



Сезонное перспективное четырехнедельное меню (лето-осень) на 2025-2026 учебный год

1 неделя

Понедельник

Наименование блюд	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Плов из птицы	200	220	250	филе курицы	85	98	105	79	83	99	293,16	335,25	364,77
				рис	45	50	55	45	50	55			
				масло растит.	5	5	7	5	5	7			
				йодированная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3			
Нарезка из помидоров, огурцов и сыра	60	80	100	лук репчатый	17	20	25	12	17	21	156,65	181,17	205,70
				морковь	30	34	40	26	29	33			
				помидоры свежие	30	40	50	25	35	45			
				сыр твердый	10	10	10	10	10	10			
Чай каркаде	200	200	200	огурцы свежие	30	40	50	25	35	45	2,67	2,67	2,67
				каркаде	0,1	0,1	0,1	50	50	50			
				сахар	3	3	3	3	3	3			
Яблоки	120	120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120	169,98	168,98	168,98
Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	30	50	50	Хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый	30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
					646,20	729,31	783,36						

1 неделя

Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Салат витаминный	60	80	100	капуста белокочанная	49	63	70	49	35	45	68,91	87,84	97,59
				марковь	21	27	30	21	16	21			
				яблоки свежие	21	27	30	21	15	19			
				масло растительное	4	4,5	5	4	4,5	5			
Котлеты из говядины	70	90	100	йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	552,89	626,3	696,64
				говядина мякоть	80	90	100	75	85	90			
				пшеничный хлеб	7	12	15	7	12	15			
				яйцо куриное	5	5	5	5	5	5			
				лук репчатый	7	12	15	5	10	12			
				масло растительное	2	3	3	2	3	3			
Соус сметанный	20	20	20	йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	45,9	45,9	45,9
				сметана	10	10	10	10	10	10			
				мука 1 сорт	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
				масло сливочное	2	2	2	2	2	2			
Макароны отварные	130	150	180	макароны	46	53	63	46	53	63	82,5	92,2	92,2
				йодированная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3			
				масло сливочное	5	5	5	5	5	5			
				сухофрукты	20	20	20	20	20	20			
Компот из сухофруктов с Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	200	200	200	сахар	3	3	3	3	3	3	20,81	20,81	20,81
	30	50	50	хлеб пшеничный	30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
											795,75	914,26	994,35

1 неделя

Среда

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Куриная грудка с овощами	70	90	100	филе курицы	76	80	80	70	75	75			
				сладкий перец	20	23	25	17	19	20			
				томатная паста	3	3	3	3	3	3			
				морковь	20	23	25	16	19	20			
				лук репчатый	15	18	20	12	15	17			
Гречка рассыпчатая	130	150	180	йодированная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3			
				масло сливочное	3	3	0	3	3	3	272,96	290,16	273,92
				гречневая крупа	54	63	75	54	63	75			
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7			
				соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	55,78	75,33	96,84
какао с молоком	200	200	200	какао-порошок	7	7	7	7	7	7			
Яблоки хлеб ржаной- пшеничный/	120	120	120	сахар	3	3	3	3	3	3	151,26	151,26	151,26
				яблоко	150	150	150	120	120	120	169,0	169,0	169,0
	30	50	50	хлеб пшеничный	0,020	0,040	0,050	0,020	0,040	0,050	24,8	41,3	41,3
											673,72	726,98	732,25

1 неделя
Четверг

Четверг		Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
		6(7)-11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Наименование блюд	Биточки рыбные	70	90	100	филе минтая	80	98	105	80	74	75			
					сухари панировочные	13	15	20	13	15	20			
					яйцо куриное	5	5	7	5	5	7			
					лук репчатый	6	10	10	5	8	10			
					масло растительное	1	3	1	1	3	1			
					йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	363,54	446,33	481,06
					картофель	140	144	150	93	108	111			
					марковь	55	75	90	48	47	63			
					молоко	40	15	25	40	15	25			
					масло сливочное	8	8	8	8	8	8			
	Картофельно-морковное пюре	130	150	180	йодированная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	155,79	148,38	162,06
					горошек зеленый консервированный	22	27	32	20	25	30	33	40,5	48
Подгарнировка	Соус молочно-томатный	130	150	180	молоко	10	10	10	10	10	10			
					мука I сорт	3	3	3	3	3	3			
					масло сливочное	3	3	3	3	3	3			
					томатная паста	3	3	3	3	3	3	36,77	36,77	36,77
					лимон	20	20	20	20	20	20			
Напиток лимонный	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	200	200	200	сахар	8	8	8	8	8	8	49,74	49,74	49,74
					хлеб ржано-пшеничный/пшеничный									
		30	50	50	пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
												663,59	762,98	818,88

Пятница

[illegible]

2 недели

Понедельник

Наименование блюд	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Поджарка из птицы	70	90	100	филе курицы	76	80	80	70	75	75	272,96	290,16	273,92
				марковь	20	23	25	16	19	20			
				лук репчатый	15	18	20	12	15	17			
				томатная паста	3	3	3	3	3	3			
				сладкий перец	20	23	25	17	19	20			
Рис рассыпчатый с овощами	130	150	180	масло сливочное	3	3	0	3	3	3	126,49	150,04	174,93
				йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
				крупа рисовая	30,0	38,0	45,0	25	35	45			
				марковь	60,0	65,0	70,0	54,0	59,0	66,0			
				зеленый горошек	20	22	24	18	20	22			
Какао с молоком	200	200	200	масло сливочное	3	5	7	3	5	7	151,17	151,17	151,17
				йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
				какао-порошок	7	7	7	7	7	7			
				молоко	180	180	180	180	180	180			
				сахар	3	3	3	3	3	3			
Яблоки	120	120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120	168,98	168,98	168,98
Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	30	50	50	хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый	30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
					744,34	801,59	808,24						

2 неделя
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250	говядина мякоть	74	83	92	70	80	90	612,59	693,17	781,09
				масло сливочное	3	3	5	3	3	5			
				капуста белокочанная	160	170	200	112	125	140			
				рис	8	10	10	8	10	10			
				мука пшеничная I сорт	3	3	5	3	3	5			
				сметана	5	10	10	5	10	10			
Соус сметанный	20	20	20	лук репчатый	10	12	12	9	11	11	45,89	45,89	45,89
				томатная паста	3	3	3	3	3	3			
				морковь	25	20	30	20	17	25			
				йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
				сметана	10	10	10	10	10	10			
				мука I сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0			
Компот из сухофруктов с Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	200	200	200	масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	20,81	20,81	20,81
				сухофрукты	20	20	20	20	20	20			
				сахар	3	3	3	3	3	3			
				хлеб ржано- пшеничный/ пшеничный									
	30	50	50		30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
											704,05	801,13	889,05

2 неделя

Среда

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Жаркое по домашнему из птицы	200	220	250	филе курицы	75	80	80	71	76	76	288,05	307,79	307,79
				картофель	80	90	90	60	67	67			
				морковь	25	25	25	20	21	21			
				лук репчатый	20	23	23	17	20	20			
				зелень	10	10	10	7	7	7,0			
				лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01			
Чай каркаде	200	200	200	чеснок	5	5	5	3	3	3	2,67	2,67	151,26
				йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
				масло растительное	4	5	5	4	5	5			
				каркаде	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
				сахар	3	3	3	3	3	3			
				яблоко	150	150	150	120	120	120			
Яблоки	120	120	120	хлеб ржано-пшеничный/пшеничный							168,98	168,98	168,98
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50	ый	30	50	50	30	50	50	24,8	41,3	41,3
											569,16	639,27	689,02

2 неделя
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Котлеты рыбные	70	90	100	филе минтая	80	98	105	80	74	75			
				сухари панировочные	13	15	20	13	15	20			
				яйцо куриное	5	5	7	5	5	7			
				лук репчатый	6	10	10	5	8	10			
				масло растительное	1	3	1	1	3	1			
Макароны отварные				йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	363,54	481,06	481,06
				макароны	46	53	63	46	53	63			
				масло сливочное	5	5	5	5	5	5			
				йодированная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3	82,5	92,2	82,5
Подгарнировка	20	25	30	горошек зеленый консервированный	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0	33,00	40,50	48,00
Соус молочно- томатный	20	20	20	молоко	10	10	10	10	10	10			
				мука I сорт	3	3	3	3	3	3			
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3			
				томатная паста	3	3	3	3	3	3	33,83	33,83	33,83
Компот из свежих яблок	200	200	200	лимон	143	143	143	100	100	100			
				сахар	3	3	3	3	3	3	163,00	163,00	163,00
Хлеб ржано- пшеничный/пшени- чный	30	50	50	хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый	30	50	50	30	50	50			
											700,61	851,8	849,64

Пятница

Наименование блюд	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость годового							
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет					
Салат из белокочанной капусты и яблок	60	90	100	капуста белокочанная	49	63	70	35	45	50	68,91	87,84	97,59					
				морковь	21	27	30,	16	21	23,0								
				яблоки свежие	21	27	30,0	15	19	21,0								
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0								
				йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1								
уп гороховый с мясом	200	250	300	говядина мякоть	50	65	80	47	58	69	384,56	495,71	606,95					
				картофель	53	66	80	40	50	602								
				горох лущеный	16	20	24	16	20	24								
				морковь	10	13	15	8	10	12								
				лук репчатый	10	12	14	8	10	12								
				масло растительное	3	4	5	5	5	7								
				йодированная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3								
				сахари хлебные	10	10	10	10	10	10								
				мука пшеничная														
				высшего сорта (на подпыл)	2	2	2	2	2	2								
Булочка с творогом	50	50	50	творог	13	13	13	13	13	13	96,53	96,53	96,53					
				сахар	4	4	4	4	4	4								
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1								
				яйцо	5	5	5	5	5	5								
				молоко 2/5%	9	9	9	9	9	9								
				ванилин	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03								
				соль йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2								
				дрожжи прессированные	1	1	1	1	1	1								
				яйцо	1	1	1	1	1	1								
				лимон	20	20	20	20	20	20								
сахар	8	8	8	8	8	8												
Напиток лимонный	200	200	200	20	20	20	20	20	20	49,74	49,74	49,74						

Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50	хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50	50	30	50	50	50	24,75	41,25	41,25
													624,49	771,06	892,07

3 неделя

Понедельник

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Паста Болоньезе из птицы	200	220	250	филе курицы	75	84	94	68	78	98			
				томатная паста	3	3	5	3	3	5			
				чеснок	1	1	1	1	1	1			
				макаронные изделия	63	68	75	63	60	75			
				сыр твердый	7	10	15	7	10	15	339,91	391,93	480,5
				масло растит.	3	4	5	5	5	7			
				йодированная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3			
Салат морковь с яблоком	60	80	100	лук репчатый	17	20	25	12	17	21			
				морковь	13	1	20	10	11	15			
				морковь	70	90	115	55	66	92			
				йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
				яблоко	7	10	15	7	10	10			
				масло растит.	3	5	5	3	5	5	34,45	46,77	60,62
				лимон	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0			
Напиток Денсаулык	200	200	200	яблоко	89,0	89,0	89,0	60,0	60,0	60,0			
				сахар	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	191,45	191,45	191,45
				хлеб ржано-пшеничный/пшеничный									
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50		30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
											590,57	671,41	773,82

3 неделя
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового					
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет			
Котлеты из говядины	70	90	100	говядина мякоть	80	90	100	75	85	90	556,18	631,94	703,68			
				пшеничный хлеб	7	12	15	7	12	15						
				яйцо куриное	5	5	5	5	5	5						
				лук репчатый	7	12	15	5	10	12						
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0						
Соус сметанный	20	20	20	йодированная соль		0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	45,89	45,89	45,89			
				сметана	10	10	10	10	10	10						
				мука I сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0						
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0						
				крупа гречневая	30	38	45	30	38	45						
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180	зеленый горошек	20	22	24	18	20	22	89,83	113,37	305,24			
				йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2						
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7						
				яблоко	150	150	150	120	120	120						
				сухофрукты	20	20	20	20	20	20						
Хлеб ржано- пшеничный/пшени- чный	30	50	50	сахар	3	3	3	3	3	3	24,75	41,25	41,25			
				хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый												
					30	50	50	30	50	50						
														906,43	1022,2	1285,8

3 неделя

Среда

Наименование блюд	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Суп рисовый с мясом	200	250	300	филе курицы	50	65	80	47	58	69	160,97	208,03	255,12
				рис	16	20	24	16	20	24			
				мало растительное	4	5	6	4	5	6			
				морковь	10	12	15	8	10	12			
				лук репчатый	9	12	14	8	10	12			
				йодированная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3			
Булочка бутербродная с сыром	50	50	50	мука пшеничная	30	30	30	30	30	30	156,51	156,51	156,51
				высшего сорта									
				мука пшеничная									
				высшего сорта (на подпыл)	2	2	2	2	2	2			
				сахар	4	4	4	4	4	4			
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1			
				яйцо	5	5	5	5	5	5			
				молоко 2,5%	9	9	9	9	9	9			
				сыр твердый	13	13	13	13	13	13			
				дрожжи прессованные	1	1	1	0	1	1			
Напиток лимонный	200	200	200	соль йодтированная	0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	49,74	49,74	49,74
				ванилин	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03			
				яйцо	1	1	1	1	1	1			
				лимон	20	20	20	20	20	20			
				сахар	8	8	8	8	8	8			
Хлеб ржано- пшеничный/ пшеничный	30	50	50	хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый							24,8	41,3	41,3
					0,020	0,040	0,050	0,020	0,040	0,050			
											434	512,94	572,04

3 неделя
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Биточки рыбные	70	90	100	филе минтая	80	98	105	80	74	75			
				сухари панировочные	13	15	20	13	15	20			
				яйцо куриное	5	5	7	5	5	7			
				лук репчатый	6	10	10	5	8	10			
				масло растительное	1	3	1	1	3	1			
Картофельно- морковное пюре	130	150	180	йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	363,54	446,33	481,06
				картофель	140	144	150	93	108	111			
				марковь	55	75	90	48	47	63			
				молоко	40	15	25	40	15	25			
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8			
Подгарнировка	20	25	30	йодированная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	155,79	148,38	162,06
Соус молочно- томатный	130	150	180	горошек зеленый консервированный	22	27	32	20	25	30	33	40,5	48
				молоко	10	10	10	10	10	10			
				мука 1 сорт	3	3	3	3	3	3			
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3			
				томатная паста	3	3	3	3	3	3	36,77	36,77	36,77
Компот из свежих яблок	200	200	200	яблоки свежие	143	143	143	100	100	100			
Хлеб ржано- пшеничный/пшени- чный	30	50	50	сахар	3	3	3	3	3	3	163,00	163,00	163,00
				хлеб ржано-пшеничный/пшеничный									
					30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
											776,85	876,24	932,15

3 неделя

Пятница

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Рагу из птицы	200	250	300	филе курицы	75	80	80	71	76	76	282,07	301,79	307,79
				лук репчатый	20	23	23	17	20	20			
				морковь	25	25	25	20	21	21			
				картофель	80	90	90	60	67	67			
				зелень	10	10	10	7	7	7,0			
				масло растительное	4	5	5	4	5	5			
Какао с молоком	200	200	200	лавровый лист	0,	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	153,36	153,36	153,36
				чеснок	5	5	5	3	3	3			
				йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
				какао - порошок	7	7	7	7	7	7			
				сахар	3	3	3	3	3	3			
				молоко	180	180	180	180	180	180			
Яблоки	120	120	120	Яблоко	150	150	150	120	120	120	168,98	168,98	168,98
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50	хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
											629,16	665,38	671,38

4 неделя

Понедельник

Наименование блюд		Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
		6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Плов из птицы	200		220	250	филе курицы	85	98	105	79	83	99	293,16	335,25	364,77
					рис	45	50	55	45	50	55			
					масло растит.	5	5	7	5	5	7			
					йодированная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3			
Палочки из маркови и огурца	60		80	100	лук репчатый	17	20	25	12	17	21	44,49	57,81	71,13
					морковь	30	34	40	26	29	33			
					морковь	35	46	57	28	38	48			
					огурец свежий	34	44	54	32	42	52			
Какао с молоком	200		200	200	какао-порошок	7	7	7	7	7	7	151,26	151,26	151,26
					молоко	180	180	180	18/0	180	180			
					сахар	3	3	3	3	3	3			
Яблоки	120		120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120	169,98	168,98	168,98
Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	30		50	50	хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый	30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25

4 неделя

Вторник

Наименование блюд	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Ленивые голубцы с говядиной	200	220	250	говядина мякоть	76	85	95	70	80	90	626,09	706,67	801,34
				масло сливочное	3	3	5	3	3	5			
				капуста белокочанная	160	170	200	112	125	140			
				рис	8	10	10	8	10	10			
				мука пшеничная I сорт	3	3	5	3	3	5			
				сметана	5	10	10	5	10	10			
Соус сметанный	20	20	20	лук репчатый	10	12	12	9	11	11	45,89	45,89	45,89
				томатная паста	3	3	3	3	3	3			
				морковь	25	20	30	20	17	25			
				йодированная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1			
				сметана	10	10	10	10	10	10			
				мука I сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0			
Компот из свежих яблок	200	200	200	масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	163	163	163
				яблоки свежие	143	143	143	100	100	100			
Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	30	50	50	сахар	3	3	3	3	3	3	24,75	41,25	41,25
				хлеб ржано- пшеничный/ пшеничный									
					30	50	50	30	50	50	859,74	956,82	1051,5

Среда

Наименование блюд	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Шницель из птицы	70	90	100	филе курицы	80	90	100	75	85	90	232,18	267,44	298,68
				пшеничный хлеб	7	12	15	7	12	15,0			
				яйцо куриное	5	5	5,0	5	5	5,0			
				лук репчатый	7	12	15	5	10	12,0			
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0			
				йодтированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
Соус сметанный	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	45,89	45,89	45,89
				мука 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0			
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0			
Гречка рассыпчатая	130	150	180	гречневая крупа	54,0	63,0	75,0	54,0	63,0	75,0	55,78	75,33	96,84
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7			
				йодированная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
Подгарнировка	20	25	30	зеленый горошек	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0	33,00	40,50	48,00
	120	120	120	яблоки	150	150	150	120	120	120	168,98	168,98	168,98
Напиток из шиповника	200	200	200	шиповник	30	30	30	30	30	30	90,11	90,11	90,11
				сахар	3	3	3	3	3	3			
Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный				хлеб ржано-пшеничный/пшеничный									
	30	50	50	пшеничный	0,020	0,040	0,050	0,020	0,040	0,050	24,8	41,3	41,3
											650,68	729,5	789,75

4 неделя
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда				Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет					7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100					70	74	76	63	69	70			
								10	14	18	8	12	15			
								5	8	10	5	8	10			
								7	10	125	8	10	10			
								2	2	2	2	2	2			
Картофельно- морковное пюре	130	150	180					0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	322,85	351,64	368,43
								140	144	150	93	108	111			
								55	75	90	48	47	63			
								40	15	25	40	15	25			
								8	8	8	8	8	8			
Напиток Денсаулык	200	200	200					0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	155,79	148,38	162,06
								40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0			
								89,0	89,0	89,0	60,0	60,0	60,0			
Хлеб ржано- пшеничный/пшени чный	30	50	50					3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	191,45	191,45	191,45
								30	50	50	30	50	50	24,75	41,25	41,25
														694,84	732,72	756,92

4 неделя
Пятница

Наименование блюда	Выход блюда в г.			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Нетто, г			Стоимость готового		
	6(7)- 11 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Суп с макаронными изделиями и мясом	200	250	300	говядина мякоть	50	65	80	47	58	69	160,97	208,03	255,12
				макаронные изделия	16	20	24	16	20	24			
				морковь	4	5	6	4	5	6			
				лук репчатый	10	12	15	8	10	12			
				масло растительное	9	12	14	8	10	12			
Булочка с творогом	50	50	на подпы л	йодтированная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3	96,53	96,53	96,53
				мука пшеничная	30	30	30	30	30	30			
				высшего сорта									
				мука пшеничная									
				высшего сорта (на подпыл)	2	2	2	2	2	2			
				сахар	4	4	4	4	4	4			
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1			
				яйцо	5	5	5	5	5	5			
				молоко 2,5%	9	9	9	9	9	9			
				творог	13	13	13	13	13	13			
Напиток лимонный	200	200	200	дрожжи прессованные	1	1	1	0	1	1	49,74	49,74	49,74
				соль йодтированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2			
				ванилин	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03			
				яйцо	1	1	1	1	1	1			
				лимон	20	20	20	20	20	20			
Хлеб ржано- пшеничный/ пшеничный	30	50	50	сахар	8	8	8	8	8	8	42,04	57,41	69,42
				морковь	17	19	28	13	14	22			
				картофель	35	50	60	28	33	42			
				масло растительное	3	5	5	3	5	5			
				хлеб ржано- пшеничный/пшеничн ый	0,020	0,040	0,050	0,020	0,040	0,050			
											574,89	714,45	834,18