



Руководитель
КГУ СОШ № 26
Щербакова Л.А.

Перспективное сезонное меню на 2021-2022 учебный год

Питание учащихся с 1-4 класс

Зима – весна 1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.	Ккал
Понедельник	Биточки мясные соус к.осн.	60/25	221,3
	Гречка	130	121,6
	Чай с сахаром	200	40
	Хлеб,мед	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Вторник	Плов с мясом	200	447,3
	Нарезка овощная	30	97,0
	Компот из сухофруктов	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
	Печенье	1 шт.	
Цена: 315 тенге			
Среда	Тефтеля мясная,соус кр.осн.	80	146,7
	Пюре картофельное	130	236,4
	Кисель пл.-ягодный	200	94,2
	Хлеб,мед	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Четверг	Курица тушеная с овощами	50	157
	Рожки отварные	130	152,5
	Чай с сахаром,лимоном	200	139,1
	Хлеб	50	72,5
	Салат витаминный	30	
Цена: 315 тенге			
Пятница	Суп гороховый с мясом	200/25	217,7
	Чай с сахаром	200	40
	Булочка	50	86,1
	Хлеб,мед	50	72,5
Цена: 315 тенге			

Медсестра

Арендатор столовой

Маник Л.П.

Рубанова И.В.





Руководитель
КГУ СОШ № 26
Щербакова Л.А.

Перспективное сезонное меню на 2021-2022 учебный год

Питание учащихся с 1-4 класс

Зима – весна 2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.	Ккал
Понедельник	Голубцы ленивые с мясом	200	221,3
	Печенье	1шт.	121,6
	Чай с сахаром	200	40
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Вторник	Биточки мясные, соус кр. основн.	60	447,3
	Рожки отварные	130	97,0
	Кисель пл.-ягодный	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
	Мед пчелиный	10	
Цена: 315 тенге			
Среда	Плов с курицей	200	146,7
	Салат витаминный	30	236,4
	Компот из яблок	200	94,2
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			
Четверг	Котлета мясная	60	157
	Картофельное пюре	130	152,5
	Чай с сахаром с лимоном	200	139,1
	Хлеб	50	72,5
	Мед пчелиный	10	
Цена: 315 тенге			
Пятница	Суп вермишелевый с курицей	200/25	217,7
	Чай с сахаром	200	40
	Булочка	50	86,1
	Хлеб	50	72,5
Цена: 315 тенге			

Медсестра

Маник Л.П.

Арендатор столовой

Рубанова И.В.





Руководитель
КГУ СОШ № 26
Щербакова Л.А.

Перспективное сезонное меню на 2021-2022 учебный год

Питание учащихся детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей с 1-11 классов

Зима - весна

Март

Дни	Наименование готовых блюд	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
		Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Понедельник	Биточки мясные, соус красный основной	50	153,1	80	244	100	307
	Гречка	100	98,0	130	127,4	150	147
	Суп полевой	200	198,0	250/25	247	250/25	247
	Чай с сахаром	200	40	200	40	200	40
	Хлеб ,мед	30	72,5	40	80	40	80
Цена: 400 тенге							
Вторник	Плов с мясом	180	337	200	421	200	421
	Щи из св.капусты	200	100,0	250	124,6	250	124,6
	Компот из сухофруктов	200	94,2	200	94,2	200	94,2
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
	Цена: 400 тенге						
Среда	Тефтеля мясная	80	122,3	60	146,7	80	195,6
	Пюре картофельное	100	157,6	130	204,8	150	236,4
	Суп рыбный	200	118,7	250	136	250	136
	Кисель	200	94,2	200	94,2	200	94,2
	Хлеб,мед	30	72,5	40	80	40	80
Цена: 400 тенге							
Четверг	Курица тушеная	50	89,3	80	142,8	100	178,6
	Рожки отварные	100	101,6	130	132,2	150	152,5
	Рассольник	200	128,9	250	141	250	141
	Чай с сахаром, лимоном	200	139,1	200	139,1	200	139,1
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
	Салат витаминный	10		10		10	
Цена: 400 тенге							
Пятница	Котлета мясная,соус	50	337	80	421	100	421
	Рис отварной	100	217,7	130	272,5	150	272,5
	Чай с сахаром	200	40	200	40	200	40
	Суп гороховый	50	86,1	50	86,1	50	86,1
	Хлеб,мед	30	72,5	40	80	40	80
Цена: 400 тенге							

Медсестра

Маник Л.П.

Арендатор столовой

Рубанова И.В.





Руководитель
КГУ СОШ № 26
Щербакова Л.А.

Перспективное сезонное меню на 2021-2022 учебный год

Питание учащихся детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с 1-11 классов

Зима – весна 2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	7-10 лет		11-14 лет		15-18 лет	
		Выход	Ккал	Выход	Ккал	Выход	Ккал
Понедельник	Голубцы ленивые	200	153,1	220	244	250	307
	Суп картофельный	200	198,0	250	247	250	247
	Чай с сахаром	200	40	200	40	200	40
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
Цена: 400 тенге							
Вторник	Биточки мясные соус к.осн.	60	337	80	421	100	421
	Суп гороховый	200	100,0	250	124,6	250	124,6
	Рожки отварные	100	97,0	130	97,0	150	97,0
	Кисель пл-ягодный	200	94,2	200	94,2	200	94,2
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
	Мед пчелиный	10		10		10	
Цена: 400 тенге							
Среда	Плов с курицей	200	122,3	200	146,7	250	195,6
	Борщ со свеклой	200	118,7	250	136	250	136
	Компот из яблок	200	94,2	200	94,2	200	94,2
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
Цена: 400 тенге							
Четверг	Котлета мясная	60	89,3	80	142,8	100	178,6
	Картофельное пюре	100	101,6	130	132,2	150	152,5
	Суп полевой	200	128,9	250	141	250	141
	Чай с сахаром с лимоном	200	139,1	200	139,1	200	139,1
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
	Мед пчелиный	10		10		10	
Цена: 400 тенге							
Пятница	Котлета мясная	60	337	80	421	100	421
	Суп вермишелевый	200	217,7	250	272,5	250	272,5
	Чай с сахаром	200	40	200	40	200	40
	Гречка	100	86,1	130	86,1	150	86,1
	Хлеб	30	72,5	40	80	40	80
Цена: 400 тенге							

Медсестра

Арендатор столовой



Маник Л.П.

Рубанова И.В.



«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
 на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 1 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Биточки мясные	60	195	
2	Гречка	130	40	
3	Чай с сахаром	30	97	
4	Мед	10	524	
5	Хлеб	50	72,5	
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Салат из моркови с сыром	80	40	140 тг.
2	Винегрет	80	84	140 тг.
I блюдо				
1	Суп полевой	250	192,5	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Вареники с картошкой	210	427	350 тг.
2	Голубцы (мясо + рис)	140/1 шт.	282,3	350 тг.
3	Каша молочная пшенная	250	278	200 тг.
4	Картофельное пюре	150	162,5	150 тг.
5	Гречка	150	378,5	150 тг.
6	Котлета «Капитан»	80/20	421,1	250 тг.
Напитки				
1	Чай с сахаром, лимоном	200	40	60 тг.
2	Компот из сухофруктов	200	94,2	60 тг.
3	Какао	200	141,4	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «___» _____ арналған
на «___» _____ 2021 года

Зима-весна 2 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Плов с мясом	200	447,3	
2	Компот из сухофруктов	200	94,2	
3	Хлеб	50	72,5	
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Салат витаминный	80	89,7	140 тг.
2	Салат из пекинской капусты с зеленью	80	43,6	140 тг.
I блюдо				
1	Щи из св.капусты	250	124,6	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Манты	60	487,3	120 тг.
2	Каша молочная манная	250	280	200 тг.
3	Перловка	150	152,5	150 тг.
4	Тефтеля мясная	80	270	200 тг.
5	Котлета куриная	80	163	250 тг.
Напитки				
1	Чай черный с сахаром,лимоном	200	56,1	40 тг.
2	Компот из сухофруктов	200	108	60 тг.
3	Кофе 3х1	200	104,9	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 3 день

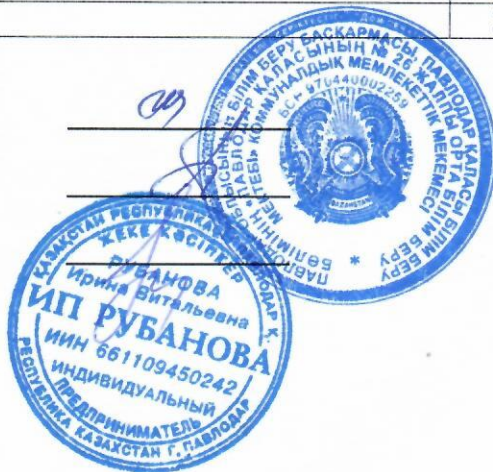
Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Тефтеля мясная	80	157	
2	Картофельное пюре	130	152,5	
3	Чай с сахаром с лимоном	200	139,1	
4	Хлеб	50	72,5	
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Салат из свеклы с луком	80	102,4	140 тг.
2	Салат рыбный	80	135	140 тг.
I блюдо				
1	Суп рыбный	250	141	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Котлета мясная	60	163	180 тг.
2	Отбивная куриная	80	324,1	250 тг.
3	Каша молочная рисовая	250	241,5	200 тг.
4	Лагман с мясом	150\25	301,3	350 тг.
5	Рыба жаренная	80	147	250 тг.
Напитки				
1	Чай с молоком	200	121,5	100 тг.
2	Кисель «вишня»	200	109,1	60 тг.
3	Компот из яблок	200	109,1	60 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





**«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»**

**ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ**

2021 жылғы « ___ » _____ арналған
на « ___ » _____ 2021 года

Зима-весна 4 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Курица с овощами	60	146,7	
2	Рожки отварные	130	236,4	
3	Чай с сахаром с лимоном	200	94,2	
4	Хлеб	50	72,5	
5	Салат			350 тг. / 315
тг. б/н				

Салаты				
1	Салат с рыбой	80	136,9	140 тг.
2	Салат витаминный	80	89,7	150 тг.
I блюдо				
1	Рассольник	250	136	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Биточки мясные	60	270	180 тг.
2	Каша молочная пшенная	250	281,1	200 тг.
3	Вареники с картофелем	210	427	350 тг.
4	Гречка отварная	150	236,4	150 тг.
5	Мясо по французски	250	208,6	350 тг.
6	Рыба жаренная в сметане	100/30	350	250 тг.
Напитки				
1	Чай черный	200	56,1	40 тг.
2	Сок натуральный в тетрапаке	200	216	100 тг.
3	Компот из сухофруктов	200	94,2	60 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 5 день

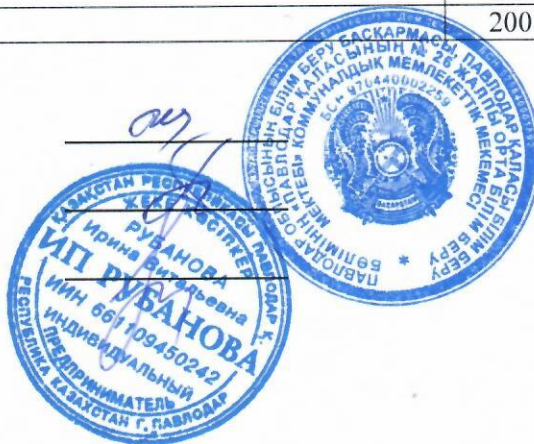
Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Суп гороховый с мясом	250/25	252	
2	Чай с сахаром	200	40	
3	Хлеб	50	72,5	
4	Булочка сахарная	50	86,1	
5	Мед			350 тг. / 315 тг.
б/н				

Салаты				
1	Салат из спаржи с морковью	100	103,9	140 тг.
2	Салат «Мимоза»	80	154,2	140 тг.
I блюдо				
1	Гороховый суп	250	136	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Котлета мясная	80	187,3	180тг.
2	Рис отварной	150	611	150 тг.
3	Гуляш мясной	35/50	230,7	350 тг.
4	Каша молочная рисовая	250	148,1	200 тг.
5	Спагетти	150	124,8	150 тг.
Напитки				
1	Компот из сухофруктов	200	94,2	60 тг.
2	Сок натуральный	200	216	100 тг.
3	Какао	200	141,4	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 6 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Голубцы «Ленивые»	200	167,8	
2	Чай с сахаром	200	94,2	
3	Печенье	1 шт.	97,0	
4	Хлеб	50	72,5	
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Винегрет	100	213,0	140 тг.
2	Салат из свежих овощей	80	40,4	140 тг.
I блюдо				
1	Суп картофельный	250	136	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Голубцы с мясом (перец)	140/1 шт.	228,3	350 тг.
2	Поджарка из говядины	50	479,5	330 тг.
3	Вареники с картофелем	200/10	357,6	350 тг.
4	Каша молочная ячневая	200	240	200 тг.
5	Отбивная куриная	80.	472	250 тг.
6	Рис припущенный	150	159	150 тг.
7	Картофельное пюре	150	111	150 тг.
Напитки				
1	Чай черный с лимоном	200	52,4	60 тг.
2	Компот из сухофруктов	200	94,2	60 тг.
3	Кофе черный	200	26,2	100 тг.
		200	106	100 тг.
4	Сок натуральный в тетрапаке	200	216	100 тг.
5	Какао	200	208	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
 на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 7 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Биточки мясные	60	157	
2	Рожки	130	152,5	
3	Кисель пл-ягодный	200	40	
4	Хлеб,мед	50	72,5	
350 тг. / 315 тг. б/н				

Салаты				
1	Салат «Зимний»	80	135	140 тг.
2	Салат из свеклы	80	84	140 тг.
I блюдо				
1	Суп гороховый	250	148	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Мясо по французски	250	264,1	350 тг.
2	Котлета «Капитан»	80/20	421,1	250 тг.
3	Каша молочная геркулесовая	250	290	200 тг.
4	Перловка	150	208,6	150 тг.
5	Рыба жаренная	220	329,6	250 тг.
Напитки				
1	Чай с сахаром, лимоном	200	40	60 тг.
2	Компот из сухофруктов	200	94,2	60 тг.
3	Кисель пл-ягодный	200	109,1	60 тг.
4	Кофе черный с молоком	200	26,3	100 тг.

Директор школы _____

Мед.сестра школы _____

Арендатор столовой _____





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 8 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Плов с курицей	200	337	
2	Компот из яблок	200	94,2	
3	Хлеб	50	72,5	
4	Салат витаминный	30		
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Салат из белокочанной капусты	100	63,6	140 тг.
2	Салат из моркови	100	39,8	140 тг.
I блюдо				
1	Борщ со свеклой	250	197,9	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Плов с курицей	250	471,5	350 тг.
2	Лагман с мясом	150\25	176,5	350 тг.
3	Пшенная каша	150	88,5	150тг
4	Рыба тушеная в томате с овощами	80/60	166	250 тг.
5	Каша молочная,рисовая	250	244	200 тг.
6	Гречка рассыпчатая	150	150	150 тг.
Напитки				
1	Чай черный	200	56,1	40 тг.
2	Компот из свежих фруктов	200	34,7	60 тг.
3	Сок в тетрапаках	200	216	60 тг.
4	Кофе 3х1	200	121,5	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 9 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Котлета мясная	60	157	
2	Картофельное пюре	130	152,5	
3	Чай с сахаром с лимоном	200	139,1	
4	Хлеб	50	72,5	
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Салат витаминный	80	102,4	140 тг.
2	Салат рыбный	80	135	140 тг.
I блюдо				
1	Суп полевой	250	141	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Котлета мясная	60	163	180 тг.
2	Отбивная куриная	80	324,1	250 тг.
3	Каша молочная пшеница	250	241,5	200 тг.
4	Жаркое по-домашнему	250	301,3	350 тг.
5	Спагетти	150	147	150 тг.
Напитки				
1	Чай с молоком	200	121,5	100 тг.
2	Кисель «вишня»	200	109,1	60 тг.
3	Сок яблочный	200	109,1	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой





«Павлодар қ. № 26 ЖОББМ» КММ
асханасы
Столовая КГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ
МЕНЮ

2021 жылғы «__» _____ арналған
на «__» _____ 2021 года

Зима-весна 10 день

Наименование блюда		Выход	Ккал	ЦЕНА
Комплексный обед				
1	Суп вермишелевый с курицей	250/25	247	
2	Булочка веснушка	50	121,6	
3	Чай с сахаром	200	40	
4	Хлеб, мед	50	72,5	
				350 тг. / 315 тг. б/н

Салаты				
1	Салат морковный с сыром	100	167,1	140 тг.
2	Салат из капусты	80	29,6	140 тг.
I блюдо				
1	Суп вермишелевый	250	145	200 тг.
II блюдо, гарниры				
1	Котлета мясная	80	249,2	180 тг.
2	Котлета «Капитан»	80/20	421,1	250 тг.
3	Каша молочная пшеничная	250	398,8	200 тг.
4	Гречка рассыпчатая	150	236,4	150 тг.
5	Бигус	200	110,0	350 тг.
6	Рыба в сметане			
Напитки				
1	Компот из сухофруктов	200	94,2	60 тг.
2	Чай с молоком	200	121,5	100 тг.
3	Сок натуральный	200	108	100 тг.

Директор школы

Мед.сестра школы

Арендатор столовой

