

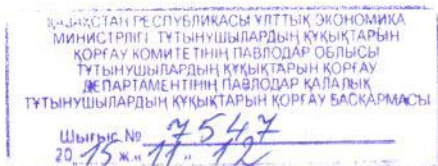
«Согласовано»  
ПГУЗПП

*Ишамаршаев*  
*М.В.*



# СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

В соответствии с калорийностью  
На 2016 год.



Директору  
ГУ «Средняя общеобразовательная  
школа №34  
Айгожину Б.К.

На основании Закона Республики Казахстан от 12 января 2007 года № 221-III «О порядке рассмотрения обращений физических и юридических лиц» Ваше обращение №7547 от 07.12.15г. рассмотрено.

Согласно п. 222 СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от « 29 » декабря 2014 года № 179, в организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается: 1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и других кисломолочных продуктов;  
фаршированных блинчиков; макарон по-флотски; зельцев, форшмаков, студней, паштетов; кондитерских изделий с кремом; морсов, квасов; жареных во фритюре изделий; яиц всмятку, яичницы – глазуньи; сложных (более 4-х компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом; окрошки; грибов; продуктов домашнего приготовления; первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод); чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; жевательных резинок;

2) использование: непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки; яиц и мяса водоплавающей птицы; остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи приготовленной накануне; молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных; субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени; мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники; нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

В соответствии с п.193 СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от « 29 » декабря 2014 года № 179 приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

Вами представлено перспективное меню , в котором отражается перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд

**В связи с чем, представленное перспективное меню ГУ «СОШ №34» от согласовано.**

Кроме того, при составлении меню прошу учесть следующее:



«Согласовано»

ПГУЗПП

*Мамашкина*

1 день



Наименование	Выход
Комплексный обед	
Манты с маслом	100/10
Салат «витаминный»(капуста,свекла,морковь)	30
Чай с сахаром	200
Хлеб	30
Салаты	
Салат витаминный(капуста,свекла,морковь)	100
Салат из св.помидоров	100
Первое блюдо	
Щи из свежей капусты	250
Вторые блюда	
Манты с маслом	100/10
Рыба жареная	100
Котлета из говядины	80
Каша молочная рисовая	200
Гарниры	
Рожки отварные	150
Каша ячневая	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Кофе с молоком	200
Сок яблочный	200
Кефир	200
Буфетная продукция	
Булочка с маком	100
Булочка с кунжутом	100
Булочка с повидлом	100
Сосиска в тесте	100
Корж молочный	75

«Согласовано»

ПГУЗПП

*Ишаташова М*



день 2.

Комплексный обед	выход
Котлета мясная	80/50
Картофельное пюре	150
Чай с лимоном	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из соленых огурцов	100
Салат из свеклы с изюмом	100
1 блюда	
Суп лапша	250
2 блюда	
Котлета мясная в сметанном соусе	80/50
Птица запеченная	100
Гуляш из говядины	50/75
Сырники с морковью	50
Каша молочная пшеничная	200
Гарниры	
Картофельное пюре	150
Каша кукурузная	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Сок апельсиновый	200
Йогурт	200
Буфетная продукция	
Булочка с сахаром	100
Булочка с корицей	100
Кекс	50
Пирожки с мясом	100
Пирожки с морковью	100



«Согласовано»  
ПГУЗПП

*Ирина Иванова*  
*ИИ*



день 3.

Комплексный обед	
	ВЫХОД
Биточки в овощном соусе	80/50
Гречневый гарнир	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб	30
Свободное меню.	
Салат из моркови с яблоками	100
Салат из огурцов и помидоров	100
1 блюда	
Свекольник	250
2 блюда	
Биточки в овощном соусе	80/50
Азу	150
Поджарка	50/15
Голубцы	100
Каша молочная манная	200
Гарниры	
Гречневый гарнир	150
Капуста тушеная	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Компот из сухофруктов	200
Сок грушевый	200
Ряженка	200
Буфетная продукция	
Булочка сдобная	100
Булочка с изюмом	100
Ватрушка с творогом	100
Пирожки с капустой	100

«Согласовано»

ПГУЗПП

*Мамашаушева*  
*М*



день 4.

Комплексный обед	ВЫХОД
Плов из говядины	180
Чай с медом	200
Хлеб	30
Салаты	
Салат из картофеля с зеленым горошком	100
Хе из моркови	100
1 блюда	
Суп рыбный	250
2 блюда	
Плов из говядины	150
Бефстроганов	50/50
Зразы	80
Оладьи с повидлом	50
Каша молочная кукурузная	200
Гарниры	200
Перловый гарнир	150
Картофель запеченный	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Сок персиковый	200
Бифидок	200
Буфетная продукция	200
Булочка с кунжутом	100/50
Булочка с маком	100/50
Булочка шоколадная	100
Самса с курицей	100



«Согласовано»  
ПГУЗПП

*М.М. Маринич*  
*И.В.*



день 5.

Комплексный обед	ВЫХОД
Котлета куриная	80/50
Рожки отварные	150
Чай с сахаром	200
Хлеб	30
Свободное меню.	
Салат из свеклы с сыром	100
Редька с маслом	100
1 блюда	
Суп гороховый	250
2 блюда	
Котлета куриная	80/50
Рыба запеченная с картофелем	100
Пельмени	100
Мясо с овощами	50/75
Каша молочная гречневая	200
Гарниры	
Рожки отварные	150
Ячневая каша	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Йогурт питьевой	200
Сок мультифруктовый	200
Кофе с молоком	200
Чай с молоком пакетированный	200
Буфетная продукция	
Булочка с корицей	100
Булочка с повидлом	100
Булочка с сахаром	100
Кекс	75
Пирожки с картофелем	100

«Согласовано»

ПГУЗПП

*Аманжолбеков М*



день 6

Комплексное меню	Выход
Сосиска вареная	80/50
Гороховое пюре	150
Компот из свежих яблок	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из свеклы с огурцами	100
1 блюда	
Суп харчо	250
2 блюда	
Шницель	80
Сосиска вареная	80/50
Лагман	200
Оладьи картофельные	50
Каша молочная пшенная	200
Гарниры	
Гороховое пюре	150
Спагетти	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Кефир	200
Сок яблочный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Буфетная продукция	
Пицца детская	100
Плетенка с маком	120
Булочка с изюмом	100
Песочник	100
Булочка в шоколадной глазури	75



«Согласовано»  
ПГУЗПП

*Миниморшова Ш*



день 7.

Комплексный обед	выход
Манты с маслом	100/10
Чай с сахаром и лимоном	200
Салат из капусты с яблоками	30
Хлеб	30
Салаты	
Салат из капусты с яблоками	60
Салат из моркови с сыром	100
1 блюда	
Щи из свежей капусты	250
2 блюда	
Манты	50
Сердце тушенное с овощами	100
Котлета из говядины	80
Вареники с творогом	100
Каша молочная манная	200
Гарниры	
Пшеничный гарнир	150
Капуста тушеная	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Чай с лимоном	200
Сок апельсиновый	200
Ряженка	200
Буфетная продукция	
Булочка с маком	100
Булочка с кунжутом	100
Кекс	100
Сосиска в тесте	75
Булочка в шоколаде	100

Согласовано»

ПГУЗПП

*Мамедов М. В.*

день 8.



Комплексный обед	ВЫХОД
Биточки мясные	80/50
Картофельное пюре	150
Чай с медом	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из фасоли	100
Салат из репчатого лука	100
1 блюда	
Суп лапша домашняя	250
2 блюда	
Биточки мясные	80/50
Рыба жареная по-ленинградски	100
Птица запеченная	100
Каша молочная рисовая	200
Гарниры	
Ячневая каша	150
Картофельное пюре	150
Напитки	
Кофе с молоком (пакет)	200
Чай с сахаром и молоком	200
Чай с медом	200
Сок яблочный	200
Йогурт	200
Буфетная продукция	
Булочка с посыпкой	100
Булочка с сахаром	100
Булочка с корицей	100
Гребешок с курицей	100
Пирожки с повидлом	100



Согласовано»  
ПГУЗПП

*Александров*  
*ИИ*



день 9

Комплексный обед	
Тефтели	80/50
Каша пшеничная	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салаты	
Салат из капусты	100
Салат из свежих помидоров	100
1 блюда	
Суп овощной	250
2 блюда	
Тефтели	80/50
Картофель запеченный с курицей	100
Голубцы	100
Гуляш из курицы	50/75
Каша молочная кукурузная	200
2 блюда	
Рис припущенный	150
Пшеничная каша	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком	200
Компот из сухофруктов	200
Сок грушевый	200
Ряженка	200
Буфетная продукция	
Корж молочный	75
Булочка сдобная	100
Булочка с изюмом	100
Пирожки с капустой	100
Пирожки с морковью	100

Согласовано»  
ПГУЗПП

*Исходные данные*  
*Л.И.*



день 10.

Комплексный обед	
	ВЫХОД
Котлеты куриные	80/50
Рожки отварные	150
Чай с сахаром	200
Хлеб	30
Свободное меню.	
Салаты	
Салат из картофеля с горошком	100
Салат из моркови с яблоком	100
1 блюда	
Суп гороховый	250
2 блюда	
Котлеты куриные	80/50
Гуляш из говядины	50/50
Биточки рыбные	80
Каша молочная геркулесовая	200
Гарниры	
Овощное рагу	150
Рожки отварные	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Бифидок	200
Сок яблочный	200
Кофе с молоком	200
Буфетная продукция	
Булочка с корицей	100
Булочка с повидлом	100
Булочка с сахаром	100
Корж молочный	75
Ватрушка картофельная с сыром	100



Согласовано»  
ПГУЗПП



день 11.

Комплексный обед	ВЫХОД
Зразы	80/50
Гречневый гарнир	150
Кисель фруктовый	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салаты	
Салат из свеклы с яблоками	100
Редька с маслом	100
1 блюда	
Рассольник	250
2 блюда	
Зразы	80/50
Поджарка	50/50
Домашнее жаркое	150
Сырники с изюмом	50
Каша молочная пшеница	200
Гарниры	
Картофель запеченный	150
Гречневый гарнир	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Кисель фруктовый	200
Кефир	200
Сок яблочно-виноградный	200
Буфетная продукция	200
Булочка слобная	
Булочка с корицей	100
Корж молочный	100
Булочка с сахаром	75
Пирожки с картофелем	100

Согласовано»  
ПГУЗПП

*Ивановичева И.И.*



день 12.

Комплексный обед		ВЫХОД
Сосиска вареная		80
Гороховое пюре		150
Компот из кураги		200
Хлеб		30
Свободное меню		
Салат из огурцов		100
1 блюда		
Суп с клецками		250
2 блюда		
Бефстроганов		50/50
Биточки с овощами		80/50
Каша молочная манная		200
Пельмени		100
Гарниры		
Гороховое пюре		150
Макароны отварные		150
Напитки		
Чай с сахаром пакетированный		200
Чай с молоком пакетированный		200
Сок апельсиновый		200
Йогурт		200
Буфетная продукция		
Кекс		50
Булочка дорожная		100
Булочка с кунжутом		100
Пицца детская		120
Булочка в шоколаде		100