

БЕКІТІЛГЕН
АҚМОЛА ОБЛЫСЫ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
КОКШЕТАУ КАЛАСЫ БОЙЫНША БІЛІМ БӨЛІМІ
КОКШЕТАУ КАЛАСЫНЫҢ №12 ЖАЛПЫ ОРТА
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ ҚИМДІНІН ЖАНЫНДАҒЫ
ШАҒЫН ОРТАЛЫҒЫНЫҢ ДИРЕКТОРЫ
А.М.ЖЫЛҚЫБАЙ
2025 ж.

Недельное меню



№	Завтрак	Выход блюда	Завтрак II	Обед	Выход блюда	Полдник	Выход блюда	Ужин	Выход блюда
1-ый день	1. Каша из 4 злаков (ячка, пшеничная, кукуруза, крупа пшено) молочная 2. Чай сладкий 3. Масло сливочное 4. Батон белый	0,200	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат розовый (свекла, чеснок, морковь) на масле растительном 2. Щи на квасе со сметаной (после термической обработки) 3. Биточки мясные, гречневый гарнир, подлив 4. Кисель фруктовый 5. Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1. Молоко кипяченое -3,2% 2. Кондитерское изделие 0,012	0,200	1. Макароны с тертым сыром 2. Кофейный напиток на молоке 3. Хлеб пшеничный	0,200/10 0,200 0,040
2-ой день	1. Каша манная молочная 2. Коф. напиток на молоке с сахаром 3. Батон белый 4. Масло сливочное	0,200 0,200 0,040 0,008	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат фантазия (сладкая кукуруза, чеснок, св. капуста) на масле растительном 2. Суп картофельный с рыбными фрикадельками 3. Бефстроганов куриное мясо, подлив, гарнир перловый 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1. Кисель фруктовый 2. Кондитерское изделие 0,012	0,200	1. Овощное рагу с мясом куриным 2. Чай сладкий на молоке с сахаром 3. Хлеб пшеничный	0,200 0,200 0,040
3-ий день	1. Каша пшеничная молочная 2. Кофейный напиток на молоке с сахаром 3. Батон белый 4. Масло сливочное 5. Сыр	0,200 0,200 0,040 0,008 0,005	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат витаминный (свекла, морковь, чеснок) на масле растительном 2. Суп фасолевый на квасе со сметаной после термической обр. 3. Гуляш мясной, подлив, гарнир тушеная капуста 4. Лимонный напиток с сахаром 5. Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1. Компот из сухофруктов 2. Королевская ватрушка 0,070	0,200	1. Картофельное пюре, св огурец 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный	0,200 0,200 0,040
4-ый день	1. Каша из 2-х злаков (кукуруза, ячка) молочная 2. Кофейный напиток на молоке с сахаром 3. Батон белый 4. Масло сливочное	0,200 0,200 0,040 0,008	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат Помидорка (св. помидоры, чеснок, зеленый горошек) на масле растительном 2. Суп с клецками на курином бульоне 3. Рыба порционная, подлив, гарнир рисовый 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1. Молоко кипяченое -3,2% 2. Кондитерское изделие 0,013	0,200	1. Суфле куриное, подлив, гарнир пшеничный 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный	0,200 0,200 0,040
5-ый день	1. Каша здоровые молочная 2. Кофейный напиток на молоке с сахаром 3. Батон белый 4. Масло сливочное 5. Сыр	0,200 0,200 0,040 0,008 0,005	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат заправка (свекла, морковь, капуста, чеснок) на масле растительном 2. Суп Гороховый на квасе со сметаной 3. Ленивые голубцы 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1. Раженка сладкая 2. Кондитерское изделие 0,013	0,200	1. Вареники с творогом 2. Чай сладкий с молоком. 3. Хлеб пшеничный.	0,200 0,200 0,040

Недельная меню

№	Завтрак	Выход блюд	Завтрак II	Обед	Выход блюд	Полдник	Выход блюд	Ужин	Выход блюд
6-ой день	1.Каша овсяная молочная с маслом сливочным 2. Кофейный напиток на молоке с сахаром 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное 5. Сыр	0,200 0,200 0,040 0,008 0,005	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат овощной (св. капуста, чеснок, зеленый горошек) на масле растительном. 2. Свекольник на курином бульоне со сметаной (после термич. обработки) 3.Плов с мясом куриным 4. Кисель фруктовый 5.Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1. Молоко кипяченое - 3,2% 2.Творожная запеканка	0,200 0,070	1 Вареники с картофелем со сливочным маслом 2. Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный	0,200 0,200 0,040
7-ой день	1.Каша «Дружба» (рис, пшено) молочная с маслом сливочным 2.Кофейный напиток на молоке с сахаром 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное 5.Сыр	0,200 0,200 0,040 0,008 0,005	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат «Рубин» (свекла, чеснок) на масле раст. 2. Суп с яйцом на курином бульоне со сметаной(после термич. обработки) 3. Жаркое по домашнему 4. Компот из сухофруктов 5.Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1.Кисель фруктовый 2.Кондитерское изделие	0,200 0,016	1. Рыбное котлеты сметанный соус, гарнир гречневый 2. Чай сладкий с молоком 3.Хлеб пшеничный	0,200 0,200 0,040
8-ой день	1.Домашняя лапша в молоке 2. Кофейный напиток на молоке с сахаром 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	0,200 0,200 0,040 0,004	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат «Фантазия» (св. капуста, св.огурец) на масле растительном 2. Рассольник на мк/б со сметаной (после термической обработки) 3. Чахохбили из куриного мяса, гарнир пшениный 4. Компот из сухофруктов 5.Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1.Молоко кипяченое 3,2% 2. Пирожок с творогом (запеченные в духовом шкафу)	0,200 0,060	1. Каша ячневая молочная с маслом сливочным 2. Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4.Сыр 5. Масло сливочное	0,200 0,200 0,040 0,005 0,004
9-ый день	1.Каша рисовая молочная с маслом сливочным 2.Кофейный напиток на молоке с сахаром 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное 5.Сыр	0,200 0,200 0,040 0,008 0,005	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат радуга (морковь, сладкая кукуруза) на масле растительном 2. Уха из свежей рыбы 3. Пельмени с мясом 4. Кисель фруктовый 5.Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1.Йогурт сладкий 2.Кондитерское изделие	0,200 0,016	1. Капуста тушеная с мясом 2. Чай с сладкий 3.Хлеб пшеничный	0,200 0,200 0,040
10-ый день	1.Гречка в молоке 2. Дйцо отварное 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное 5.Кофейный напиток на молоке	0,200 0,05 0,040 0,005 0,200	Свежие Фрукты 0,090	1. Салат витаминный (капуста, морковь) на масле растительном 2. Борщ на мк/б со сметаной (после термической обработки) 3. Азу по татарски 4. Компот из сухофруктов 5.Хлеб ржаной	0,060 0,200 0,200 0,200 0,040	1 Молоко кипяченое 3,2% 2.Кондитерское изделие	0,200 0,018	Каша молочная «Здоровье» 2.Масло сливочное,сыр 3. Чай сладкий с молоком 4. Хлеб пшеничный	0,200 0,004/0,005 0,200 0,040