

« 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 2025 год
 I недели**

163 специфика

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
	1-й день		
1	Суп лапша домашняя - говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Сладкий чай	200	200
6	Сузбете	50	50
7	Яйца отварные	1шт	1шт
	2-й день		
1	Суп – харчо говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир – капуста тушенная	100-150	150-180
4	Салат морковный - огурцы	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Йогурт	100	100
7	Яблоко	100	100
	3-й день		
1	Борщ - говядина	200-250	250 - 300
2	Тефтели	80-150	100-180
3	Гарнир - рис	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
6	Мандарины	100	100
	4-й день		
1	Гороховый суп- говядина	200-250	250-300
2	Жаркое по домашнему-говядина	80-150	100-180
3	Салат из свежих овощей (капуста, огурцы, помидоры)	60-100	100-150
	Хлеб пшеничный	35	40
4	Молоко с медом	100	100
	5-й день		
1	Рассольник -говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенное - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - макароны	100-150	150-180
4	Салат свекольный сыром	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
7	яблоко	100	100

II неделя

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашний -говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - пшено	100-150	150-180
4	Салат из свежих овощей (капуста,морковь)	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
7	Мандарин	100	100
2-й день			
1	Крестьянский суп- гречка	200-250	250-300
2	Минтай тушенная	80-150	100-180
3	Гарнир - рожки	100-150	150-180
4	Салат морковный с яблоками	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Молоко с медом	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день 1день			
1	Борщ - говядина	200-250	250-300
2	Плов - куры	60-100	100-150
3	Хлеб пшеничный	35	40
4	Сузбеще	50	50
5	Сладкий чай	200	200
4-й день			
1	Гороховый суп- говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир рис	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Йогурт	100	100
6	Яблоко	100	100
5-й день			
1	Суп вермишелевый-говядина	200-250	250-300
2	Гуляш - куры	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
6	Яблоко	100	100

III неделя

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашняя -говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Сладкий чай	200	200
6	Сузбеше	50	50
7	Яйца отварные	1 шт	1шт
2-й день			
1	Суп харчо- говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная -говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - капуста тушенная	100-150	150-180
4	Салат морковный с'огурцами	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Йогурт	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день			
1	Борщ – говядина	200-250	250-300
2	Тефтели	80-150	100-180
3	Гарнир – рис	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
6	Мандарин	100	100
4-й день			
1	Гороховый суп -говядина	200-250	250-300
2	Жаркое по домашнему	80-150	100-180
3	Салат из свежих овощей(капуста, огурцы, помидоры)	60-100	100-150
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Молоко с медом	100	100
5-й день			
1	Рассольник - говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная – говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - макароны	100-150	150-180
4	Салат свекольный с сыром	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
7	Яблоко	100	100

IV неделя

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашняя -говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная -говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - пшено	100-150	150-180
4	Салат из свежих овощей (капуста, морковь)	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Мандарин	100	100
7	Компот	200	200
2-й день			
1	Крестьянский суп- гречка	200-250	250-300
2	Минтай тушенная	80-150	100-180
3	Гарнир - рожки	100-150	150-180
4	Салат морковный с яблоками	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Молоко с медом	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день			
1	Борщ говядина	200-250	250-300
2	Плов - куры	60-100	100-150
3	Хлеб пшеничный	35	40
4	Сузбеше	50	50
5	Сладкий чай	200	200
4-й день			
1	Гороховый суп - говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир – рис	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Йогурт	100	100
6	Яблоко	100	100
5-й день			
1	Суп вермишелевый - говядина	200-250	250-300
2	Гуляш – куры	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
	Хлеб пшеничный	35	40
4	Кисель	200	200
6	Яблоко	100	100

« 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 2025 год
 I неделя**

141 специфика

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6 -11 лет	11-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашняя- говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Сладкий чай	200	200
6	Яйца отварные	1 шт	1 шт
2-й день			
1	Суп харчо- говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - капуста тушенная	100-150	150-180
4	Салат морковный - огурцы	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Кефир	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день			
1	Борщ - говядина	200-250	250-300
2	Тефтели	80-150	100-180
3	Гарнир - рис	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
4-й день			
1	Гороховый суп - говядина	200-250	250-300
2	Жаркое по домашнему - говядина	80-150	100-180
3	Салат из свежих овощей (капуста, огурцы, помидоры)	60-100	100-150
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Молоко с медом	100	100
5-й день			
1	Рассольник – говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - макароны	100-150	150-180
4	Салат свекольный сыром	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
7	Яблоко	100	100

II неделя

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашняя - говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная -говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - пшено	100-150	150-180
4	Салат из свежих овощей(капуста, морковь)	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
2-й день			
1	Крестьянский суп -Гречка	200-250	250-300
2	Минтай тушенная	80-150	100-180
3	Гарнир -рожки	100-150	150-180
4	Салат морковный с яблокой	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Молоко с медом	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день			
1	Борщ говядина	200-250	250-300
2	Плов -куры	80-150	100-180
3	Хлеб пшеничный	35	40
4	Сладкий чай	200	200
4-й день			
1	Гороховый суп - говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир – рис	100-150	150-300
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	кефир	100	100
6	Яблоко	100	100
5-й день			
1	Суп вермишелевый - говядина	200-250	250-300
2	Гуляш - куры	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
6	Яблоко	100	100

III неделя

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашняя -говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Компот	200	200
6	Яйца отварные	1 шт	1 шт
2-й день			
1	Суп харчо - говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенное - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир –капуста тушенная	100-150	150-180
4	Салат морковный - огурцы	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Кефир	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день			
1	Борщ говядина	200-250	250-300
2	Тефтели	80-150	100-180
3	Гарнир - рис	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
4-й день			
1	Гороховый суп - говядина	200-250	250-300
2	Жаркое по домашнему -говядина	80-150	100-180
3	Салат из свежих овощей(капуста, огурцы , помидоры)	60-100	100-150
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Молоко с медом	200	200
5-й день			
1	Рассольник - говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная - говядина	80-150	100-180
3	Гарнир - макароны	100-150	150-180
4	Салат свекольный - сыр	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
7	Яблоко	100	100

IV неделя

№	Наименование блюд	Выход блюда, г	
		6-11 лет	12-18 лет
1-й день			
1	Суп лапша домашняя-говядина	200-250	250-300
2	Мясо тушенная -говядина	80-150	100-180
3	Гарнир -пшено	100-150	150-180
4	Салат из свежих овощей (капуста, морковь)	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Компот	200	200
2-й день			
1	Крестьянский суп - Гречка	200-250	250-300
2	Минтай тушенная	80-150	100-180
3	Гарнир - рожки	100-150	150-180
4	Салат морковный с яблокой	60-100	100-150
5	Хлеб пшеничный	35	40
6	Молоко с медом	100	100
7	Яблоко	100	100
3-й день			
1	Борщ- говядина	200-250	250-300
2	Плов - куры	80-150	100-180
3	Хлеб пшеничный	35	40
4	Сладкий чай	200	200
4-й день			
1	Гороховый суп - говядина	200-250	250-300
2	Котлеты	80-150	100-180
3	Гарнир – рис	100-250	150-300
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кефир	100	100
6	Яблоко	100	100
5-й день			
1	Суп вермишелевый - говядина	200-250	250-300
2	Гуляш - куры	80-150	100-180
3	Гарнир - гречка	100-150	150-180
4	Хлеб пшеничный	35	40
5	Кисель	200	200
6	Яблоко	100	100