

U
"Согласовано"

РГУ "Павлодарское городское управление по ЗПП
Департамента по ЗПП Павлодарской области
Комитета по ЗПП Министерства Национальной экономики РК"

Мамеджимова Д.В. Сел



М.А.

**Сбалансированное
перспективное меню
в соответствии с килокалориями
на 2016-2017 учебный год
ГУ СОШ № 42 им. М.Ауэзова**

ИП Абденбаева Риза Дияровна

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ ,
на период 2016 - 2017 учебного года**

1 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Щи из свежей капусты</i>	150	148,4	187
<i>Плов из говядины</i>	150	350,0	643/641
<i>Чай с витамином С</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Свекольный</i>	100	45	71/73
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Щи из свежей капусты</i>	250	148,4	187
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Плов из говядины</i>	150	350,0	643/641
<i>Котлета мясная</i>	75/30	169	619
<i>Каша молочная манная</i>	200/10	148,9	384
ГАРНИРЫ			
<i>Гречка</i>	150	109,7	224
<i>Вермишель</i>	150	187,4	688
НАПИТКИ			
<i>Компот из с/фруктов</i>	200	68,25	868
<i>Сок натуральный</i>	200	80,1	
<i>Чай с молоком</i>	200	59,4	945
<i>Чай с витамином С</i>	200	81,9	943
<i>Кефир</i>	200	48,3	
<i>Молоко</i>	200	45,5	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка</i>	90	65,42	110
<i>Пирожок с картофелем</i>	75	48,4	1052
<i>Кекс чайный</i>	75	67,5	84
<i>Сосиска в тесте</i>	80	78,2	1052

2 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Суп с домашней лапшой</i>	150	88,24	198
<i>Котлета из курицы</i>	75/30	169,0	660
<i>Пшено отварное</i>	150	140,6	225
<i>Чай с витамином С</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Из свежей моркови</i>	100	32,7	92
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп с домашней лапшой</i>	250	88,24	198
<i>Суп гороховый</i>	250	148,4	206
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Котлета из курицы</i>	75/30	169,0	660
<i>Гуляш говяжий</i>	50/30	128,1	502
<i>Каша молочная рисовая</i>	200/10	169,14	390
ГАРНИРЫ			
<i>Пшено отварное</i>	150	140,6	225
<i>Картофельное пюре</i>	150	259	321
НАПИТКИ			
<i>Чай с витамином С</i>	200	81,9	943
<i>Кисель фруктовый</i>	200	57	883
<i>Сок натуральный</i>	200	80,1	
<i>Ряженка</i>	200	40	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с корицей</i>	90	65,42	110
<i>Булочка сдобная</i>	90	65,42	110
<i>Ватрушка с повидлом</i>	80	75,2	1058
<i>Пирожок с капустой</i>	75	48,4	1052
<i>Самса</i>	100	52,3	1065

3 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Рассольник</i>	150	114,1	197
<i>Котлета мясная</i>	75/30	169,0	608
<i>Рожки отварные</i>	150	187,4	688
<i>Чай с сахаром</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Здоровье</i>	100	41,1	79
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Рассольник</i>	250	114,1	197
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Котлета мясная</i>	75/30	169,0	608
<i>Рагу овощное с мясом</i>	150	126,5	321
<i>Каша молочная геркулес</i>	200/10	165,0	390
ГАРНИРЫ			
<i>Пшеничка отварная</i>	150	180,0	695
<i>Рожки отварные</i>	150	187,4	688
НАПИТКИ			
<i>Сок натуральный</i>	200	80,1	
<i>Компот из свежих яблок + витамин С</i>	200	68,1	868
<i>Йогурт титъевой</i>	200	58,5	
<i>Чай с сахаром</i>	200	81,9	945
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с изюмом</i>	90	65,42	115
<i>Булочка с сахаром</i>	90	65,42	136
<i>Кольцо сметанное</i>	80	87,3	1058
<i>Пирожок с картошкой</i>	75	48,4	1052
<i>Кекс чайный</i>	75	67,5	84
<i>Сосиска в тесте</i>	80	58,6	1025

4 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоиумщ. и сирот			
<i>Суп рыбный</i>	150	274	169
<i>Гуляш из курицы</i>	50/30	127	643
<i>Рис припуц.</i>	150	145	694
<i>Чай с сахаром</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Из свежих огурцов</i>	100	59	№23
<i>Из свежей капусты</i>	100	41,1	79
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп рыбный</i>	250	274	169
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Гуляш из курицы</i>	50/30	127	643
<i>Биточки</i>	75/30	132	608
<i>Каша молочная кукурузная</i>	200/10	168,2	390
ГАРНИРЫ			
<i>Рис припуц.</i>	150	145	694
<i>Гороховое пюре</i>	150	136	409
НАПИТКИ			
<i>Кисель фруктовый</i>	200	57	883
<i>Сок натуральный</i>	200	80,1	
<i>Бифидок фруктовый</i>	200	40	
<i>Чай с молоком</i>	200	59,4	945
<i>Кофе пакетированный</i>	200	62,1	
<i>Чай с сахаром</i>	200	81,9	943
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с корицей</i>	90	65,42	136
<i>Булочка сдобная</i>	90	64,2	106
<i>Пирожок с капустой</i>	75	48,4	1052
<i>Пицца</i>	100	65,3	1052
<i>Самса</i>	100	52,3	1065

5 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоиимуш. и сирот			
<i>Суп Харчо</i>	150	106	218
<i>Пельмени мясные</i>	150	234,0	391
<i>Компот из св.яблок + С вит.</i>	200	68,1	589
<i>Хлеб</i>	30	54,4	
САЛАТ			
<i>Из моркови</i>	100	32,7	92
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп Харчо</i>	250	106	218
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Тефтели мясные</i>	75/30	132	390
<i>Пельмени мясные</i>	150	234,0	391
<i>Каша молочная гречневая</i>	200/10	165	390
ГАРНИРЫ			
<i>Каша ячневая</i>	150	180,0	679
<i>Вермишель отварная</i>	150	187,4	688
НАПИТКИ			
<i>Компот из св.яблок + С вит.</i>			589
<i>Какао с молоком</i>	200	126,5	642
<i>Чай с сахаром</i>	200	59,4	943
<i>Молоко</i>	200	45,5	
<i>Яблоко</i>	130	40	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с посыпкой</i>	90	65,42	110
<i>Пирожок с картошкой</i>	75	48,4	1052
<i>Корж молочный</i>	75	75,2	449
<i>Сосиска в тесте</i>	80	58,6	1025

6 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоиумущ. и сирот			
<i>Борщ из свежей капусты</i>	150	148,4	187
<i>Манты из говядины</i>	2	185,3	1037
<i>Чай с витамином С</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Свекольный с горошком</i>	100	45	71/73
<i>Из свежих огурцов</i>	100	28	79
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Щи из свежей капусты</i>	250	148,4	187
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Манты из говядины</i>	2	185,3	1037
<i>Котлета</i>	75/30	169,0	660
<i>Каша молочная манная</i>	200/10	148,9	390
ГАРНИРЫ			
<i>Картофельное пюре</i>	150	259	321
<i>Перловка</i>	150	152,3	302
НАПИТКИ			
<i>Кофе пакетированный</i>	200	62,1	
<i>Компот из с/фруктов</i>	200	68,25	868
<i>Сок натуральный</i>	200	80,1	
<i>Чай с витамином С</i>	200	81,9	943
<i>Йогурт титъевой</i>	200	58,5	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка домашняя</i>	90	65,42	136
<i>Булочка сдобная</i>	90	67,2	139
<i>Кекс чайный</i>	75	67,5	84
<i>Самса</i>	100	52,3	1065

7 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Суп гороховый</i>	150	148,4	206
<i>Котлеты из курицы</i>	75/30	169,0	668
<i>Рожки отварные</i>	150	187,4	688
<i>Чай с сахаром + вит. С</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Из свежей моркови</i>	100	32,7	92
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп гороховый</i>	250	148,4	206
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Котлета из курицы</i>	75/30	169,0	668
<i>Голубцы ленивые</i>	150/30	170,9	595
<i>Каша молочная ячневая</i>	200/10	168,12	390
ГАРНИРЫ			
<i>Пшеничка</i>	150	180,0	679
<i>Рожки отварные</i>	150	187,4	688
НАПИТКИ			
<i>Чай с сахаром + вит. С</i>	200	81,9	943
<i>Компот из с/фруктов</i>	200	68,25	868
<i>Сок натуральный</i>	200	80,1	
<i>Кефир</i>	200	48,3	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с корицей</i>	90	65,42	136
<i>Булочка домашняя</i>	90	68,12	132
<i>Ватрушка с повидлом</i>	80	75,2	1058
<i>Пирожок с капустой</i>	75	48,4	1052
<i>Сосиска в тесте</i>	80	58,6	1025

8 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Суп с крупой</i>	150	168,1	204
<i>Гуляш из курицы</i>	50/30	250	595
<i>Гречка</i>	150	109,7	694
<i>Чай с молоком</i>	200	59,4	945
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Витаминный</i>	100	32,7	98
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп с крупой</i>	250	168,1	204
, ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Гуляш из курицы</i>	50/30	250	595
<i>Вареники с картошкой</i>	150	48,4	39
ГАРНИРЫ			
<i>Картофельное пюре</i>	150	259	694
<i>Гречка</i>	150	109,7	694
НАПИТКИ			
<i>Сок натуральный</i>	200	40,0	
<i>Кисель фруктовый + вит. С</i>	200	65	868
<i>Чай с молоком</i>	200	59,4	945
<i>Молоко</i>	200	45,5	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с маком</i>	90	65,42	136
<i>Булочка с сахаром</i>	90	65,42	136
<i>Пирожок с картошкой</i>	75	48,4	1052
<i>Самса</i>	100	52,3	1065

9 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Рассольник</i>	150	114,1	197
<i>Котлета говяжья</i>	75/30	169	516
<i>Гороховое пюре</i>	150	136	409
<i>Чай с сахаром + вит. С</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Из свеклы</i>	100	45	25
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Рассольник</i>	250	114,1	197
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Котлета говяжья</i>	75/30	169	516
<i>Плов из говядины</i>	150	350,0	643/641
<i>Каша молочная тишенная</i>	200/10	176,8	390
ГАРНИРЫ			
<i>Гороховое пюре</i>	150	136	409
<i>Капуста свежая тушеная</i>	150	187,0	708
НАПИТКИ			
<i>Чай с сахаром + вит. С</i>	200	81,9	943
<i>Сок натуральный</i>	200	40,0	
<i>Чай с молоком</i>	200	59,4	945
<i>Ряженка</i>	200	54,0	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с повидлом</i>	90	65,23	110
<i>Булочка домашняя</i>	90	67,8	109
<i>Пирожок с капустой</i>	75	48,4	1052
<i>Кекс чайный</i>	75	67,5	84
<i>Сосиска в тесте</i>	80	58,6	1052

10 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Суп лапша</i>	150	148,4	218
<i>Пельмени мясные</i>	150	234,0	391
<i>Чай с сахаром + вит С</i>	200	81,6	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Из свежей капусты</i>	100	41,1	79
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп лапша</i>	250	148,4	218
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Пельмени мясные</i>	150	234,0	391
<i>Тефтели в соусе</i>	75/30	132	620
<i>Каша молочная ячневая</i>	200/10	168,12	390
ГАРНИРЫ			
<i>Перловка</i>	150	152,3	302
<i>Рис отварной</i>	150	136,0	523
НАПИТКИ			
<i>Какао с молоком</i>	200	86,4	823
<i>Компот из с/фрукт+вит С</i>	200	68,25	868
<i>Сок натуральный</i>	200	40,0	
<i>Бифидок</i>	200	58,5	
<i>Чай с сахаром</i>	200		945
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с корицей</i>	90	65,42	136
<i>Булочка сдобная</i>	90	67,2	106
<i>Пирожок с капустой</i>	75	48,4	1052
<i>Самса</i>	100	52,3	1052

11 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Суп полевой</i>	150	127,0	204
<i>Рагу овощное с мясом</i>	150	195,1	321
<i>Чай с сахаром + вит. С</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Здоровье</i>	100	57	92
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Суп полевой</i>	250	127,0	204
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Рагу овощное с мясом</i>	150	195,1	321
<i>Котлета куриная</i>	75/40	143,5	608
<i>Каша молочная манная</i>	200/10	148,9	390
ГАРНИРЫ			
<i>Рожки отварные</i>	150	187,4	688
НАПИТКИ			
<i>Кефир</i>	200	48,3	
<i>Чай с сахаром + вит. С</i>	200	81,9	943
<i>Компот из с/фрукт + вит С</i>	200	68,25	868
<i>Сок натуральный</i>	200	40,0	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка с посыпкой</i>	90	65,42	110
<i>Булочка с повидлом</i>	90	65,42	110
<i>Пирожок с картошкой</i>	75	48,4	1052
<i>Сосиска в тесте</i>	80	58,6	1052

12 день

Наименование блюда	Выход порции (г)	Энерг. ценность (Ккал)	№ калькул.
Комплексный обед для молоимуш. и сирот			
<i>Борщ из свежей капусты</i>	150	185,3	169
<i>Манты из говядины</i>	2	148,4	1037
<i>Чай с лимоном</i>	200	81,9	943
<i>Хлеб</i>	30	54,3	
САЛАТ			
<i>Овощной</i>	100	80,05	71/73
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
<i>Борщ из свежей капусты</i>	250	185,3	169
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
<i>Манты из говядины</i>	2	148,4	1037
<i>Биточки</i>	75/30	148,4	608
<i>Каша молочная рисовая</i>	200/10	165,0	390
ГАРНИРЫ			
<i>Гречка</i>	150	109,7	224
НАПИТКИ			
<i>Компот из свежих яблок+вит С</i>	200	68,25	868
<i>Сок натуральный</i>	200	40,0	
<i>Чай с лимоном</i>	200	81,9	943
<i>Молоко</i>	200	65,42	
<i>Яблоко</i>	130	84,5	
ВЫПЕЧКА			
<i>Булочка домашняя</i>	90	65,42	110
<i>Блочка с маком</i>	90	65,58	112
<i>Пирожок с капустой</i>	75	48,4	1052
<i>Самса</i>	100	52,3	1052

ИП: Абденбаева Риза Дияровна

На основании Закона Республики Казахстан от 12 января 2007 года № 221-III «О порядке рассмотрения обращений физических и юридических лиц» Ваше обращение №3690 от 26.07.16г. 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 ИП Абденбаева Р.Д. для учащихся СОШ №42, СОШ №37 и мини-центра СОШ №42 согласованы.

Кроме того, при составлении меню прошу учесть следующее: согласно п. 188 СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «29» декабря 2014 года № 179, меню составляется на летне-осенний, зимне-весенний периоды. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория, а также национальные традиции и ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе.

Ввозимые продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Готовая пища выдается детям после снятия проб, оценки и записи о вкусовых качествах пищи в бракеражный журнал готовых блюд. Медицинским работником проводится оценка вкусовых качеств каждого блюда и указывается соответствие веса и объема раздаваемых блюд количеству, приведенному в меню.

На основании ст. 14 Закона Республики Казахстан от 12 января 2007 года № 221-III «О порядке рассмотрения обращений физических и юридических лиц» Вы вправе обжаловать принятое решение.

И.о.руководителя Павлодарского
городского управления
по защите прав потребителей



Г.Акылбекова