компот	106	107	108
5	Хлеб пшеничный	20	35	40

6	Мандарин	106	106	106
---	----------	-----	-----	-----

IV неделя

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1-й день				
1	Суп вермишелевый	200/25	230/25	250/25
2	Плов (куры)	80	90	100
3	Сузбеше	50	50	50
4	Сладкий чай	200	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
2-й день				
1	Суп из овощей	200/25	230/25	250/25
2	Салат из белокочанной капусты	60	80	100
3	Котлеты	75/5	85/5	95/5
4	Гарнир картофельное пюре	100	130	150
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
6	Компот	106	107	108
7	Яблоко	106	106	106
3-й день				
1	Суп с крупой	200/25	230/25	250/25
2	Салат из моркови с яблоками	60	80	100
3	Мясо тушенное	80	90	100
4	Гарнир: макароны	100	130	150
5	Кисель	200	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
4-й день				
1		200/25	230/25	250/25
2		60	80	100
3	Минтай тушеный	75/50	75/50	75/50
4	Гарнир: рис	100	130	150
5	Йогурт	106	107	108
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Мандарин	106	106	106
5-й день				
1	Суп гороховый	200/25	230/25	250/25
2	Мясо тушеное (говядина)	80	90	100
3	Гарнир: гречка	100	130	150
4	Молоко	106	107	108

5	Яблоко	100	100	100
6	Хлеб пшеничный	20	35	40

УТВЕРЖДЕНО
 Начальник Управления
 Е. Емельянов

Утверждено на заседании комиссии по формированию
 меню на 2024 год

143 калорийная

№ 1 Министровский в 1-й

№	Наименование блюда	1-й день	2-й день	3-й день
1	Суп овощной с морковью	200/25	200/25	200/25
2	Картофель	100	100	100
3	Грибы, фарш, лук, морковь	100	100	100
4	Салат из овощей	100	100	100
5	Сметана	20	20	20
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
2-й день				
1	Суп овощной с луком	200/25	200/25	200/25
2	Салат из овощей с морковью	100	100	100
3	Грибы с фаршем и луком	100	100	100
4	Картофель	100	100	100
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
3-й день				
1	Суп овощной с морковью	200/25	200/25	200/25
2	Картофель	100	100	100
3	Грибы с фаршем и луком	100	100	100
4	Салат из овощей	100	100	100
5	Сметана	20	20	20
6	Хлеб пшеничный	20	35	40
7	Яблоко	100	100	100
4-й день				
1	Суп овощной с морковью	200/25	200/25	200/25
2	Салат из овощей с морковью	100	100	100
3	Грибы с фаршем	100	100	100
4	Картофель	100	100	100
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
6	Яблоко	100	100	100
5-й день				
1	Суп овощной с морковью	200/25	200/25	200/25
2	Салат из овощей с морковью	100	100	100
3	Грибы с фаршем	100	100	100
4	Картофель	100	100	100
5	Хлеб пшеничный	20	35	40
6	Яблоко	100	100	100