ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ «ОСАКАРОВ АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ» МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



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

101000, Карағанды облысы, Осакаров ауданы Целинная, көшесі, За Тел./факс:8(72149)41373, 43153,41622 e-mail:obrazovanie_osakarovka@mail.ru ЖСК KZ87070103KSN3009000 «КР Қаржы Министрлігінің Қазынашылық Комитеті» ММ БСК ККМ

101000, Карагандинская область, Осакаровский район ул.Целинная, 3а Тел./факс:8(72149)41373, 43153,41622 e-mail:obrazovanie_osakarovka@mail.ru ИИК KZ87070103KSN3009000 ГУ «Комитет Казначейства Министерства Финансов РК» БИК ККМГКZ2A. БИН 150540016816

19.09.2024 ж. №5-1- 38/1000

Мектеп директорларына

«Осакаров ауданының білім бөлімі» ММ білім алушыларының жас ерекшеліктеріне байланысты тағамдарды үлестерінің массасын граммен көрсете отырып,перспектівті мәзір жолдайды.

Басшь

А. Акмағанбетова

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)

I Неделя

		1 Неделя	
		(7)-10 лет	
		-ый день	Т
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,
Каша молочная рисовая с	150/5	Молоко	120
маслом сливочным		Рис	40
		Сахар песок	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	1
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
		Caxap	20
		Молоко	100
	2	-ой день	
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Салат из св. моркови	60	Морковь	90
	"	Масло раст.	12
		Соль йодир.	1
		Сахар	5
Куры тушенные	80	Куры	162
31		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодир.	1
		M/C	7
Гарнир: макаронные	100	Макароны	35
изделия	100	Масло слив.	7
•		Соль йодир.	1
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
•	. 3	3-й день	
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп гороховый	200	Горох	25
		Картофель	80
		Морковь	24
		Лук	8
			40
		Грудинка говядина	40

		Соль йодир.	1
		M/c	10
		Зелень	2
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Caxap	20
		Молоко	15
		M/c	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		M/p	3
	* ***	Сыр	11
		Дрожжи	3
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
тап с модом	200	Мед	20
		4-й день	20
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели из филе курин. с	80	Куриное филе	78
соусом	60	Мука пшеничная фортиф	8
Coycom		Рисовая крупа	12
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнеч.	4
		Лук репчатый	50
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	100	Картофель	160
rup requiring mope	100	Молоко	75
		Соль йодир.	1
		Масло сливочное	7
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
		5-й день	
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Св огурец	60	Св огурец	60
Мясные биточки (говядина	80	Мясо говядина	50
и курица)		Мясо кур	50
•		Лук репчатый	24
		Масло подсолнечное	10
		Соль йодир.	1
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Сухари	20
		Яйцо	0,5
Гречка отварная	100	Гречневая крупа	53
		Масло слив	7
-		Соль йодир.	1
	1	Чай черный гранулированный	2
Чай черный сладкий	200		
Чай черный сладкий Хлеб p-п	200	Сахар песок Хлеб р\п	20 20

II Неделя

40 150 200 20 20 20 20 20 20 20 ода, г	Нигредиенты Картофель Макаронные изделия (лапша) Морковь Лук репчатый Масло сливочное Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Крупа гречневая Масло слив. Соль йодир.	80 11 10 10 7 1 50 2 40 150 2 20 20 Брутго,г
40 150 200 20 20 20 20 20 20 20 20 0да, г	Картофель Макаронные изделия (лапша) Морковь Лук репчатый Масло сливочное Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Крупа гречневая Масло слив.	80 11 10 10 7 1 50 2 40 150 2 20 20 53
40 150 200 20 20 20 ода, г	Макаронные изделия (лапша) Морковь Лук репчатый Масло сливочное Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Крупа гречневая Масло слив.	11 10 10 7 1 50 2 40 150 2 20 20
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Макаронные изделия (лапша) Морковь Лук репчатый Масло сливочное Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Крупа гречневая Масло слив.	10 10 7 1 50 2 40 150 2 20 20
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Морковь Лук репчатый Масло сливочное Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Крупа гречневая Масло слив.	10 7 1 50 2 40 150 2 20 20 53
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Масло сливочное Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	7 1 50 2 40 150 2 20 20 53
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Соль йодир. Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Крупа гречневая Масло слив.	1 50 2 40 150 2 20 20 53
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Суп набор курица Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	2 40 150 2 20 20 20 Брутго,г
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Зелень Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	2 40 150 2 20 20 20 Брутго,г
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Печенье Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	40 150 2 20 20 20 Брутто,г
150 200 20 20 2 ыход ода, г	Яблоко Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	150 2 20 20 20 Брутто,г
200 20 2 ыход ода, г	Чай черный гранулированный Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	2 20 20 20 Брутто,г
20 2 ыход ода, г	Мед Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	20 20 Брутто,г 53
2 ыход ода, г	Хлеб р\п -ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	20 Брутто,г 53
2 ыход ода, г	-ой день Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	Брутто,г 53
ыход ода, г 100	Ингредиенты Крупа гречневая Масло слив.	53
ода, г 100	Крупа гречневая Масло слив.	53
100	Масло слив.	
80	Масло слив.	7
80	Соль йолир	
80	Comb nognip.	1
80	Куры	162
	Морковь	30
	Лук репчатый	30
	Зелень	2
	Томатная паста	4
	Соль йодир.	1
	M/c	7
60	Капуста	56,8
		20
		12
	Caxap	5
	Соль йодир.	1
20	Хлеб р\п	20
.00	Яблоки	45
	Сахар песок	20
	Лимонная кислота	2
	Ингредиенты	Брутто,г
	Manage	120
00/5		120
-		40
		10
-		10
	СОЛЬ ИОЛИО.	60
	20 200 -й ден ыход ода, г	 Капуста Морковь Масло раст. Сахар Соль йодир. Хлеб р\п Яблоки Сахар песок Лимонная кислота й день й ход Ингредиенты Ингредиенты

		Caxap	20
		Молоко	15
2 2		M/c	15
		Соль йодир.	
		Куриное Яйцо	0.5
		M/p	3
		Сыр	11
*		Дрожжи	3
Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
чаи черный с молоком	200		20
		Сахар Молоко	100
Хлеб р-п	20		20
хлео р-п		Хлеб р\п	20
Hamanananan Sana		4-й день	F
Наименования блюд	Выход	Ингредиенты	Брутто,
Curantification	блюда, г	Kannahan	90
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа пшённая или рисовая	16
		Морковь	24
		Лук репчатый	8
		Рыба минтай	50
		Зелень	2
		Масло сливочное	10
**		Соль йодир.	1
Кондитерское изделие	40	Пряник	40
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Сок натур	200	Сок натур	200
		-й день	-
Наименования блюд	Выход	Ингредиенты	Брутто,
T. 1	блюда, г		50
Тефтели (говядина и	80	Мясо говядина	50
курица) с соусом		Мясо кур	50
		Лук репчатый	50
		Масло подсолнечное	1
		COUL HOURS	
		Соль йодир.	12
		Рис	12
		Рис Мука фортиф	8
		Рис Мука фортиф Яйцо куриное	8 0,5
		Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с	8 0,5 5
		Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень	8 0,5 5 2
		Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста	8 0,5 5 2 4
N.	100	Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста Морковь	8 0,5 5 2 4 10
Макаронные изделия	100	Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста Морковь Макароны	8 0,5 5 2 4 10 35
Макаронные изделия	100	Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста Морковь Макароны Масло слив.	8 0,5 5 2 4 10
		Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста Морковь Макароны Масло слив. Соль йодир.	8 0,5 5 2 4 10 35 7
Макаронные изделия Кисель	100	Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста Морковь Макароны Масло слив. Соль йодир. Кисель	8 0,5 5 2 4 10 35 7 1 24
		Рис Мука фортиф Яйцо куриное М/с Зелень Томатная паста Морковь Макароны Масло слив. Соль йодир.	8 0,5 5 2 4 10 35 7

ПЕРСПЕКТИВНОЕ

одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения

в общеобразовательных школах

за средств фонда «Всеобуч» на 2024-2025 учебный год (лето-осень)

I Неделя

		1 Нед	COLA		
	11-14	15-18		11-14	15-18
	лет	лет		лет	лет
		1-ый			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,	Брутто, г
Каша молочная рисовая	180	200	Молоко 2,5%	126	140
F			Рис	40,5	45
			Сахар песок	10,8	12
			Масло слив	10,8	12
			Соль йодир.	1	1
Хлеб р-п	20	20	Хлеб р\п	20	20
Фрукты	150	150	Яблоко	150	150
Чай чёрный с молоком	200	200	Чай черный	2	2
•			гранулированный		
			Caxap	20	20
Сузбеше	100	100	Сузбеше	100	100
		2-ой д	ень		
Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,	Брутто, Г
Салат из моркови	75	100	Морковь	90	120
canar no mopnosii	,,,	100	caxap	3	5
			Масло раст.	9	12
			Соль йодир.	1	1
Куры тушенные	90	100	Куры	170	189
			Морковь	31	35
			Лук репчатый	31	35
			Масло слив	6,3	7
			Томатная паста	4,5	5
			Соль йодир.	1	1
			Масло растит	2	2
Гарнир: макаронные	130	150	Макароны	46	53
изделия	150	150	соль	1	1
			Масло слив.	6	8
Компот из св. яблок	200	200	Яблоки	45	45
22.2		200	Сахар песок	20	20
			Лимонная кислота	2	2
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	20
		3-ой д			

Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,	Брутто, г
Суп гороховый	220	250	Горох	26	30
			Картофель	88	100
			Морковь	26	30
			Лук	13	15
			Мясо (говядина/курица, на кости)	35	40
			Соль	1	1
			Масло сливоч	10,5	12
Булочка сдобная с сыром 50/10	50/10	50/10	Мука пшеничная фортиф	60	60
			Caxap	20	20
			Молоко 2,5 %	15	15
			M/c	15	15
			Соль пищевая йодир	1	1
			Куриное Яйцо	0,5	0,5
	1		M/p	3	3
			Сыр	11	11
			Дрожжи	3	3
Хлеб ржано-пшеничный Чай с медом	200	200	Хлеб ржано- пшеничный Чай черный гранулированный	20	20
			Мед	20	20
Фрукты	100	100	Яблоко	100	100
	-	4 де		7	
Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,	Брутто, г
Тефтели из филекурин. с соусом	90	100	Куриное филе	88	98
			Рисовая крупа	16	18
			Куриное яйцо	0,04	0,5
			Томатная паста	4,5	5
			Масло подсолнеч.	3	5
			Лук репчатый	54	60
			Соль пищевая йодир	1	1
Картофельное пюре	130	150	Картофель	173	200
			Молоко	73	85
			Соль пищевая йодир	1	1
^	200	200	Масло сливочное	7,2	8
Сок натур	200	200	Сок натур	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	20

5-й день							
Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г	Брутто, г		
Св огурец	75	100	Св огурец	75	100		
Мясные биточки	90	100	Мясо (говядина)	49	55		
(говядина и курица)			Мясо кур	49	55		
	1.5		Куриное яйцо	0,045	0,055		
			Молоко	21,6	24		
			Лук репчатый	21,6	24		
			Хлеб	22	25		
			Масло подсолнечное	8	10		
			Сухари	15	20		
			Соль йодир	1	1		
Гречка отварная	130	150	Гречневая крупа	59,8	69		
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			Масло слив		3		
			Соль йодир	1	1		
Чай черный сладкий	200	200	Чай черный	2	2		
			гранулированный				
			Сахар песок	20	20		
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Хлеб ржано-	20	20		
			пшеничный				
Фрукты	100	200	Яблоко	100	100		

II Неделя

*	11-14 лет	15-18 лет		11-14 лет	15-18 лет
		1-ый д	ень		
Наименования блюд	Выход	Выход	Ингредиенты	Брутто,	Брутто,
	блюда,	блюда,		г	Γ
	г	Г			
Суп «Домашняя лапша»	230	250	Картофель	88	100
			Макаронные изделия (лапша)	13,8	15
			Морковь	13,8	15
			Лук репчатый	13,8	15
			Масло слив	7,3	8
			Соль пищевая йодир	1	1
			Суп набор курица	46	50
Сузбеше	100	100	Сузбеше	100	100
Фрукты	150	150	Яблоко	150	150
Чай с медом	200	200	Чай черный гранулированный	2	2
			Мед	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	200	Хлеб ржано- пшеничный	200	20
		2-ой д	ень		

Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,	Брутто, г
Гречка отварная	130	150	Гречневая крупа	59,8	69
1			Масло слив	7,3	8
			Соль йодир	1	1
Куры тушенные	90	100	Куры	170	189
			Морковь	31	35
			Лук	31	35
			Томат	4,5	5
Салат овощной	75	100	Капуста	70,5	94
•			Морковь	22,5	30
			Масло раст.	9	12
			caxap	2,2	3
			Соль йодир.	l	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	20
Компот из св. яблок	200	200	Яблоки	45	45
			Сахар песок	20	20
			Лимонная кислота	2	2
		3-й до	ень		
Наименования блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Ингредиенты	Брутто, г	Брутто, г
	Г	Г			
Каша молочная пшенная	180	200	Молоко	126	140
			The state of the s	120	140
			Крупа пшенная	40,5	45
			Крупа пшенная Масло сливочное	40,5 10,8	45 12
			Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок	40,5	45
			Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир.	40,5 10,8 10,8	45 12
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок	40,5 10,8	45 12 12
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная	40,5 10,8 10,8	45 12 12 1
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф	40,5 10,8 10,8 1 60	45 12 12 1 60
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар	40,5 10,8 10,8 1 60	45 12 12 1 60 20
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15	45 12 12 1 60 20 15
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко М/с	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15	45 12 12 1 60 20 15
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко М/с Соль пищевая йодир	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15 15 1 0,5 3	45 12 12 1 60 20 15 15
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко М/с Соль пищевая йодир Куриное Яйцо	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15 15 1 0,5 3 11	45 12 12 1 60 20 15 15 1 0,5 3
Булочка сдобная с сыром	50/10	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко М/с Соль пищевая йодир Куриное Яйцо М/р	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15 15 1 0,5 3	45 12 12 1 60 20 15 15 1 0,5 3
Булочка сдобная с сыром Чай чёрный с молоком	200	50/10	Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко М/с Соль пищевая йодир Куриное Яйцо М/р Сыр	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15 15 1 0,5 3 11	45 12 12 1 60 20 15 15 1 0,5 3
			Крупа пшенная Масло сливочное Сахар песок Соль йодир. Мука пшеничная фортиф Сахар Молоко М/с Соль пищевая йодир Куриное Яйцо М/р Сыр Дрожжи	40,5 10,8 10,8 1 60 20 15 15 1 0,5 3 11 3	45 12 12 1 60 20 15 15 1 0,5 3 11 3

Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Хлеб ржано-	20	20
	100000		пшеничный		
Фрукты	100	100	Яблоко	100	100
		4-й д	ень		•
Наименования блюд	Выход блюда, г	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,	Брутто г
Суп рыбный	230	250	Картофель	88	250
•			Крупа пшено*рис	18	20
			Морковь	27,6	30
			Лук репчатый	13,8	15
			Рыба минтай	46	50
			зелень	1,5	2
			Масло сливочное	1,5	2
			Соль пищевая йодир	1	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Хлеб ржано- пшеничный	20	20
Кондитерское изделие	40	40	Пряник	40	40
Сок натур	200	200	Сок натур	200	200
		5-й до	ень		
Наименования блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Ингредиенты	Брутто, г	Брутто, г
	Г	Г			
Тефтели (говядина,	90	100	Мясо говядина	49	55
курица)с соусом			Мясо кур	49	55
			Рис	16	18
			Лук репчатый	54	60
			Масло подсолнечное	4,5	5
			Томатная паста	4,5	5
			Соль пищевая йодир	1	1
			Куриное яйцо	0,0045	0,005
			Мука фортиф.	9	10
			M/c	4,5	5
			Зелень	1,5	2
Макаронные изделия	130	150	Макароны	46	53
			Масло слив.	6,9	8
Кисель	200	200	Кисель	24	24
Кисель			C	20	20
Кисель			Сахар песок	20	
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	Сахар песок Хлеб ржано- пшеничный	20	20