



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

11 августа 2025г.
Костанай қаласы

№

268
город Костанай

**Об утверждении перспективного
меню для организаций образования
на 2025-2026 учебный год**

На основании приказа Министра Здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 «О внесении изменений в приказ МЗ РК от 21 декабря 2020 года ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении Стандарта питания в организациях здравоохранения и образования», также в соответствии совместного Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан № 213 от 02.04.2025 года, Министерства Просвещения Республики Казахстан «Об утверждении Дорожной карты по внедрению стандарта питания в организациях образования», также на основании совместного приказа ГУ «Управление здравоохранения акимата Костанайской области» № 229 от 1 июля 2025 года, РГУ «Департамент санитарно-эпидемиологического контроля Костанайской области КСЭК МЗ РК» № 525 от 9 июля 2025 года, ГУ «Управления образования акимата Костанайской области» №510 от 3 июля 2025 года, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить перспективное меню для обучающихся организаций среднего образования с учетом внесенных изменений в новой редакции, согласно приложению к настоящему приказу (приложение 1);
2. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на межведомственную рабочую группу по внедрению Стандарта питания в организации образования (приложение 2);
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя Управления здравоохранения Костанайской области Ж. Козыбаеву.

Руководитель



Е. Баязитов

Перспективное школьное меню (лето-осень)

Наименование блюда	Выход блюда, г			Наименование блюда	Брутто, г			Нетто		
	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
1 неделя										
1-й день										
Пшеница с овсянкой	70	90	100	фрукт ассорти	70	80	80	50	75	75
				картофель	20	23	23	18	19	20
				лук репчатый	15	18	18	12	13	17
				картофель отварной	3	3	3	3	3	3
				картофель пюре	20	23	23	17	19	20
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
Рис "Басмати"	130	150	180	картофель отварной	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				картофель пюре	30,0	36,0	43,0	30,0	36,0	43,0
				картофель пюре	60,0	63,0	70,0	54,0	59,0	66,0
				картофель пюре	20	22	24	18	20	22
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				картофель отварной	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Каша с яблоками	200	200	200	картофель	7	7	7	7	7	7
				картофель	180	180	180	180	180	180
Шоколад	120	120	120	картофель	130	130	130	120	120	120
				картофель	30	30	30	30	30	30
2-й день										
Пюре из картофеля с овощами	200	220	250	картофель отварной	74	83	92	70	80	90
				картофель отварной	3	3	3	3	3	3
				картофель отварной	160	170	200	112	123	140
				картофель отварной	8	10	10	8	10	10
				картофель отварной	3	3	3	3	3	3
				картофель отварной	5	10	10	3	10	10
				картофель отварной	10	12	12,0	9	11	11,0
				картофель отварной	3	3	3,0	3	3	3,0
				картофель отварной	25,0	25,0	30,0	20,0	17,0	23,0
				картофель отварной	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
				картофель отварной	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Суп овощной	20	20	20	картофель	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				картофель	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200	картофель	20	20	20	20	20	20
				картофель	3	3	3	3	3	3
3-й день										
Салат из овощей с сахаром	40	80	100	картофель	70	80	115	55	56	92
				картофель	7	10	11	7	10	13
				картофель	3	5	5	3	5	5
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				картофель	75	80	80	71	76	76
				картофель	20	23	23	17	20	20
Жареное по-домашнему из овощей	200	220	250	картофель	25	25	25	20	21	21
				картофель	80	90	60	60	67	67
				картофель	10	10	10	7	7	7,0
				картофель	4	3	5	4	5	5
				картофель	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
				картофель	3	5	5	3	3	3
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	140	120	130	120	120	120
				картофель	30	30	30	30	30	30
4-й день										
Овощи	70	90	100	фрукт ассорти	80	98	103	74	75	98
				картофель отварной	7	12	15,0	7	12	15,0
				картофель отварной	8	30	10	5	8	10
				картофель отварной	13	13	20	13	15	20
				картофель отварной	3	3	3	3	5	3
				картофель отварной	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Суп овощной с картошкой	20	20	20	картофель	1	1	1	1	2	1
				картофель	10	10	10	10	10	10
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	2	3	5	3	3	3
				картофель	3	3	5	3	3	3
				картофель	46	53	63	46	53	63
Макаронные изделия	130	150	180	картофель	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				картофель	3	3	5	3	3	3
				картофель	23,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				картофель	143	143	143	100	100	100
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	30	30	30	30	30	30
5-й день										
Салат из овощей с сахаром	70	90	100	картофель	49	61	70	55	43	50
				картофель	21	27	30,0	10	21	23,0
				картофель	21	27	30,0	10	19	21,0
				картофель	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				картофель	50	65	80	47	58	69
Суп овощной с картошкой	200	210	230	картофель	53	66	80	40	50	60
				картофель	16	20	24	16	20	24
				картофель	10	13	15	8	10	12
				картофель	10	12	18	8	10	12
				картофель	3	4	5	3	5	7
				картофель	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	2	2	2	2	2	2
				картофель	4	4	4	4	4	4
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	5	5	5	5	5	5
				картофель	9	9	9	9	9	9
Блюда с овощами	30	50	50	картофель	13	13	13	13	13	13
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	1	1	1	1	1	1
Напиток молочный	200	200	200	картофель	20	20	20	20	20	20
				картофель	8	8	8	8	8	8
6-й день										
Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50	30	50	50
				Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50	30	50	50

Наименование блюда	Выход блюда, г			Наименование блюда	лето-осень					
	16-18 лет				Брутто, г			Нетто, г		
	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
2 неделя										
1-й день										
Пюре из помидоров, огурцов и свеклы	60	80	100	помидоры свежие	50	40	50	25	35	45
				огурцы свежие	30	40	50	25	35	45
				свекла тертая	10	10	10	10	10	10
				фасоль вареная	85	98	103	79	83	99
				масло	45	50	55	45	50	55
Чай из трав	200	220	250	масло растительное	5	5	7	5	45	7
				морковь	30	34	40	26	29	33
				свекла вареная	17	20	25	12	17	21
				подсолнечная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Чай каркаде	200	200	200	каркаде	0,1	0,1	0,1	50	50	50
				сахар	3	3	3	3	3	3
Яблоко	120	120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
2-й день										
Салат овощной	70	90	100	капуста белокочанная	49	63	70	55	45	50
				морковь	21	27	30,0	16	21	23,0
				яблоко свежее	21	27	30,0	15	19	21,0
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				подсолнечная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Морковь	70	90	100	стевия листовая	40	90	100	75	85	90
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				айра курное	5	5	5,0	5	5	5,0
				свекла вареная	7	12	15	5	10	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
				подсолнечная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Суп с картофелем	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				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
				картофель	46	53	63	46	53	63
Морковь отварная	130	150	180	подсолнечная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Каша из сухофруктов с сахаром	200	200	200	сухофрукты	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	сахар	3	3	3	3	3	3
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
3-й день										
Курочка тушеная с овощами	70	90	100	фасоль вареная	70	80	80	70	75	75
				морковь	20	23	25	16	19	20
				свекла вареная	15	18	20	12	15	17
				пшеничная мука	3	3	3	3	3	3
				сахарный песок	20	23	25	17	19	20
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				подсолнечная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Гречка рассыпчатая	130	150	180	гречневая крупа	34,0	63,0	75,0	34,0	63,0	75,0
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
				подсолнечная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Каша с манной крупой	200	200	200	каша-перловая	7	7	7	7	7	7
				манная	180	180	180	180	180	180
				сахар	3	3	3	3	3	3
Яблоко	120	120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
4-й день										
Пюре из картофеля	70	90	100	фасоль вареная	80	88	105	74	75	98
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				свекла вареная	6	10	10	5	8	10
				картофель	13	15	20	13	15	20
				айра курное	5	5	7	5	5	7
				подсолнечная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				масло растительное	1	1	1	1	1	1
Суп с мясом и картофелем	20	20	20	мясо	10	10	10	10	10	10
				мука 1 сорт	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				пшеничная мука	3	3	3	3	3	3
Картофельно-морковное пюре	130	150	180	картофель	140	144	150	85	100	111
				морковь	35	75	90	48	57	63
				манная	40	13	25	40	15	25
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				подсолнечная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3
Полдник овощной	20	25	30	пюре из картофеля	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
Пюре из картофеля	200	200	200	пюре из картофеля	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	сахар	8	8	8	8	8	8
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
5-й день										
Пюре из картофеля	200	250	300	пюре из картофеля	50	65	80	47	58	65
				сахар	40	50	60	32	40	48
				капуста белокочанная	20	25	30	16	20	24
				картофель	21	26	32	16	20	24
				морковь	10	12	15	8	10	12
				свекла вареная	9	12	14	8	10	12
				пшеничная мука	6	7	8	6	7	8
				масло растительное	5	4	5	5	5	7
				подсолнечная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Пюре из картофеля	30	50	50	пюре из картофеля	30	30	30	30	30	30
				пюре из картофеля	2	2	2	2	2	2
				пюре из картофеля	8	8	8	8	8	8
				пюре из картофеля	1	1	1	1	1	1
				пюре из картофеля	5	5	5	5	5	5
				пюре из картофеля	9	9	9	9	9	9
				пюре из картофеля	13	13	13	13	13	13
				пюре из картофеля	1	1	1	1	1	1
				пюре из картофеля	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				пюре из картофеля	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				пюре из картофеля	1	1	1	1	1	1
				пюре из картофеля	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				пюре из картофеля	80,0	80,0	80,0	60,0	60,0	60,0
				пюре из картофеля	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50

Наименование блока	Выход блока, г			Назначение блока	Лето-осень					
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		Брусок, г			Ветвь, г		
	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
3 месяца										
1-й день										
Паслен из зерна и струя	60	80	100	Морковь	35	40	57	28	38	48
Плод из зерна	200	220	250	морковь свежая	34	44	54	32	42	52
				фасоль стручковая	85	98	105	79	83	99
				рис	45	50	55	45	50	55
				масло растительное	5	5	7	5	65	7
				картофель	30	34	40	20	29	33
				для ржаной	17	20	23	12	17	21
				Водородная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Каша с маслом	200	200	200	картофель	7	7	7	7	7	7
				масло	180	180	180	180	180	180
				сметана	3	3	3	3	3	3
Яблоки	120	120	120	яблоки	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
3-й день										
Лепешки ржаные с топленым маслом	200	220	250	говядина вареная	70	85	95	70	80	90
				масло сливочное	3	5	5	3	3	5
				картофель вареный	160	170	200	112	125	140
				рис	8	10	10	8	10	10
				масло сливочное 1 сорт	3	5	5	3	3	5
				сметана	5	10	10	5	10	10
				для ржаной	10	12	12,0	9	11	11,0
				томатная паста	3	5	3,0	3	5	3,0
				морковь	25,0	20,0	30,0	20,0	17,0	25,0
				Водородная соль	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
Суп с сметаной	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				масло 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
Каша из овсяной крупы	200	200	200	яблоки свежие	143	143	143	100	100	100
				сметана	3	3	3	3	3	3
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
3-й день										
Котлеты из мяса	70	90	100	фасоль стручковая	80	90	100	75	85	90
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				яблоко вареное	5	5	5,0	5	5	5,0
				для ржаной	7	12	15	5	10	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	5,0	2,0	3,0	5,0
				Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Суп с сметаной	20	20	20	масло 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	греческая крупа	54,0	63,0	75,0	54,0	63,0	75,0
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
				Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Поджаренная	20	25	30	говядина вареная	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
Начинка из капусты	200	200	200	пшеница	30	30	30	30	30	30
				сметана	3	3	3	3	3	3
Яблоки	120	120	120	яблоки	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
4-й день										
Рубль тушеный с овощами и сметаной	70	90	100	фасоль стручковая	70	74	76	63	69	70
				морковь	10	14	18	8	12	15
				сметана	5	8	10	5	8	10
				для ржаной	7	10	12	5	8	10
				масло растительное	2	2	2	2	2	2
				Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	140	144	150	95	108	111
Картофельно-морковный суп	130	150	180	морковь	55	75	90	48	57	65
				картофель	40	15	25	40	15	25
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				Водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2
				картофель	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				яблоки	89,0	89,0	89,0	60,0	60,0	60,0
				сметана	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
5-й день										
Салат из вареных овощей	60	80	100	картофель	50	40	48	20	23	31
				морковь	17	19	28	13	18	22
				картофель	33	50	60	28	33	42
Суп с макаронами из пшеницы и картофеля	200	250	300	масло растительное	3	5	5	3	3	3
				говядина вареная	50	65	80	47	58	69
				макаронные изделия	16	20	24	16	20	24
				морковь	10	12	15	8	10	12
				для ржаной	9	12	14	8	10	12
				масло растительное	3	4	5	3	3	7
				Водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Бульон с телятиной	50	50	50	масло сливочное высшего сорта	30	30	30	30	30	30
				сметана	2	2	2	2	2	2
				масло сливочное высшего сорта (на бульон)	4	4	4	4	4	4
				сметана	1	1	1	1	1	1
				масло сливочное	5	5	5	5	5	5
				яблоко 2,5%	9	9	9	9	9	9
				гречка	13	13	13	13	13	13
				гречка (пропаренная)	1	1	1	1	1	1
				соль Водородная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Начинка мясная	200	200	200	яблоко	1	1	1	1	1	1
				картофель	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50

Наименование блока	Высота блока, г			Параметры блока	Взросл., г			детеныши		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	Питание		
								7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
4 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	40	48	20	20	31
				морковь	17	19	28	15	14	22
				картофель	15	50	60	20	33	42
				овес растительный	3	5	8	3	3	5
				Факт корма	72	84	94	68	78	98
				для детенышей	13	15	20	10	10	13
				морковь	13	1	20	10	11	15
				овес растительный	3	4	5	3	3	3
				травяная паста	3	3	5	3	3	3
				листья	1	1	1	1	1	1
Паста белковая из молока	200	250	250	картофельная паста	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,5
				картофельная паста	6,5	6,8	7,5	6,3	6,6	7,9
				овес растительный	1	1	1,5	1	1	1,5
				листья	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				листья	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				листья	3,0	3,0	3,6	3,0	3,0	3,0
				листья	3,0	3,0	3,6	3,0	3,0	3,0
				листья	3,0	3,0	3,6	3,0	3,0	3,0
				листья	3,0	3,0	3,6	3,0	3,0	3,0
				листья	3,0	3,0	3,6	3,0	3,0	3,0
5 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	31	36	113	15	66	91
				морковь	7	10	19	7	10	15
				картофель	5	5	3	3	3	3
				овес растительный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				листья	40	50	100	75	85	90
				картофельная паста	7	12	15,3	7	12	15,3
				листья	5	3	3,0	3	3	3,0
				для детенышей	5	12	15	3	10	12,3
				овес растительный	2,0	3,0	3,0	1,0	1,0	1,0
				картофельная паста	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				листья	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				листья	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				листья	30,0	30,0	41,0	30,0	30,0	43,0
				листья	60,0	65,0	70,0	54,0	59,0	64,0
				для детенышей	20	21	21	18	20	21
				листья	3	1	1	3	1	1
				листья	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				листья	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
				листья	20	20	20	20	20	20
Паста белковая из молока	120	150	180	листья	20	30	20	20	20	20
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
6 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	31	41	46	20	20	31
				морковь	17	19	28	15	14	22
				картофель	15	50	60	18	33	42
				овес растительный	3	5	8	3	3	5
				Факт корма	72	84	94	67	78	98
				листья	10	20	24	10	20	24
				листья	4	3	0	4	3	6
				листья	10	12	15	8	10	12
				для детенышей	9	12	14	8	10	12
				картофельная паста	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	4	4	4	4	4	4
				листья	1	1	1	1	1	1
				листья	6	9	9	9	9	9
				листья	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
				листья	1	1	1	1	1	1
				листья	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				листья	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
				листья	1	1	1	1	1	1
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	20	20	20	20	20
				листья	8	8	8	8	8	8
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
7 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	38	105	34	35	38
				листья	3	12	15,0	7	12	15,0
				листья	6	10	10	5	8	10
				листья	13	15	20	13	15	20
				листья	3	5	5	3	3	5
				листья	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				листья	1	8	1	1	3	1
				листья	10	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
				листья	15	15	15	15	15	15
				листья	40	40	40	40	40	40
				листья	5	8	8	8	8	8
				листья	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				листья	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	3,0	14,0	1,0	1,0	1,0	1,0
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
				листья	30	30	30	30	30	30
8 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
9 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
10 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
11 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
12 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
Паста белковая из молока	200	250	250	листья	20	10	10	10	10	10
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
13 июля										
Самец из взрослых особей	60	80	100	листья	30	30	30	30	30	30
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	3
				листья	3	3	3	3	3	

Перспективное школьное меню (зима-весна)

Наименование блюда	Выход блюда, г			Порезовка блюда	Калории, к			Белки, г						
	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				
1 класс														
1-й день														
Салат из капусты белокочанной в масле	70	90	100	капуста белокочанная	40	63	70	35	43	50				
				морковь	21	27	30,0	10	21	23,0				
				яблоко свежее	21	27	30,0	13	19	21,0				
				масло растительное	6,0	6,3	5,0	6,0	4,5	5,0				
				водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1				
				Филе куриное	75	88	94	68	78	99				
Паста Болоньезе из говядины	200	220	250	лук репчатый	13	13	20	10	10	13				
				морковь	13	1	20	10	13	13				
				масло растительное	3	4	3	3	3	3				
				томатная паста	3	3	3	3	3	3				
				чеснок	1	1	1	1	1	1				
				водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3				
Пюре из картофеля	200	200	200	картофель	63	68	72	63	60	75				
				морковь	7	10	13	7	10	13				
				пшеница	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0				
				яйцо	80,0	80,0	80,0	60,0	60,0	60,0				
				соль	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
2-й день														
Маффины	70	90	100	говядина вырезка	80	90	100	75	83	90				
				пшеничный хлеб	7	12	13,0	7	12	13,0				
				яйцо куриное	5	5	3,0	3	5	3,0				
				лук репчатый	7	12	13	3	10	12,0				
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0				
				водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2				
Суп мясной	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0				
				молоко 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				
				картофель	30,0	30,0	40,0	30,0	30,0	40,0				
				морковь	90,0	63,0	70,0	34,0	39,0	46,0				
				лук репчатый	20	22	24	18	20	22				
Грибы шампиньоны в сметане	130	130	180	масло сливочное	3	3	3	3	3	3				
				водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2				
				пшеница	130	130	130	120	120	120				
				картофель	20	20	20	20	20	20				
				соль	3	3	3	3	3	3				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
3-й день														
Салат из вареной свеклы	80	80	100	свекла	30	40	48	20	22	31				
				картофель	13	13	28	12	14	28				
				яйцо куриное	33	30	60	28	33	47				
				масло растительное	3	3	3	3	3	3				
				уксусная кислота	40	65	80	47	78	94				
				лук	16	20	24	16	20	24				
Суп рисовый с мясом	200	220	300	масло растительное	4	3	6	4	3	6				
				морковь	10	12	13	8	10	12				
				лук репчатый	9	12	14	8	10	12				
				водородная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3				
				швейцарский сыр	30	30	30	30	30	30				
				швейцарский сыр (из упаковки)	2	2	2	2	2	2				
Булочки булгуровые с сыром	30	30	30	сметана	4	4	4	4	4	4				
				масло растительное	1	1	1	1	1	1				
				яйцо	4	4	4	4	4	4				
				масло 2,7%	9	9	9	9	9	9				
				яйцо куриное	13	13	13	13	13	13				
				соль, водородная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2				
Пюре из картофеля	200	200	200	пшеница	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03				
				яйцо	1	1	1	1	1	1				
				картофель	20	20	20	20	20	20				
				соль	8	8	8	8	8	8				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
				4-й день										
Пюре из рыбы	70	90	100	филе минтая	80	98	105	74	75	98				
				пшеничный хлеб	7	12	13,0	7	12	13,0				
				лук репчатый	8	10	10	5	8	10				
				картофель	13	15	20	13	13	20				
				яйцо куриное	3	5	3	3	3	3				
				водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1				
Суп мясной-овощной	20	20	20	масло растительное	3	3	3	3	3	3				
				молоко	10	10	10	10	10	10				
				швейцарский сыр	3	3	3	3	3	3				
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3				
				томатная паста	3	3	3	3	3	3				
				картофель	140	144	150	83	108	133				
Картофель жареный в масле	130	130	180	морковь	55	79	90	48	57	64				
				молоко	40	15	25	40	15	25				
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8				
				водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3				
				пшеница	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0				
				картофель	143	143	143	100	100	100				
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	соль	3	3	3	3	3	3				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
				5-й день										
				Рис с овощами	200	220	250	филе куриное	75	80	83	71	70	70
								лук репчатый	20	23	23	17	20	20
								картофель	25	25	23	20	21	21
картофель	80	90	90					67	67	67				
масло растительное	10	10	10					7	7	7,0				
масло растительное	4	3	3					4	3	3				
Суп из овощей	200	200	200	водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2				
				картофель	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0				
				пшеница	5	5	5	3	3	3				
				картофель	7	7	7	7	7	7				
				пшеница	180	180	180	180	180	180				
				соль	3	3	3	3	3	3				
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	150	150	150	120	120	120				
				соль	3	3	3	3	3	3				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30				

Наименование блюда	Высота блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г			Чистота		
	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
2 неделя										
1-4 день										
Пюре с овощами	70	90	100	фас. вареная	36	40	40	70	73	73
				морковь	30	35	40	26	29	36
				лук репчатый	25	28	30	22	25	28
				пшеничная паста	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	0	3	3	3
				Водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Рис "Каскад"	130	150	180	картофель	30,0	38,0	45,0	30,0	38,0	45,0
				морковь	60,0	63,0	70,0	54,0	59,0	66,0
				пшеничная паста	20	22	24	18	20	22
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
				Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				какао-порошок	7	7	7	7	7	7
Какао с молоком	200	200	200	молоко	180	180	180	180	180	180
Сахар	3	3	3	3	3	3				
Яйцо	120	120	120	яйцо	130	120	130	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
2-6 день										
Лепешки с овощами и говядиной	200	220	250	говядина вареная	74	83	92	70	80	90
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				картофель	100	170	200	112	123	140
				лук	8	10	10	8	10	10
				масло сливочное 1 сорт	3	3	5	3	3	3
				пшеничная паста	5	10	10	5	10	10
				лук репчатый	10	12	12,0	9	11	11,0
				пшеничная паста	3	3	3,0	3	3	3,0
				картофель	25,0	20,0	30,0	20,0	17,0	25,0
				Водородная соль	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
Суп сырный	20	20	20	пшеничная паста	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				молоко 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
Кондитерское изделие из творога	200	200	200	сметаногуст	20	20	20	20	20	20
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	3	3	3	3	3	3
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
3-6 день										
Салат с морковью и свеклой	60	80	100	морковь	70	90	115	55	66	92
				свекла вареная	7	10	15	7	10	15
				масло растительное	3	5	5	3	5	5
				Водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				фас. вареная	75	80	80	71	76	76
				лук репчатый	20	23	23	17	20	20
				картофель	75	75	25	20	21	21
				картофель	80	90	90	60	67	67
				масло	10	10	10	7	7	7,0
				масло растительное	4	5	3	4	5	5
Зеро-пюре из овощей	200	220	250	Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				варенье	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
				картофель	3	3	5	3	3	3
Чай с вареньем	200	200	200	картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				сахар	3	3	3	3	3	3
Яйцо	120	120	120	яйцо	130	130	130	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
4-8 день										
Овощи	70	90	100	фас. вареная	80	98	105	74	75	98
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				лук репчатый	6	10	10	5	8	10
				картофель	13	13	20	13	13	20
				лук репчатый	3	3	3	3	3	3
				Водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				масло растительное	1	8	1	1	3	1
				молоко	10	10	10	10	10	10
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				пшеничная паста	3	3	3	3	3	3
Макаронные изделия	130	150	180	картофель	40	53	63	46	53	63
				Водородная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				масло сливочное	3	5	5	3	5	5
Кондитерское изделие	20	25	30	картофель	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				картофель	143	143	143	100	100	100
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
5-8 день										
Салат с безжирочной капустой и яблок	70	90	100	капуста безжирочная	40	63	70	33	45	50
				морковь	21	27	30,0	16	21	23,0
				яблоко свеж	21	27	30,0	16	19	21,0
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				Водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				говядина вареная	50	65	80	47	58	69
				картофель	53	66	80	40	50	60
				лук репчатый	16	20	24	16	20	24
				картофель	10	13	13	8	10	12
				лук репчатый	10	12	14	8	10	12
Суп гороховый с мясом	200	250	300	масло растительное	3	4	5	3	5	7
				Водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				молоко пастеризованное жидкого сорта	30	30	30	30	30	30
Булочки с творогом	50	50	50	молоко пастеризованное жидкого сорта (не пшеница)	3	2	2	2	2	3
				сахар	4	4	4	4	4	4
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				яйцо	3	3	3	3	3	3
				молоко 7,5%	9	9	9	9	9	9
				творог	13	13	13	13	13	13
				дрожжи прессованные	1	1	1	1	1	1
				соль Водородная	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
Напиток диетический	200	200	200	творог	20	20	20	20	20	20
				сахар	8	8	8	8	8	8
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30

Наименование блюда	Выход блюда, г			Назначение Ассорт	Брутто, г			Нетто, г		
	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
Завтрак										
1-й завтрак										
Салат мясной с гарниром	60	80	100	мясо	70	90	110	55	66	82
				смет. творожный	7	10	13	7	10	13
				масло растительное	3	5	5	3	5	5
				подкисленная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Плов из птицы	200	220	250	филе курицы	85	98	105	70	83	95
				рис	43	50	55	30	35	38
				масло растительное	5	5	7	3	4,5	5
				картофель	30	34	40	26	29	33
Чай с сахаром	200	200	200	чай	17	20	23	12	17	21
				подкисленная соль	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
				сахар	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				яблоко	3	3	3	3	3	3
Яблоко	120	120	120	яблоко	130	130	130	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
2-й завтрак										
Салат овощной	70	90	100	капуста белокочанная	49	63	70	35	45	50
				картофель	21	27	30,0	16	21	23,0
				яблоко свежее	21	27	30,0	14	19	21,0
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
Мясо	70	90	100	подкисленная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				говядина отварная	80	90	100	75	85	90
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				яблоко свежее	5	5	5,0	5	5	5,0
Суп с мясом	20	20	20	суп с мясом	7	12	15	5	10	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Макаронные изделия	130	130	130	макар. 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
				картофель	45	53	63	45	53	63
				подкисленная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Конфет из шоколада с орехом	200	200	200	масло сливочное	5	5	5	5	5	5
				шоколад	20	20	20	20	20	20
				сахар	3	3	3	3	3	3
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
3-й завтрак										
Курица с гарниром	70	90	100	филе курицы	70	80	80	70	75	75
				картофель	30	30	40	20	30	30
				суп с мясом	25	28	30	22	25	28
				пшеничный хлеб	3	3	3	3	3	3
Гречка с мясом	130	130	130	масло сливочное	3	3	5	3	3	5
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				гречневая крупа	34,0	63,0	75,0	34,0	63,0	75,0
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
Какао с молоком	200	200	200	подкисленная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				какао-порошок	3	3	3	3	3	3
				молоко	180	180	180	180	180	180
				сахар	3	3	3	3	3	3
Яблоко	120	120	120	яблоко	130	130	130	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
4-й завтрак										
Безе с мясом	70	90	100	филе курицы	80	90	105	74	75	98
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				яблоко свежее	6	10	10	5	8	10
				суп с мясом	17	19	20	13	15	20
Суп с мясом	20	20	20	яблоко свежее	5	5	7	3	5	7
				подкисленная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				масло растительное	1	3	1	1	3	1
				молоко	10	10	10	10	10	10
Картофельно-мясной пирог	130	130	130	макар. 1 сорт	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				пшеничный хлеб	3	3	3	3	3	3
				картофель	140	144	150	93	108	123
Подкисленная	20	20	20	картофель	33	35	40	28	37	43
				молоко	40	45	50	35	40	45
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3
Пшеничный	20	20	20	пшеничный хлеб	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				молоко	20	20	20	20	20	20
				сахар	8	8	8	8	8	8
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
5-й завтрак										
Береза с мясом	200	250	300	говядина отварная	20	55	80	47	38	60
				картофель	40	50	60	32	40	48
				молоко безжир.	20	25	30	16	20	24
				картофель	21	26	32	16	20	24
Булочка с маком	50	50	50	картофель	10	12	15	8	10	12
				яблоко свежее	9	12	14	8	10	12
				пшеничный хлеб	6	7	8	5	7	8
				масло растительное	3	4	5	3	4	5
Булочка с маком	50	50	50	подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				молоко пастеризованное	30	30	30	30	30	30
				картофель	2	2	2	2	2	2
				молоко пастеризованное	4	4	4	4	4	4
Булочка с маком	50	50	50	масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				яблоко	3	3	3	3	3	3
				молоко 2,0%	9	9	9	9	9	9
				картофель	13	13	13	13	13	13
Булочка с маком	200	200	200	дрожжи прессованные	1	1	1	1	1	1
				соль подкисленная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				молоко	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				яблоко	3	3	3	3	3	3
Булочка с маком	200	200	200	молоко	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				яблоко	80,0	80,0	80,0	60,0	60,0	60,0
				сахар	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Крутые, г			Нител, г		
	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
4 неделя										
1-й день										
Салат из белокочанной капусты и яблок	70	90	100	капуста белокочанная	49	63	70	35	45	50
				морковь	21	27	30,0	10	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
				подкисленная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				фасоль вареная	85	98	105	79	83	90
				масло сливочное	43	50	55	45	50	55
Пюре из картофеля	200	220	250	картофель	5	5	7	3	4,5	7
				масло сливочное	30	34	40	26	29	33
				морковь	17	20	25	12	17	21
				соль поваренная	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				масло сливочное	7	7	7	7	7	7
				молоко	180	180	180	180	180	180
				соль	5	5	5	5	5	5
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	120	120	120	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	180	180	180	120	120	120
				соль	30	30	30	30	30	30
2-й день										
Пюре из картофеля с говядиной	200	220	250	говядина мякоть	74	83	92	70	80	90
				масло сливочное	3	3	5	3	5	5
				капуста белокочанная	160	170	200	112	125	140
				соль	8	10	10	8	10	10
				масло сливочное 1 сорт	3	3	5	5	5	5
				картофель	5	10	10	5	10	10
				соль поваренная	10	12	12,0	9	11	11,0
				масло сливочное	3	3	3,0	3	3	3,0
				говядина мякоть	25,0	30,0	30,0	20,0	25,0	25,0
				морковь	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
				подкисленная соль	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Соус сметанный	20	20	20	масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				сметана	143	143	143	100	100	100
Котлетки из свиных шниц	200	200	200	свиные шниц	3	3	3	3	3	3
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
3-й день										
Котлетки из свиных шниц	70	90	100	фасоль вареная	80	80	100	75	85	90
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				сметана	5	5	5,0	5	5	5,0
				картофель	7	12	15	5	10	12,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Соус сметанный	20	20	20	масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				сметана	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Гречка рассыпчатая	130	150	180	гречка рассыпчатая	54,0	63,0	75,0	34,0	41,0	50,0
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
Пюре из картофеля	20	25	30	картофель	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				сметана	30	30	30	30	30	30
Пюре из картофеля	120	120	120	картофель	5	5	5	5	5	5
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				соль	30	30	30	30	30	30
4-й день										
Рыба треска с овощами в сметанном соусе	70	90	100	фасоль вареная	70	74	76	67	68	70
				морковь	10	14	18	8	12	15
				сметана	5	8	10	5	8	10
				картофель	7	10	12	5	8	10
				масло сливочное	2	2	2	2	2	2
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	140	148	150	87	108	122
Картофельное пюре со сливками	130	150	180	картофель	55	76	90	48	67	80
				сливки	40	45	55	40	45	55
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3
				дрожжи	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	80,0	80,0	80,0	60,0	60,0	60,0
				соль	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				соль	30	30	30	30	30	30
5-й день										
Салат овощной	60	80	100	свекла	30	40	48	20	25	31
				морковь	17	19	28	13	14	22
				картофель	25	30	60	28	33	42
				масло растительное	3	3	3	3	3	3
				свекла мякоть	30	65	80	47	58	69
				картофель	16	20	24	16	20	24
				морковь	10	12	15	8	10	12
Суп с мясными фрикадельками и овощами	200	230	300	сметана	9	12	14	8	10	12
				масло сливочное	3	4	5	3	3	7
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				мясо говядины высшего сорта	30	30	30	30	30	30
				картофель	2	2	2	2	2	2
				картофель	4	4	4	4	4	4
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1
Булочки с творогом	30	30	30	масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	9	9	9	9	9	9
				дрожжи	13	13	13	13	13	13
				картофель	1	1	1	1	1	1
				соль поваренная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				картофель	1	1	1	1	1	1
Нашпик сливочный	200	200	200	сливки	20	20	20	20	20	20
				соль	8	8	8	8	8	8
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				соль	30	30	30	30	30	30

Приложение №2
к приказу ГУ «Управление
здравоохранения акимата
Костанайской области
№ 268 « 11 » августа 2025 год

**Межведомственная рабочая группа по внедрению Стандарта питания
в организации образования
по Костанайской области**

ФИО	Место работы	Должность
Неред Валентина Владимировна	КГП «Костанайский центр по профилактике и борьбе со СПИД» УЗАКО	Внештатный специалист. Эпидемиология и иммунопрофилактика.
Еликеева Асия Абылкасимовна	КГП «Поликлиника №4 города Костанай» УЗАКО	Внештатный специалист. Педиатрия. Школьная медицина
Лантева Марина Валерьевна (по согласованию)	Республиканское объединение индивидуальных предпринимателей и юридических лиц «Ассоциация розничной торговли и общественного питания»	Вице-президент
Венгерская Елена Владимировна	Частная школа ТОО «Ақ ерке и К»	Президент Объединения индивидуальных предпринимателей и юридических лиц; Член Регионального Совета палаты НПП «Атамекен» Костанайской области
По согласованию	РГУ «Департамент санитарно- эпидемиологического контроля Костанайской области»	Специалист

По согласованию	ГУ «Управление образования акимата Костанайской области»	специалист
Шаменова Екатерина Граньевна	КГП «Поликлиника №4 города Костанай» УЗАКО	Координатор кабинетов ЗОЖ, молодежного центра здоровья
Каленова Багитжамал Аскаровна	И.о. главной акушерки КГП «Костанайская областная больница» УЗАКО	Внештатный специалист. Сестринское дело
Байгуттинова Куралай Сериковна	Карагандинский Агротехнический колледж	Преподаватель специальных дисциплин
Елюбаева Алия Алпысовна	Саранский технический колледж	Мастер производственного обучения
Манабаева Жанна Кадыбиковна	ИП Манабаева, г.Рудный	Предприниматель в сфере общественного питания
Королева Оксана Евгеньевна	ИП Королева, г. Рудный	Техник-технолог пищевой промышленности