

«Согласовано»

ПГУЗПП

*ведущий специалист  
Карпова А.В. Клеу*

«Утверждаю»

Директор СОШ №29

Еленич В.А.



# СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

В соответствии с калорийностью  
На 2016 год.

Согласовано»  
ПГУЗПП *КШУ*



день 8.

Комплексный обед	ВЫХОД
Биточки мясные	80/50
Картофельное пюре	150
Чай с медом	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из фасоли	100
Салат из репчатого лука	100
1 блюда	
Суп лапша домашняя	250
2 блюда	
Биточки мясные	80/50
Рыба жареная по-ленинградски	100
Птица запеченная	100
Каша молочная рисовая	200
Гарниры	
Ячневая каша	150
Картофельное пюре	150
Напитки	
Кофе с молоком (пакет)	200
Чай с сахаром и молоком	200
Чай с медом	200
Сок яблочный	200
Йогурт	200
Буфетная продукция	
Булочка с посыпкой	100
Булочка с сахаром	100
Булочка с корицей	100
Гребешок с курицей	100
Пирожки с повидлом	100

Согласовано»  
ПГУЗПП

день 9

Комплексный обед		ВЫХОД
Тефтели		80/50
Каша пшеничная		150
Компот из сухофруктов		200
Хлеб		30
Свободное меню		
Салаты		
Салат из капусты		100
Салат из свежих помидоров		100
1 блюда		
Суп овощной		250
2 блюда		
Тефтели		80/50
Картофель запеченный с курицей		100
Голубцы		100
Гуляш из курицы		50/75
Каша молочная кукурузная		200
2 блюда		
Рис припущенный		150
Пшеничная каша		150
Напитки		
Чай с сахаром пакетированный		200
Чай с молоком		200
Компот из сухофруктов		200
Сок грушевый		200
Ряженка		200
Буфетная продукция		
Корж молочный		75
Булочка сдобная		100
Булочка с изюмом		100
Пирожки с капустой		100
Пирожки с морковью		100

Согласовано»  
ПГУЗПП

день 10.

Комплексный обед	ВЫХОД
Котлеты куриные	80/50
Рожки отварные	150
Чай с сахаром	200
Хлеб	30
Свободное меню.	
Салаты	
Салат из картофеля с горошком	100
Салат из моркови с яблоком	100
1 блюда	
Суп гороховый	250
2 блюда	
Котлеты куриные	80/50
Гуляш из говядины	50/50
Биточки рыбные	80
Каша молочная геркулесовая	200
Гарниры	
Овощное рагу	150
Рожки отварные	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Бифидок	200
Сок яблочный	200
Кофе с молоком	200
Буфетная продукция	
Булочка с корицей	100
Булочка с повидлом	100
Булочка с сахаром	100
Корж молочный	75
Ватрушка картофельная с сыром	100

Согласовано»  
 ПГУЗПП *Kelly*



день 11.

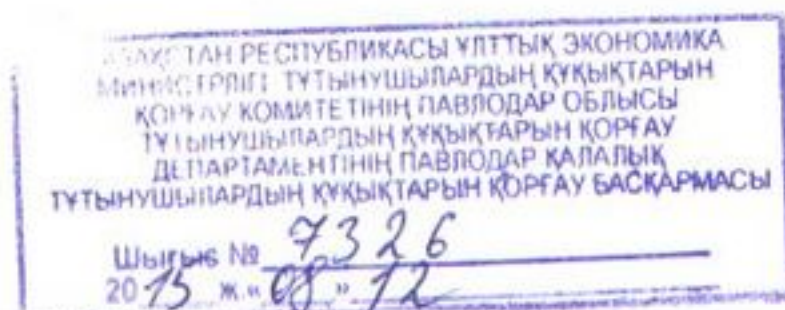
Комплексный обед	выход
Зразы	80/50
Гречневый гарнир	150
Кисель фруктовый	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салаты	
Салат из свеклы с яблоками	100
Редька с маслом	100
1 блюда	
Рассольник	250
2 блюда	
Зразы	80/50
Поджарка	50/50
Домашнее жаркое	150
Сырники с изюмом	50
Каша молочная пшенная	200
Гарниры	
Картофель запеченный	150
Гречневый гарнир	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Кисель фруктовый	200
Кефир	200
Сок яблочно-виноградный	200
Буфетная продукция	
Булочка сдобная	
Булочка с корицей	100
Корж молочный	100
Булочка с сахаром	75
Пирожки с картофелем	100

Согласовано»  
ПГУЗПП *Кис*



день 12.

Комплексный обед	ВЫХОД
Сосиска вареная	80
Гороховое пюре	150
Компот из кураги	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из огурцов	100
1 блюда	
Суп с клецками	250
2 блюда	
Бефстроганов	50/50
Биточки с овощами	80/50
Каша молочная манная	200
Пельмени	100
Гарниры	
Гороховое пюре	150
Макароны отварные	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Сок апельсиновый	200
Йогурт	200
Буфетная продукция	
Кекс	50
Булочка дорожная	100
Булочка с кунжутом	100
Пицца детская	120
Булочка в шоколаде	100



Директору СОШ №29  
Еленич В.А.

На основании Закона Республики Казахстан от 12 января 2007 года № 221-III «О порядке рассмотрения обращений физических и юридических лиц» Ваше обращение №7326 от 27.11.15г. рассмотрено.

Согласно требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на объектах воспитания и образования детей и подростков не допускается: изготовление и реализация: простокваши, творога и других кисломолочных продуктов; фаршированных блинчиков, макарон по флотски, зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы – глазуньи, крошки, грибов, продуктов домашнего приготовления; использование: непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки; яиц и мяса водоплавающей птицы; остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне; молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных; субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени; мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники; нейодированной соли и небогатенной (нефторифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

В соответствии с принципами щадящего питания не допускаются первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, сложных (более 4-х компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом; газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты.

В представленном Вами меню выше перечисленные блюда и продукты питания отсутствуют. **В связи с чем, представленное перспективное меню СОШ №29 согласовано.**

Дополнительно поясняю: согласно Санитарных правил ввозимые продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Готовая пища выдается детям после снятия проб, оценки и записи о вкусовых качествах пищи в бракеражный журнал готовых блюд. Медицинским работником проводится оценка вкусовых качеств каждого блюда и указывается соответствие веса и объема раздаваемых блюд количеству, приведенному в меню.

На основании ст.12 Закона Республики Казахстан от 12 января 2007 года № 221-III «О порядке рассмотрения обращений физических и юридических лиц» разъясняю Ваше право на обжалование принятого решения в вышестоящий орган, либо непосредственно в суд.

Руководитель Павлодарского  
городского управления  
по защите прав потребителей



А.Сафяников

Исп. Карпова Д.В.  
Тел. 339475

«Согласовано»  
ПГУЗПП

1 день



Наименование	Выход
Комплексный обед	
Манты с маслом	100/10
Салат «витаминный»(капуста,свекла,морковь)	30
Чай с сахаром	200
Хлеб	30
Салаты	
Салат витаминный(капуста,свекла,морковь)	100
Салат из св.помидоров	100
Первое блюдо	
Щи из свежей капусты	250
Вторые блюда	
Манты с маслом	100/10
Рыба жареная	100
Котлета из говядины	80
Каша молочная рисовая	200
Гарниры	
Рожки отварные	150
Каша ячневая	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Кофе с молоком	200
Сок яблочный	200
Кефир	200
Буфетная продукция	
Булочка с маком	100
Булочка с кунжутом	100
Булочка с повидлом	100
Сосиска в тесте	100
Корж молочный	75



«Согласовано»  
ПГУЗПП



день 2.

Комплексный обед	ВЫХОД
Котлета мясная	80/50
Картофельное пюре	150
Чай с лимоном	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из соленых огурцов	100
Салат из свеклы с изюмом	100
1 блюда	
Суп лапша	250
2 блюда	
Котлета мясная в сметанном соусе	80/50
Птица запеченная	100
Гуляш из говядины	50/75
Сырники с морковью	50
Каша молочная пшенная	200
Гарниры	
Картофельное пюре	150
Каша кукурузная	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Сок апельсиновый	200
Йогурт	200
Буфетная продукция	
Булочка с сахаром	100
Булочка с корицей	100
Кекс	50
Пирожки с мясом	100
Пирожки с морковью	100

день 3.

Комплексный обед		ВЫХОД
Биточки в овощном соусе		80/50
Гречневый гарнир		150
Компот из сухофруктов		200
Хлеб		30
Свободное меню.		
Салат из моркови с яблоками		100
Салат из огурцов и помидоров		100
1 блюда		
Свекольник		250
2 блюда		
Биточки в овощном соусе		80/50
Азу		150
Поджарка		50/15
Голубцы		100
Каша молочная манная		200
Гарниры		
Гречневый гарнир		150
Капуста тушеная		150
Напитки		
Чай с сахаром пакетированный		200
Чай с молоком пакетированный		200
Компот из сухофруктов		200
Сок грушевый		200
Ряженка		200
Буфетная продукция		
Булочка сдобная		100
Булочка с изюмом		100
Ватрушка с творогом		100
Пирожки с капустой		100

«Согласовано»  
ПГУЗПП



день 4.



Комплексный обед	ВЫХОД
Плов из говядины	180
Чай с медом	200
Хлеб	30
Салаты	
Салат из картофеля с зеленым горошком	100
Хе из моркови	100
1 блюда	
Суп рыбный	250
2 блюда	
Плов из говядины	150
Бефстроганов	50/50
Зразы	80
Оладьи с повидлом	50
Каша молочная кукурузная	200
Гарниры	
Перловый гарнир	150
Картофель запеченный	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Сок персиковый	200
Бифидок	200
Буфетная продукция	
Булочка с кунжутом	100/50
Булочка с маком	100/50
Булочка шоколадная	100
Самса с курицей	100



день 5.

Комплексный обед	выход
Котлета куриная	80/50
Рожки отварные	150
Чай с сахаром	200
Хлеб	30
Свободное меню.	
Салат из свеклы с сыром	100
Редька с маслом	100
1 блюда	
Суп гороховый	250
2 блюда	
Котлета куриная	80/50
Рыба запеченная с картофелем	100
Пельмени	100
Мясо с овощами	50/75
Каша молочная гречневая	200
Гарниры	
Рожки отварные	150
Ячневая каша	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Йогурт питьевой	200
Сок мультифруктовый	200
Кофе с молоком	200
Чай с молоком пакетированный	200
Буфетная продукция	
Булочка с корицей	100
Булочка с повидлом	100
Булочка с сахаром	100
Кекс	75
Пирожки с картофелем	100

«Согласовано»  
ПГУЗПП



день 6

Комплексное меню	Выход
Сосиска вареная	80/50
Гороховое пюре	150
Компот из свежих яблок	200
Хлеб	30
Свободное меню	
Салат из свеклы с огурцами	100
1 блюда	
Суп харчо	250
2 блюда	
Шницель	80
Сосиска вареная	80/50
Лагман	200
Оладьи картофельные	50
Каша молочная пшенная	200
Гарниры	
Гороховое пюре	150
Спагетти	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Кефир	200
Сок яблочный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Буфетная продукция	
Пицца детская	100
Плетенка с маком	120
Булочка с изюмом	100
Песочник	100
Булочка в шоколадной глазури	75

«Согласовано»  
ПГУЗПП



день 7.

Комплексный обед	ВЫХОД
Манты с маслом	100/10
Чай с сахаром и лимоном	200
Салат из капусты с яблоками	30
Хлеб	30
Салаты	
Салат из капусты с яблоками	60
Салат из моркови с сыром	100
1 блюда	
Щи из свежей капусты	250
2 блюда	
Манты	50
Сердце тушенное с овощами	100
Котлета из говядины	80
Вареники с творогом	100
Каша молочная манная	200
Гарниры	
Пшениный гарнир	150
Капуста тушеная	150
Напитки	
Чай с сахаром пакетированный	200
Чай с молоком пакетированный	200
Чай с лимоном	200
Сок апельсиновый	200
Ряженка	200
Буфетная продукция	
Булочка с маком	100
Булочка с кунжутом	100
Кекс	100
Сосиска в тесте	75
Булочка в шоколаде	100