

Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі «Білім туралы» Заңына, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қаулысына, Қағанды облыстық мәслихатының 2023 жылғы 14 желтоқсандағы X сессиясының «2024-2026 жылдарға арналған облыстық бюджет туралы» № 119 шешіміне, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасыздың қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына және Қағанды облысының білім басқармасының 2024 жылғы 26 тамыздағы № 391 бұйрығына сәйкес **БҰЙРЫАМЫН:**

1. Нұра ауданы Білім беретін мекемелердің мектеп директорларына:

1) 2024 жылғы 2 қыркүйектен бастап жергілікті бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 1-4 сынып білім алушыларын және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты шенберінде тамақтанатын 5-11 сынып алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша жұмыс ұйымдастырылсын.

Нұра ауданының білім беру ұйымдарының оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету туралы

БҰЙРЫҚ

ҚАҒАНЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«НҰРА АУДАНЫНЫҢ
БІЛІМ БӨЛІМІ»
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
НУРИНСКОГО РАЙОНА»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

поселок Нұра

Нұра кенті

ПРИКАЗ

№

385

Астана 24 мамыр

- 2) Білім алушылардың жас ерекшеліктеріне байланысты тағамдарды, сондай-ақ үлестерінің массасын граммен көрсете отырып, перспективті мезір бекітілсін.
- 2) Білім беру ұйымдары тамақтану сапасының жүйелі мониторингін және ыстық тамақты ұйымдастыру жөніндегі ақпаратты интернет – ресурста «Мектептік тамақтандыру» айдарына орналастыруды қамтамасыз етілсін.
3. Осы бұйрықтың орындалуына бақылау жасау білім бөлімінің бас маманы Б.Аштоваға жүктелсін.



Handwritten signature in blue ink.

Г. АХМЕТОВА

Оған Б. Аштова
Тел: 87715264893

№	День недели	Единица измерения	Объем в единице измерения (в граммах)
Понедельник			
1	Бутерброд с сыром и огурцом	штука	100гр
2	Сок фруктовый или овощной	стакан	200гр
3	Фрукт	штука	100гр
Вторник			
1	Печенье сухое	штука	100гр
2	Кисломолочный напиток	стакан	200гр
3	Фрукт	штука	100гр
Среда			
1	Булочка слоеная	штука	100гр
2	Молоко	стакан	200гр
3	Фрукт	штука	100гр
Четверг			
1	Печенье	штука	100гр
2	Сок фруктовый или овощной	стакан	200гр
3	Фрукт	штука	100гр
Пятница			
1	Бутерброд с сыром и помидором	штука	100гр
2	Молоко	стакан	200гр
3	Фрукт	штука	100гр

ПЕРСПЕКТИВНОЕ
меню для организации буфетного питания
учащихся начальных классов в общеобразовательных школах
за счет бюджетных средств на 2024-2025 уч год

И.о. руководителя ГУ «Отдел образования Нуринского района»
 А.А. Бердугалин
 « 08 » 2024 год



1-ый день		2-ой день	
Наименование блюда	Выход блюда, г	Наименование блюда	Выход блюда, г
Суп гороховый мясо говяжья	200	Хлеб с сыром, маслом : слив.	20/10/10
Картофель		Сыр	10
		Масло слив.	10
		Сыр	10
		Фрукты	150
		Молоко	150
		Чай с сахаром с молоком	200
		Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
		Мясо говяжья гуд, на м/к. Бульон	40
		Соль йодир.	1
		М/р	4
		Хлеб р/п	20/10/10
		Сыр	10
		Масло слив.	10
		Сыр	10
		Морковь	24
		Лук	24
		Масло сливочное	4
		Картофель	80
		Торех	16
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив	8
		Соль йодир.	0.001
		Масло сливочное	5
		Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар-песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0.3
		Творог	48
		Ванилин	0.1
		Хлеб р/п	20
		Заварка	2
		Мед	15
		Чай с медом	200
		Хлеб р-п	20
		Ванилин	0.1
		Творог	48
		Соль	0.3
		Масло сливочное	22
		Сахар-песок	27
		Мука пшеничная фортифицированная	54
		Масло сливочное	5
		Соль йодир.	0.001
		Масло слив	8
		Сахар	8
		Пшено	17
		Пис	17
		Молоко	150/5
		Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	130
		Ингредиенты	Ингредиенты
		Выход блюда, г	Выход блюда, г
		Брутто, г	Брутто, г

I Неделя

ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2024-2025 учебный год (лето-осень)



«Ахметовский район»
 И.о. руководителя ГУ «Отдел образования»
 Нуриева Г. Ахметова
 2024 год

3-й день	Наименование блюда	Выход	Ингредиенты	Брутто, г
	Салат овощной из св.капусты, моркови, огурцов	60	Капуста	41,8
			Огурцы	15
			Морковь	20
			Масло раст.	12
			Сахар	5
			Соль йодир.	1
			Курочка	122
			рис	60
			Соль йодир.	0,001
			Масло растительное	13
			Лук	23
			морковь	23
			томат	9
			Кисель п/ягодный	200
			Кисель	24
			Сахар	10
			Крахмал	12
			Лимон, кис.	0,0002
			Хлеб ржано-пшеничный	20
4-й день	Наименование блюда	Выход	Ингредиенты	Брутто, г
	Котлета рыбная	80	Минтай	132
			Хлеб пшен	20
			молоко	45
			Сухари	12
			Масло раст.	10
			Масло слив.	4
			Соль йодир.	0,001
			Картофель	160
			молоко	75
			Соль	0,001
			Масло сливочное	3
			Сухофрук.	20
			Сахар	20
			Лимонка	0,002
			Хлеб ржано-пшеничный	20
			Печенье сахарное	40
5-й день	Наименование блюда	Выход	Ингредиенты	Брутто, г
	Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
			Сахар	20
			Лимонка	0,002
			Хлеб ржано-пшеничный	20
			Печенье сахарное	40
Наименование блюда	Выход	Ингредиенты	Брутто, г	
Салат из капусты св., свеклы	60	Капуста св.	48	
		Свекла	250	
		Сахар песок	3	
		Масло растит.	5	
		Соль йодированная	1	
Биточки	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	100	
		Хлеб	22,5	
		Молоко	24	
		Лук репчатый	10	
		Масло раст.	10	
		Сухари	20	
		Соль йодир	1	
		Курочка	60	
Печка отварная	100	Курочка	60	
		Масло слив	5	

Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

II Неделя

1-ый день		2-ой день		3-й день	
Наименование блюда	Выход блюда, г	Наименование блюда	Выход блюда, г	Наименование блюда	Выход блюда, г
Суп лапша мясо говядины	200	Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Лапша		Молоко		Сахар	
Картофель		Сахар		Заварка	
		Молоко	200	Хлеб ржано-пшеничный	20
		Заварка		Соль повар.	
		Чай с молоком с сахаром	200	Сахар	
		Фрукты	150	Масло раст.	
		Печенье сахарное	40	Морковь	
		Мясо говядины ГРУД.	40	Капуста	
		Соль	1.5	Томат	
		Масло растительное	2	морковь	
		Лук репчатый	10	Лук	
		Морковь	10	Масло растительное	
		Картофель свежий	54	Соль повар.	
		Латва	11	рис	
		Картофель	80	Куриня	122
				Лив с курицей	150
				Хлеб ржано-пшеничный	20
				Морковь	23
				Лук	23
				Морковь	23
				Капуста	56.8
				Томат	9
				Салат овощной	60
				Хлеб ржано-пшеничный	20
				Чай с сахаром	200
				Хлеб ржано-пшеничный	20
				Молоко	120
				Капша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5
				Курпа кукурузная	40
				Масло сливочное	5
				Сахар	8
				соль	0.8
				Мука пшеничная фортифицированная	54
				Сахар-песок	27
				Масло сливочное	22
				Соль	0.3
				Ливор	48

Ванилин	200	Сухфрук.	Сахар	Лимонка	0,1	
Компот из сухофруктов	200	Сахар	Лимонка	0,002	20	
					20	
					20	
Хлеб ржано-пшеничный	20				20	
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты		брутто, г.		
Суп рыбный -	200	Картофель	Крупа (рис, пшено)	80		
			Морковь	6		
			Лук репчатый	8		
			Рыбные консервы в масле, или натур	25		
Хлеб с сыром	20:10	Хлеб рпш	Сыр	20		
Сок натур	200	Сок натур		200		
5-й день		Ингредиенты		брутто, г.		
Наименование блюда	Выход блюда, г.	Ингредиенты		брутто, г.		
Тфтели мясные (говядина, курица)с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)		78		
			Рис	8		
			Мука	12		
			Лук репчатый	50		
			Масло раст.	4		
			Томатная паста	6		
			соль	0,2		
Макаронные изделия	100	Макаронны	Масло слив.	35		
			Кисель	24		
Кисель ягодный	200	Сахар	Крахмал	10		
			Лимон, кис.	12		
Хлеб ржано-пшеничный	20			0,0002		
				20		

1-й день	Наименование блюда	Выход, г	Ингредиенты	Брутто, г
	Салат витаминный	100	Капуста Морковь Дюлоко Масло раст. Сахар Соль йодир. Картофель Лорох	56,8 20 20 12 5 1 90 25
	Суп гороховый мясо	250	Лук Морковь Масло сливочное Мясо говяжье груд. Соль йодир. М.р.	8 24 4 58 2 4
	Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р.п. Сыр Масло сливочное Дюлоко	10 10 10 150
	Фрукты	150	Яблоко	2
	Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	20
2-ой день	Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200	Рис Пшено Сахар Масло слив. Соль йодир. Масло сливочное	10 10 10 0,001 10
	Чай с медом	200	Заварка Мед	20 2
	Запеканка творожная	200	Мука пшеничная Сахар-песок Масло сливочное Соль Творог Ванилин	72 36 30 0,4 64 0,1
	Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

1 Неделя

ПЕРСПЕКТИВНОЕ
 диетическое меню (рекомендуемое) меню блюд
 для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в
 общеобразовательных школах
 за счет средств фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год (лето-осень)



И.о. руководителя ГУ «Областное управление образования и науки»

2024.10.1

Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
3-й день			
Салат овощной из квашеных овощей, моркови, огурцов	100	Квашеная капуста	56,8
		Морковь	20
		Огурцы	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль повар.	1
		Курнза гряд.	240
		Рис	80
		Соль повар.	0,001
		Масло растительное	18
		Лук	35
		Морковь	35
Суп с морковью	100		
		Хлеб р/п	20
		Масло сливочное	10
		Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон, кис.	0,0002
4-й день			
Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	55
		Морковь	15
		Яблоко	15
		Масло раст.	14
		Сахар	6
		Соль повар.	1
Котлета рыбная	100	Минтай	168
		Хлеб пшен	24
		молоко	45
		Сухари	18
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль повар.	0,0015
		Картофель	210
		молоко	75
		Соль	1
		Масло сливочное	8
		Сухойрук	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
		Хлеб ржано-пшеничный	40
		Печенье сахарное	40
5-й день			
Наименование блюда	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты св., свеклы	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растит.	8
		Соль поваренная	1

