

Перспективалык мазір кезеңи Жаз-Күз 2023 оку жылы "Билим беру объектилерине койылатын санитариялык - эпидемиологиялык талаптар" санитариялык кагидатары негизинде бекити. КР Денсаулык сактау министринин 2021 жылдагы "5" тамыздагы № 76 буйрыгымен 1 анга



Дүйсөнбү	Сейсенбү	Сарсенбү	Жексенбү	Жума	Сейбү	Жексенбү
<b>Танертенги ас</b> Сүт косылган каракумык. Сары май нанмен. Писирелген шүжүк. Лимон косылган татти шай.	<b>Танертенги ас</b> Сүт күрүш боткасы. Сары май нанмен. Сүт косылган татти шай.	<b>Танертенги ас</b> Куырылган сүзбеси. Сары май нанмен. Шай татти. Шоколадты көмөнт.	<b>Танертенги ас</b> Сүт жармасы. Сары май нанмен. Шай татти.	<b>Танертенги ас</b> Сүт вермишель сорпасы. Жумуртка писирелген. Сары май нанмен. Лимон косылган татти шай. Карамель.	<b>Танертенги ас</b> Сүт тары боткасы. Сары май нанмен. Шай татти.	<b>Танертенги ас</b> Куырылган сүзбеси. Сары май нанмен. Шай татти.
<b>Түскү ас</b> Винегрет салаты. Ет сорпага картоп. Манта (ет сиыр ети). Жемис компоты + вит С. Нан.	<b>Түскү ас</b> Кырыккабит салаты. өсімдік майга куйылган. Ет сорпадагы кызылча. Ет косылган Лагман сиыр ети. Жемис компоты + вит. Нан.	<b>Түскү ас</b> Сәбіз салаты, өсімдік майга косылган. Ет сорпага шаруа сорпасы. Картоп пюреси, туздук пирогы(ет сиыр ети) Жемис компоты + вит. С. Нан.	<b>Түскү ас</b> Коконис салаты, өсімдік майга куырылган. Ет сорпага арналган сорпа. Картоп косылган тушпара. Кайнатылган ет (ет сиыр ети) Жемис компоты + вит С. Нан.	<b>Түскү ас</b> Ет сорпада фрикаделькалар. Сиыр етте орамжалырааклен куырмаган. Жемис компоты + вит С. Нан.	<b>Түскү ас</b> Кырыккабит салаты, өсімдік майга куйылган. Сорпа уй кеспеси, сорпага. Ет косылган Палау сиыр ети. Жемис компоты+ вит С. Нан.	<b>Түскү ас</b> Сорпага арналган Рассольник. Сиыр ети косылган Бигус. Жемис компоты+ вит С. Нан.
<b>Сәске ас</b> Табиги шырын Печенье Жемис	<b>Сәске ас</b> Табиги шырын Ирімшік косылган сары май нанмен. Жемис	<b>Сәске ас</b> Сүт кайнатылган. Гренки. Жемис	<b>Сәске ас</b> Табиги шырын Ирімшік косылган сары май нанмен. Жемис	<b>Сәске ас</b> Табиги шырын. Қамырдагы шүжүк. Жемис	<b>Сәске ас</b> Табиги шырын, Вафли. Жемис	<b>Сәске ас</b> Сүт кайнатылган. Печенье. Жемис
<b>Кешкі ас</b> Бидай гарнири, туздук косылган тауык Гуляжи. Сары май нанмен. Сүттеги Какао.	<b>Кешкі ас</b> Макарон, ак соусы бар балык пирогы. Сары май нанмен. Кисель.	<b>Кешкі ас</b> Гарнир арпа, туздук косылган шүжүк. Сары май нанмен. Шырын Табиги.	<b>Кешкі ас</b> Каракумык гарнири, коконистер косылган балык, кызанак косылган туздук. Сары май нанмен. Кисель.	<b>Кешкі ас</b> Бидай гарнири, туздук косылган тауык ети. Сары май нанмен. Шай татти.	<b>Кешкі ас</b> Картоп пюреси, ак соусы бар көкөністер косылган балык. Сары май нанмен. Сүттеги Какао.	<b>Кешкі ас</b> Буршак, шүжүк писирелген туздук косылган. Сары май нанмен. Шырын Табиги.
<b>Кешкі ас 2</b> Йогурт. Гренка	<b>Кешкі ас 2</b> Ряженка. Вафли.	<b>Кешкі ас</b> Йогурт. Татти токан.	<b>Кешкі ас 2</b> Ряженка. Печенье	<b>Кешкі ас 2</b> Йогурт. Ирімшік.	<b>Кешкі ас 2</b> Ряженка. Нан сары маймен. ирімшік.	<b>Кешкі ас 2</b> Йогурт. Балыш алмамен.

Детме-детиби ордундаушы:  
Кох М.В.

Бас аспазиш:  
Новиченко Т.Н.



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ** период Лето – Осень, 2023 уч. год

На основании санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» утв. Приказом Министра здравоохранения РК « 5» августа 2021 г. № 76  
1 неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
<b>ЗАВТРАК</b> Гречка с молоком. Бутерброд с маслом сливочным, колбаса вар.отв. Чай сладкий с лимоном.	<b>ЗАВТРАК</b> Каша молочная рисовая. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий с молоком.	<b>ЗАВТРАК</b> Запеканка творожная. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий. Конфета шоколадная.	<b>ЗАВТРАК</b> Каша молочная манная. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий.	<b>ЗАВТРАК</b> Суп молочный вермишелевый. Яйцо отварное. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий с лимоном. Карамель.	<b>ЗАВТРАК</b> Каша молочная пшеничная. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий.	<b>ЗАВТРАК</b> Запеканка творожная. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий.
<b>ОБЕД</b> Салат Винегрет, заправлен на р/м. Суп Картофельный на м/к бульоне. Манты (мясо говядина). Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат из капусты, заправлен на р/м. Свяetzник на м/к бульоне. Лигман с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат морковный, заправленный на р/масле. Суп Крестьянский на м/к бульоне. Картофельное пюре, котлета с подливом (мясо говядина). Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат овощной, заправлен на р/масле. Щи на м/к бульоне. Вареники с картошкой. Мясо отварное (мясо говядина). Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Суп с фрикадельками на м/к бульоне. Капуста тушеная с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат из капусты, заправлен на р/масле. Суп домашняя лапша, на м/к бульоне. Плов с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Суп Рассольник на м/к бульоне. Бигус с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит С. Хлеб.
<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Печенье. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Бутерброд с маслом сливочным с сыром. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Молоко кипяченое. Гречка. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Сосиска в тесте. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Вафля. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Молоко кипяченое. Печенье. Фрукт.
<b>УЖИН</b> Гарнир пшеничный, гуляш из курицы с подливом. Бутерброд с маслом сливочным. Какао на молоке.	<b>УЖИН</b> Макаронные изделия, рыбная котлета с белым соусом. Бутерброд с маслом сливочным. Кисель.	<b>УЖИН</b> Гарнир ячневый, сосиска с подливом. Бутерброд с маслом сливочным. Сок натуральный.	<b>УЖИН</b> Гарнир гречневый, рыба с овощами, подлив томатный. Бутерброд с маслом сливочным. Кисель.	<b>УЖИН</b> Гарнир пшеничный, куриная тефтелька с подливом. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий.	<b>УЖИН</b> Картофельное пюре, рыба с овощами с белым соусом. Бутерброд с маслом сливочным. Какао на молоке.	<b>УЖИН</b> Горошница, колбаса вар.отв с подливом. Бутерброд с маслом сливочным. Сок натуральный.
<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Гречка.	<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Вафля.	<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Сдобная булочка.	<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Печенье.	<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Сырник творожный.	<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром.	<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Пирожок с яблоками.

Исполнитель: *Кох М.В.*

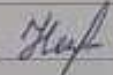
Ознакомлена: *Новиченко Г.Н.*



Перспективалык мезгил кезеңі Жаз-Күз 23 оқу жылы  
2 апта

Дүйсенбі	Сейсенбі	Сәрсенбі	Жексенбі	Жұма	Сенбі	Жексенбі
<b>Таңертеңгі ас</b> Сүт жармасы. Сары май нанмен. Лимон қосылған тәтті шай. Шоколадты кәмпит.	<b>Таңертеңгі ас</b> Сүт тары ботқасы. Жұмыртқа пісірілген. Сары май нанмен. Тәтті шай	<b>Таңертеңгі ас</b> Қарасұмдық гарнирі, тұздықпен қайнатылған шұжық. Қара өрік майы нанмен. Шай тәтті. Карамель.	<b>Таңертеңгі ас</b> Құнырылған сүзбесі. Сары май нанмен, шұжық пісірілген. Сүт қосылған тәтті шай.	<b>Таңертеңгі ас</b> Сүт вермишель сорпасы. Сары май нанмен. Шай тәтті.	<b>Таңертеңгі ас</b> Бидай гарнирі, тұздықпен қайнатылған шұжық. Сары май нан. Шай тәтті, лимон қосылған.	<b>Таңертеңгі ас</b> Сүт тары ботқасы. Сары май нанмен. Шай тәтті. Шоколадты кәмпит.
<b>Түскі ас</b> Көкөніс салаты, өсімдік май қосылған. Сорпаға арналған вермишель. Картоп пюресі, тұздық қосылған балық еті. Жеміс компоты + вит С. Нан.	<b>Түскі ас</b> Сорпаға арналған картоп сорпасы. Қырыққабат орамдары (ет сныр еті) Жеміс компоты + вит С. Нан.	<b>Түскі ас</b> Қызылша салаты, өс/майға құйылған. Борщ ет сорпада. Домашнее қуыру. Пештегі балық. Жеміс компоты + вит С. Нан.	<b>Түскі ас</b> Винегрет салаты, өс/май құйылған. Ет сорпаға арналған. Макарон, тұздық қосылған котлет (ет сныр еті) Жеміс компоты + вит С. Нан.	<b>Түскі ас</b> Қырыққабат салаты, өс май құйылған. Сорпада галушалары бар сорпа. Палау (ет сныр еті) Пештегі балық. Жеміс компоты + вит С. Нан.	<b>Түскі ас</b> Көкөніс салаты, өс құйылған. Ет сорпаға арпа сорпасы. Хинкали (ет сныр еті) Жеміс компоты + вит С. Нан.	<b>Түскі ас</b> Сәбіз салаты, өс/майға құйылған. Бұрамак сорпасы, ет сорпада Макарон, ет қосылған гуляш сныр еті. Жеміс компоты + вит С. Нан.
<b>Сәске ас</b> Сүт қайнатылған. Ірімшік қосылған сары май нанмен. Жеміс	<b>Сәске ас</b> Табиғи шырын Вафли. Жеміс	<b>Сәске ас</b> Табиғи шырын Токлаш қантпен Жеміс	<b>Сәске ас</b> Табиғи шырын Вафли. Жеміс	<b>Сәске ас</b> Шырын Табиғи. Сары май, ірімшік қосылған нан. Жеміс	<b>Сәске ас</b> Табиғи шырын Гренка Жеміс	<b>Сәске ас</b> Шырын Табиғи. Сары май, ірімшік қосылған нан. Жеміс
<b>Кешкі ас</b> Манта (ет сныр еті). Сары май нанмен. Шырын Табиғи.	<b>Кешкі ас</b> Арпа гарнирі, тұздық қосылған тауық Гуляш. Сары май нанмен. Желе	<b>Кешкі ас</b> Сүтті бидай ботқасы. Сары май нанмен. Сүттегі Какао.	<b>Кешкі ас</b> Сүт арпа ботқасы. Сары май нанмен. Кисель.	<b>Кешкі ас</b> Картоп пюресі тұздық қосылған тауық. Сары май нанмен тәтті шай	<b>Кешкі ас</b> Сүт жармасы. Сары май нанмен. Кисель. Карамель.	<b>Кешкі ас</b> Картоп қосылған тұшпара. Пештегі балық. Сары май нанмен. Сүттегі Какао.
<b>Кешкі ас 2</b> Ріженка. Гренка.	<b>Кешкі ас 2</b> Йогурт. Бөліш ірімшікпен.	<b>Кешкі ас</b> Ріженка. Сары маймен нан, ірімшік	<b>Кешкі ас 2</b> Йогурт. Бөліш картоппен.	<b>Кешкі ас 2</b> Ріженка. Печенье	<b>Кешкі ас 2</b> Йогурт. Ірімшікпен	<b>Кешкі ас 2</b> Ріженка. Гренка

Дистмедбибі:  
Кох М.В. 

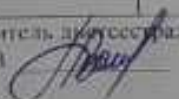
Бас аспизина:  
Новиченко Т.Н. 

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ период Лето – Осень 23 уч. Год

2 недели

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
<b>ЗАВТРАК</b> Каша молочная манная. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий с лимоном. Конфета шоколадная.	<b>ЗАВТРАК</b> Каша молочная пшеница. Яйцо отварное. Бутерброд с маслом сливоч. Чай сладкий.	<b>ЗАВТРАК</b> Гарнир гречневый, сосиска отварная с подливом. Бутерброд с маслом слив. Чай сладкий. Карамель.	<b>ЗАВТРАК</b> Запеканка творожная. Бутерброд с маслом сливочным, колбаса вар. отп. Чай сладкий с молоком.	<b>ЗАВТРАК</b> Суп молочный вермишелевый. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий.	<b>ЗАВТРАК</b> Гарнир пшеничный, сосиска отварная с подливом. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий, с лимоном.	<b>ЗАВТРАК</b> Каша молочная пшеница. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий. Конфета шоколадная.
<b>ОБЕД</b> Салат овощной, заправлен на р/м. Суп вермишелевый на м/к бульоне. Картофельное пюре, рыбная тефтелька с подливом. Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Суп картофельный на м/к бульоне. Голубцы (мясо говядина). Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат из свеклы, заправлен на р/м масле. Борщ на м/к бульоне. Домашнее жаркое. Рыба духовая. Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат Винегрет, заправлен на р/м. ЦД. на м/к бульоне. Макаронные изделия, котлета с подливом (мясо говядина). Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат из капусты, заправлен на р/м. Суп с галушками на м/к бульоне. Паюл (мясо говядины). Рыба духовая. Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат овощной, заправлен на р/м. Суп перловый на м/к бульоне. Хинкали (мясо говядина). Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.	<b>ОБЕД</b> Салат из моркови, заправлен на р/м масле. Суп гороховый, на м/к бульоне. Макаронные изделия, гуляш с мясом говядина. Компот из с/фруктов + вит. С. Хлеб.
<b>ПОЛДНИК</b> Молоко кипяченое. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Вафля. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Булочка с сахаром. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Вафля. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Бутерброд с маслом сливочным, сыром. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Гренка. Фрукт.	<b>ПОЛДНИК</b> Сок натуральный. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром. Фрукт.
<b>УЖИН</b> Мяты (мясо говядины). Бутерброд с маслом сливочным. Сок натуральный.	<b>УЖИН</b> Гарнир ячневый, гуляш из курицы с подливом. Бутерброд с маслом сливочным. Кисель.	<b>УЖИН</b> Каша молочная пшеничная. Бутерброд с маслом сливочным. Какао на молоке.	<b>УЖИН</b> Каша молочная ячневая. Бутерброд с маслом сливочным. Кисель.	<b>УЖИН</b> Картофельное пюре, бефстроганов из мяса курицы. Бутерброд с маслом сливочным. Чай сладкий.	<b>УЖИН</b> Каша молочная манная. Бутерброд с маслом сливочным. Кисель. Карамель.	<b>УЖИН</b> Вареники с картошкой. Рыба духовая. Бутерброд с маслом сливочным. Какао на молоке.
<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Гренка.	<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Ватрушка с творогом.	<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Бутерброд с маслом сливочным, с сыром.	<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Пирожок с картошкой.	<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Печенье.	<b>УЖИН 2</b> Йогурт. Сырник творожный.	<b>УЖИН 2</b> Ряженка. Гренка.

Исполнитель: Кох М В



Ознакомлена шеф-повар:  
Новицкая Г. Н.

