

«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ
мектебінің медицина қызметкері
К.А. Оразалинова 

«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ
мектеп директоры Абай орта
А.К. Ермаганбетова мектебі



1 апта

№	Атауы	Тағамның шығмы, гр. 6(7)-10 жас	Тағамның шығымы, гр. 11-14 жас	Тағамның шығымы, гр. 15-18 жас
	Дүйсенбі			
1.	Геркулес сүтті ботқасы маймен	150	200	200
2.	Пряндік	30	30	30
3.	Қант қосылған шай	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
	Сейсенбі			
1.	Үйдің бұқтырылған картобы мен тауығы	150	200	200
2.	Кептірілген жеміс қоспасынан компот	200	200	200
3.	Бидай наны	20	35	40
	Сәрсенбі			
1.	Сиыр етімен палау	150	200	200
2.	Көкеніс салаты	60	100	100
3.	Қант қосылған шай	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
	Бейсенбі			
1.	Еттен жасалған котлеттер	80	100	100
2.	Гарнир: қайнатылған қарақұмық	100	150	150
3.	Жеміс киселі	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
	Жұма			
1.	Үйдегі кеспе сорпасы	200	250	250
2.	Қант қосылған шай	200	200	200
3.	Печенье (2 дана)	30	40	40
4.	Бидай наны	20	35	40

ШЕШІЛДІ

«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ
мектебінің медицина қызметкері
К.А. Оразалинова

БЕКІТІЛДІ

«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ
мектеп директоры
А.К. Ермаганбетова



Оқушылардың жекелеген санаттары үшін мектеп асханасындағы **ыстық тамақтың**
4 апталық тағамдар мәзірі (күзгі-қысқы)

2 апта

№	Атауы	Тағамның шығымы, гр. 6(7)-10 жас	Тағамның шығымы, гр. 11-14 жас	Тағамның шығымы, гр. 15-18 жас
Дүйсенбі				
1.	Май қосылған күріш сүтті ботқасы	150	200	200
2.	Қант қосылған шай	200	200	200
3.	Печенье (2 дана)	30	30	30
4.	Бидай наны	20	35	40
Сейсенбі				
1.	Етті тефтели	80	100	100
2.	Гарнир: жарма	100	200	200
3.	Көкеніс салаты	60	100	100
4.	Жеміс қоспасынан кисель	200	200	200
5.	Бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі				
1.	Тауық еті қосылған вермишель сорпасы	250	250	250
2.	Жеміс	100	100	100
3.	Қант қосылған шай	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Бейсенбі				
1.	Сиыр етінен гуляш	150	200	200
2.	Гарнир: май қосылған пісірілген макарон	100	150	150
3.	Кисель	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Жұма				
1.	Тауық етінен палау	150	200	200
2.	Кептірілген жеміс қоспасынан компот	200	200	200
3.	Бидай наны	20	35	40

ШЕШІЛДІ**«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ**мектебінің медицина қызметкері
К.А. Оразалинова**БЕКІТІЛДІ****«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ**

мектеп директоры

А.К. Ермаганбетова**Оқушылардың жекелеген санаттары үшін мектеп асханасындағы ыстық тамақтың
4 апталық тағамдар мәзірі (күзгі-қысқы)****3 апта**

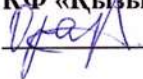
№	Атауы	Тағамның шығымы, гр. 6(7)-10 жас	Тағамның шығымы, гр. 11-14 жас	Тағамның шығымы, гр. 15-18 жас
Дүйсенбі				
1.	Ірімшік қосылған макарон	150	200	200
2.	Қант қосылған шай	200	200	200
3.	Печенье (2 дана)	30	30	30
4.	Бидай наны	20	35	40
Сейсенбі				
1.	Пісірілген тауықтар	80	100	100
2.	Гарнир: қайнатылған қарақұмық	100	150	150
3.	Көкөніс салаты	60	100	100
4.	Жеміс қоспасынан кисель	200	200	200
5.	Бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі				
1.	Ет котлеттері	80	100	100
2.	Гарнир:макарон	100	100	100
3.	Қант қосылған шай	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Бейсенбі				
1.	Күріш сорпасы	200	250	250
2.	Пряндік	30	30	30
3.	Кисель	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Жұма				
1.	Тауық еті қосылған көкөніс бұқтырмасы	150	200	200
2.	Кептірілген жеміс қоспасынан компот	200	200	200
3.	Бидай наны	20	35	40

ШЕШІЛДІ**«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ**мектебінің медицина қызметкері
К.А. Оразалинова**БЕКІТІЛДІ****«Қызылжар Абай орта мектебі» КҚ**

мектеп директоры

А.К. Ермаганбетова**Оқушылардың жекелеген санаттары үшін мектеп асханасындағы ыстық тамақтың
4 апталық тағамдар мәзірі (күзгі-қысқы)****4 апта**

№	Атауы	Тағамның шығымы, гр. 6(7)-10 жас	Тағамның шығымы, гр. 11-14 жас	Тағамның шығымы, гр. 15-18 жас
Дүйсенбі				
1.	Геркулес сүтті ботқасы маймен	150	200	200
2.	Қант қосылған шай	200	200	200
3.	Печенье (2 дана)	30	30	30
4.	Бидай наны	20	35	40
Сейсенбі				
1.	Көкеніс қосылған бұқтырылған ет	80	100	100
2.	Гарнир: макарон	100	150	150
3.	Жеміс қоспасынан кисель	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі				
1.	Қаракұмық сорпасы	80	100	100
2.	Пряндік	30	30	30
3.	Қант қосылған шай	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Бейсенбі				
1.	Етті тефтели	200	250	250
2.	Буға пісірілген күріш	100	150	150
3.	Кептірілген жеміс қоспасынан компот	200	200	200
4.	Бидай наны	20	35	40
Жұма				
1.	Тауық етінен палау	150	200	200
2.	Көкеніс салаты	60	100	100
3.	Қант қосылған шай	200	200	200
	Бидай наны	20	35	40

СОЛГАСОВАНО
Медицинский работник школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
 К.А.Оразалинова

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
А.К.Ермаганбетова



4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся

1 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Каша геркулесовая молочная с маслом	150	200	200
2.	Пряник	30	30	30
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Жаркое по-домашнему с курицей	150	200	200
2.	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Плов с мясом говядины	150	200	200
2.	Салат овощной	60	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Котлеты мясные	80	100	100
2.	Гарнир: гречка отварная	100	150	150
3.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Суп лапша домашняя	200	250	250
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	40	40
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40

СОЛГАСОВАНО

Медицинский работник школы

КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»

К.А.Оразалинова

УТВЕРЖДАЮ

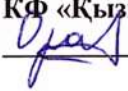
Директор школы

КФ «Кызылжар Абай орта мектебі»

А.К.Ермаганбетова

**4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся
2 неделя**

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Каша рисовая молочная с маслом	150	200	200
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	30	30
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Тефтели мясные	80	100	100
2.	Гарнир: крупяной	100	200	200
3.	Салат овощной	60	100	100
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Суп вермишелевый с мясом кур	200	250	250
2.	Фрукт	100	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Гуляш из мяса говядины	150	200	200
2.	Гарнир: отварные макароны с маслом	100	150	150
3.	Кисель	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Плов из мяса кур	150	200	200
2.	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	35	40

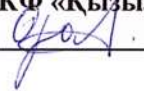
СОЛГАСОВАНО
Медицинский работник школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
 К.А.Оразалинова

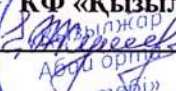


УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
А.К.Ермаганбетова

4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся
3 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Макароны с сыром	150	200	200
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	30	30
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Куры отварные	80	100	100
2.	Гарнир: гречка отварная	100	150	150
3.	Салат овощной	60	100	100
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Котлеты мясные	200	250	250
2.	Гарнир : макароны отварные	100	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Суп рисовый	200	250	250
2.	Пряник	30	30	30
3.	Кисель	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Рагу овощное с курицей	150	200	200
2.	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	35	40

СОЛГАСОВАНО
Медицинский работник школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
 К.А.Оразалинова

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
КФ «Қызылжар Абай орта мектебі»
 А.К.Ермаганбетова



4-х недельное меню блюд (осень-зима) горячего питания школьной столовой
для отдельных категорий обучающихся
4 неделя

№	Наименование	Выход блюда, гр. 6(7)-10 лет	Выход блюда, гр. 11-14 лет	Выход блюда, гр. 15-18 лет
Понедельник				
1.	Каша геркулесовая молочная с маслом	150	200	200
2.	Чай с сахаром	200	200	200
3.	Печенье (2 шт)	30	30	30
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Вторник				
1.	Мясо тушеное с овощами	80	100	100
2.	Гарнир: макароны	100	150	150
3.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Среда				
1.	Суп гречневый	200	250	250
2.	Пряник	30	30	30
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Четверг				
1.	Тефтели мясные	80	100	100
2.	Гарнир: крупяной	100	150	150
3.	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40
Пятница				
1.	Плов с курицей	150	200	200
2.	Салат овощной	60	100	100
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	35	40