



М.И.Бейсова

АС МӘЗІРІ \_\_\_\_\_

2 апта 1 күн

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Филе курицы в сметанном соусе	60	80	90	Филе курицы Сметана Лук репчатый Мука пшеничная Масло сливочное	90 24 35 5 15	110 32 46 6 19	135 36 52 11 22
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	Крупа гречневая Масло сливочное	48 4	62 5	71 6
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200	Чай Сахар Лимон Вода	5 15 8 150	5 15 8 150	5 15 8 150
Яблоко	150	150	150	Яблоко	150	150	150
Хлеб ржано пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

Медбике Кур

Аспаз Серик



Бекітемін:  
Мектеп директоры:

М.И.Бейсова

АС МӘЗІРІ \_\_\_\_\_

2 апта 2 күн

Наименование блюд	Выход блюда,г			Ингредиенты блюда	Брутто ,г		
	7-10лет	11-14лет	15-18лет		7-10лет	11-14лет	15-18лет
Салат из моркови	60	80	100	Морковь сахар Масло растительное	64 4 6.60	86 5 8.80	108 6 11.00
Котлеты мясные	70	80	90	Говядина(мякоть) Хлеб пшеничный Молоко Сухари Масло растительное	70 13 13 7 5	80 15 15 8 6	90 17 17 9 7
Соус	15	15	15	Масло сливочные сметана мука пшеничная томатная паста	8 12 5 5	8 12 5 5	8 12 5 5
Гарнир макарон отварные	100	130	150	Макаронны Масло сливочное	36 12	47 16	54 18
Компот из смеси сухофруктов С Вит С	200	200	200	Сухофрукты Сахар Вит С	20 20 0.07	20 20 0.07	20 20 0.07
Хлеб ржано пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

Медбике Кул

Аспаз Сулес



М.И.Бейсова

АС МӘЗІРІ \_\_\_\_\_

2 апта 3 күн

Наименование блюда	Выход блюда,г			Ингредиенты блюда	Брутто,г		
	7-10лет	11-14лет	15-18лет		7-10лет	11-14лет	15-18лет
Жаркое по домашнему (говядина)	200/50	200/50	200/50	Говядина картофель Лук репчатый Масло растительное Томатная паста	107 134 12 7 8	107 134 12 7 8	107 134 12 7 8
Чай (каркаде)	200	200	200	Чай(каркаде) Сахар Вода	1 15 200	1 15 200	1 15 200
Хлеб ржано Пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

Медбике Кул

Аспаз Сүлей



М.И.Бейсова

АС МӘЗІРІ \_\_\_\_\_

**2апта 4 күн**

Наименование блюда	Выход блюда,г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10лет	11-14лет	15-18лет		7-10лет	11-14лет	15-18лет
Котлеты рыбные	80	90	100	Филе судака Хлеб пшеничный Молоко Сухари Масло растительное	107 15 20 7 11	120 17 23 8 12	133 19 26 9 13
Соус	15	15	15	Масло сливочное Сметана Мука пшеничная Томатная паста	8 12 5 5 5	8 12 5 5 5	8 12 5 5 5
Гарнир: рис припущенный	100	130	150	Рис Масло сливочное булон	37 4 73	48 5 95	55 6 110
Чай с сахаром лимоном	200	200	200	Чай Сахар лимон вода	5 15 8 150	5 15 8 150	5 15 8 150
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

Медбике: \_\_\_\_\_

Аспаз: \_\_\_\_\_



Бекітемін:  
Мектеп директоры:

М.И.Бейсова

АС МӘЗІРІ \_\_\_\_\_

2 апта 5 күн

Наименование блюда	Выход блюда,г			Ингредиенты блюда	Брутто,г		
	7-10лет г	11-14лет	15-18лет г		7-10лет г	11-14лет	15-18лет
Биточки куриные под сыром	70	80	90	Филе курицы Масло растительное Молоко Сухари Сыр Хлеб пшеничный	110 5 18 8 20 13	120 6 21 9 23 14	135 7 42 24 10 26 16
Соус	15	15	15	Масло сливочное Сметана Мука пшеничная Томатная паста	8 12 5 5	8 12 5 5	8 12 5 5
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	Крупа гречневая Масло сливочное	48 4	62 5	71 6
Кисель из витамином С	200	200	200	Кисель из концентрата Сахар Кислота лимонная Вода Вит С	24 10 0.2 190 0.07	24 10 0.2 190 0.07	24 10 0.2 190 0.07
Хлеб ржано пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

Медбике: Курт

Аспаз: Сейсет