

Утверждаю
 Руководитель КТУ К.С.Илиев
 « 22 » _____ 2025 года

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний период 2025-2026 уч. год
 На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -3021/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях
 здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8 (таблица 2)
 1 неделя (01.12.25 по 31.05.26)



Понедельник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Вторник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Среда	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			
Суп молочный с крупной	180	200	250	Каша молочная с крупной	180	200	250	Суп молочный с крупной	180	200	250
Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20
Чай с молоком	200	200	200	Какао с молоком	200	200	200	Цикорий с молоком	200	200	200
				Отварное яйцо	1 шт	1 шт	1 шт				
ОБЕД				ОБЕД				ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из соевых орешков с луком	60	80	100	Салат из свеклы с сыром	60	80	100	Салат Витаминный	60	80	100
Суп картофельный с крупной на кур/б	200	250	300	Щи со сметаной на к/б	200	250	300	Рассольник со сметаной на к/б	200	250	300
Плов из птицы	200	220	250	Азу по татарски	200	220	250	Котлета мясная, соус томатный	70/20	90/20	100/20
Кисель плодово-ягодный +вит С	200	200	200	Компот из с изюмом+вит С	200	200	200	Пюре картофельное	130	150	180
								Кисель плодово-ягодный +вит С	200	200	200
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
Ватрушка с творогом	100	100	100	Пирожок с капустой	100	100	100	Кондитерское изделие	25	25	25
Молоко кипяченое	200	200	200	Сок	200	200	200	Компот с изюмом	200	200	200
				Фрукт	250	250	250	Фрукт	230	230	230
УЖИН				УЖИН				УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Картофельно-мясная запеканка	200	220	250	Каша рассыпчатая	130	150	180	Тфлетля рыбная в молочном соусе	70/20	90/20	100/20
Компот с с/ф	200	200	200	Ежика из говядины в молочном соусе	70/20	90/20	100/20	Капуста тушеная	130	150	180
Фрукт	250	250	250	Чай сладкий	200	200	200	Чай с лимоном	200	200	200
УЖИН 2				УЖИН 2				УЖИН 2			
Кисломолоочный продукт	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25	Булочка домашняя	25	25	25

Исполнитель-лицесетра: Белюс Е.Ю. *Белюс*

Жампишева Б.М. *Жампишева*

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний период 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -30212020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение №8, таблица 2)

1 неделя (01.12.25 по 31.05.26)

Четверг	С 6-10лет			С 11-14 лет			С 15-18 лет				
	10лет	лет	лет	лет	лет	лет	лет	лет			
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			ЗАВТРАК				
Каша молочная с крупой	180	200	250	Суп молочный с крупой	180	200	250	Омлет	180	200	250
Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20
Чай с молоком	200	200	200	Какао с молоком	200	200	200	Цикорий с молоком	200	200	200
ОБЕД				ОБЕД			ОБЕД				
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из св. овощей	60	80	100	Салат из моркови с чесноком	60	80	100	Салат из белокочанной капусты	60	80	100
Борщ со сметаной на к/б	200	250	300	Суп картофельный с крутой на кур/б	200	250	300	Свекольник со сметаной на к/б	200	250	300
Рыбная котлета в молочном соусе	70/20	90/20	100/20	Каша рассыпчатая	150	150	180	Жаркое по домашнему	200	220	250
Макаронны отварные	130	150	180	Птица тушенная	70/20	90/20	100/20	Компот с с/ф +вит С	200	200	200
Чай с лимоном	200	200	200	Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200				
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			ПОЛДНИК				
Творожно-морковная запеканка	180	200	250	Булочка домашняя	100	100	100	Пирожок с морковью	100	100	100
Кисель плодово-ягодный	200	200	200	Сок	200	200	200	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Фрукт	230	230	230	Фрукт	250	250	250	Фрукт	250	250	250
УЖИН				УЖИН			УЖИН				
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Плов с мясом	200	220	250	Рагу овощное с мясом	200	220	250	Голубцы ленивые	200	220	250
Компот с с/ф +вит С	200	200	200	Чай сладкий	200	200	200	Сок	200	200	200
УЖИН 2				УЖИН 2			УЖИН 2				
Кисломолоочный продукт	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25

Исполнитель диетсестра:

Белогус Е.Ю

Бек

Жампиевская Б.М.

Жампиевская



ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год
 в На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организации
 и здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2)

1 неделя (01.12.25 по 31.05.26)

Утверждаю
 Руководитель ЦЗН СПИИ №48
 М.М.Насонов
 2025 год.

Воскресенье	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
ЗАВТРАК			
Суп молочный с крупой	180	200	250
Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/2
Чай с молоком	200	200	0
			200
ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из овощей	60	80	100
Суп Королевский на к/б	200	250	300
Бигус с картошкой и мясом	200	220	250
Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200
ПОЛДНИК			
Сырник	180	200	250
Компот из с/ф	200	200	200
Фрукт	230	230	230
УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50
Каша рассыпчатая	130	150	180
Котлета рыбная, соус томатный	70/20	90/20	100/20
Чай с лимоном	200	200	200
УЖИН 2			
Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изд.	25	25	25

Неполнитель диетсестра: Белогус Е.Ю *Бел*

Жампинова Б.М. *МЖР*



УТВЕРЖАЮ
 Руководитель ЦУС ЦНН МЗР РК
 М.М. Наседов
 2025 год.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год
 На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение №8, таблица 2)

2 недели (01.12.25 по 31.05.26)

Понедельник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Вторник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Среда	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			
Каша молочная с крупой	180	200	250	Суп молочный с крупой	180	200	250	Каша молочная с крупой	180	200	250
Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20
Какао с молоком	200	200	200	Цикорий с молоком	200	200	200	Яйцо отварное	1 шт	1 шт	1 шт
								Чай с молоком	200	200	200
ОБЕД				ОБЕД				ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из моркови с чесноком	60	80	100	Салат Витаминный к/б	60	80	100	Салат из св. овощей	60	80	100
Борщ со сметаной на к/б	200	250	300	Суп картофельный с крупой на к/б	200	250	300	Свекольник со сметаной на к/б	200	250	300
Тефтелея мясная соус	70/20	90/20	100/20	Пюре картофельное	130	150	180	Гороховое пюре	130	150	180
Белый	130	150	180	Митболы мясные, томатный соус	70/20	90/20	100/20	Гуляш мясной с соусом	70/20	90/20	100/20
Макаронны отварные	200	200	200	Чай сладкий	200	200	200	Компот с изюмом+вит С	200	200	200
Компот из с/ф+вит С											
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
Пудинг творожный	180	200	250	Булочка с изюмом	100	100	100	Конд.изд.	25	25	25
Сок	200	200	200	Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200	Сок	200	200	200
Фрукт	250	250	250	Фрукт	250	250	250	Фрукт	230	230	230
УЖИН				УЖИН				УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Азу по татарски	200	220	250	Капустя тушеная с мясом	200	220	250	Каша рассыпчатая	130	150	180
Кисель плодово-ягодный	200	200	200	Чай с молоком	200	200	200	Тефтелея рыбная, соус белый	70/20	90/20	100/20
								Чай с лимоном	200	200	200
УЖИН 2				УЖИН 2				УЖИН 2			
Кисломолочный продукт	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изд.	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25	Ватрушка с творогом	100	100	100

Исполнитель диетсестра: Белоус Е.Ю. *Е.Ю.*

Жампиесова Б.М. *Б.М.*

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -3021/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2)
2 неделя (01.12.25 по 31.05.26)

Четверг	С 6-10лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Пятица	С 6-10лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Суббота	С 6-10лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			
Суп молочный с крупой	180	200	250	Каша молочная с крупой	180	200	250	Суп молочный с крупой	180	200	250
Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20
Какао с молоком	200	200	200	Чай с молоком	200	200	200	Цикорий с молоком	200	200	200
				Отварное яйцо	1 шт	1 шт	1 шт				
ОБЕД				ОБЕД				ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из соевых орехов с луком	60	80	100	Салат из свеклы с сыром	60	80	100	Салат из св. овощей	60	80	100
Щи со сметаной на к/б	200	250	300	Суп	200	250	300	Сметаной на к/б	200	220	250
Котлета рыбная, соус томатный	70/20	90/20	100/20	картофельный с крупкой на кур/б	200	220	250	Рагу овощное с мясом	200	220	250
Каша рассыпчатая	130	150	180	Плов из птицы	200	200	200	Компот из с/ф +вит С	200	200	200
Чай с лимоном	200	200	200	Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200				
				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
Творожно-морковная запеканка	180	200	250	Пирожок с картошкой	100	100	100	Сырник	180	200	250
Молоко кипяченое	200	200	200	Сок	200	200	200	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
				Фрукт	250	250	250	Фрукт	250	250	250
УЖИН				УЖИН				УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Картофельно-мясная запеканка	200	220	250	Бигус с мясом	200	220	250	Каша рассыпчатая	130	150	180
Чай сладкий	200	200	200	Компот с изюмом	200	200	200	Тертеля рыбная	70/20	90/20	100/20
Фрукт	230	230	230					молочном соусе	200	200	200
				УЖИН 2				УЖИН 2			
УЖИН 2				УЖИН 2				УЖИН 2			
Кисломолочный продукт	200	200	200	Молоко	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25	Кипяченое Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25

Исполнитель диетсестра: Белоус Е.Ю *Бел*

Жампиенцова Б.М. *БМ*



Утверждаю
 Руководитель КГУ «СДПД №4»
 М.М. Исабаев
 2025 года



ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8. таблица 2)

2 недели (01.12.25 по 31.05.26)

	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
Воскресенье			
ЗАВТРАК			
Омлет	180	200	250
Батон с маслом	100/20	100/20	100/20
Какао с молоком	200	200	200
ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из моркови с чесноком	60	80	100
Суп овощной нак /б	200	250	300
Жаркое по домашнему	200	220	250
Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200
ПОЛДНИК			
Пирожок с морковью	100	100	100
Компот из с/ф	200	200	200
Фрукт	250	250	250
УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50
Голубцы ленивые	200	220	250
Чай сладкий	200	200	200
УЖИН 2			
Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25

Исполнитель листегра: Белоус Е.Ю

Жампишова Б.М.

Утверждаю
 Руководитель М.М. Давсония
 2025 год.



ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -3021/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях, обеспечивающих здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2)

3 недели (01.12.25 по 31.05.26)

Понедельник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С15-18лет	Вторник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С15-18лет	Среда	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С15-18лет
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			
Суп молочный с крупой	180	200	250	Каша молочная с крупой	180	200	250	Суп молочный с крупой	180	200	250
Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20
Цикорий с молоком	200	200	200	Йогурт отварное	1 шт	1 шт	1 шт	Какао с молоком	200	200	200
				Чай с молоком	200	200	200				
ОБЕД				ОБЕД				ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из св. овощей	60	80	100	Салат из свеклы с сыром	60	80	100	Салат из моркови с чесноком	60	80	100
Суп картофельный с крупой на кур/б	200	250	300	Щи со сметаной на к/б	200	250	300	Борщ со сметаной на к/б	200	250	300
Птица тушеная	70/20	90/20	100/20	Гороховое пюре	130	150	180	Азу по татарски	200	220	250
Каша рассыпчатая	130	150	180	Котлета мясная, томатный соус	70/20	90/20	100/20	Компот из с/ф+виг С	200	200	200
Кисель плодово-ягодный+виг С	200	200	200	Компот с изюмом+виг С	200	200	200				
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
Булочка с изюмом	100	100	100	Пудинг творожный	180	200	250	Кондитерское изделие	25	25	25
Молоко кипяченое	200	200	200	Кисель плодово-ягодный	200	200	200	Сок	200	200	200
				Фрукт	230	230	230	Фрукт	250	250	250
УЖИН				УЖИН				УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Тефтели мясная, соус белый	70/20	90/20	100/20	Рагу овощное с мясом	200	220	250	Плов с мясом	200	220	250
Макароньы отварные	130	150	180	Чай с лимоном	200	200	200	Чай сладкий	200	200	200
Компот из с/ф	200	200	200								
Фрукт	250	250	250								
УЖИН 2				УЖИН 2				УЖИН 2			
Кисломолочный продукт	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25	Ватрушка с творогом	100	100	100

Исполнитель диетсестра: Белоус Е.Ю

Бел

Жампиенцова Б.М.

1 стр.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний период 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8 таблица 2)

3 недели (01.12.25 по 31.05.26)

Четверг	С 6-10лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Пятица	С 6-10лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Суббота	С 6-10лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			
Каша молочная с крупой	180	200	250	Суп молочный с крупой	180	200	250	Каша молочная с крупой	180	200	250
Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20
Цикорий с молоком	200	200	200	Чай с молоком	200	200	200	Какао с молоком	200	200	200
ОБЕД				ОБЕД				ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из соевых	60	80	100	Салат Витаминный	80	80	100	Салат из моркови с чесноком	60	80	100
отруцов с луком				Свекольник со сметаной	200	250	300	Суп овощной со сметаной на к/б	200	250	300
Суп Королевский на к/б	200	250	300	на к/б							
Тефтели рыбная в молочном соусе	70/20	90/20	100/20	Рис припущенный	130	150	180	Суп овощной со сметаной на к/б	200	250	300
Пюре картофельное	130	150	180	Митболы мясные, томатный соус	70/20	90/20	100/20	Гуляш мясной с соусом	70/20	90/20	100/20
Чай ежаикий с лимоном	200	200	200	Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200	Макаронны отварные	130	150	180
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
Пирожок с картошкой	100	100	100	Ватрушка с творогом	100	100	100	Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200
Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200	Компот из с/ф	200	200	200	Пирожок с капустой	100	100	100
Фрукт	230	230	230	Фрукт	250	250	250	Фрукт	230	230	230
УЖИН				УЖИН				УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Капустя тушеная с мясом	200	220	250	Бигус с картошкой и мясом	200	220	250	Котлета рыбная в молочном соусе	70/20	90/20	100/20
Компот с изюмом	200	200	200	Сок	200	200	200	Каша рассыпчатая	130	150	180
УЖИН 2				УЖИН 2				УЖИН 2			
Кисломолочный продукт	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25

Исполнитель диететра: Белогус Е.Ю

а

Жампиенова Б.М.



ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний период 2025 -2026 уч. год
 На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2)

3 недели (01.12.25 по 31.05.26)

	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
Воскресенье			
ЗАВТРАК			
Омлет	180	200	250
Батон с маслом	100/20	100/20	100/20
Цикорий с молоком	200	200	200
ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из св.овошей	60	80	100
Рассольник со сметаной на к/б	200	250	300
Жаркое по домашнему	200	220	250
Компот с изюмом+вит С	200	200	200
ПОЛДНИК			
Сок	200	200	200
Сырник	180	200	250
Фрукт	250	250	250
УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50
Плов с мясом	200	220	250
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
УЖИН 2			
Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25

Исполнитель диеты: Белогус Е.Ю

Е.Ю. Белогус

Жампигова Б.М.

Б.М. Жампигова



ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год
На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2) 4 недели (01.12.25 по 31.05.26)



Понедельник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С15-18лет	Вторник	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С15-18лет	Среда	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С15-18лет
ЗАВТРАК Суп молочный с крупной Батон с маслом и сыром Какшо с молоком	180 100/20/20 200	200 100/20/20 200	250 100/20/20 200	ЗАВТРАК Каша молочная с крупной Батон с маслом Яйцо отварное Чай с молоком	180 100/20 1 шт. 200	200 100/20 1 шт. 200	250 100/20 1 шт. 200	ЗАВТРАК Суп молочный с крупной Батон с маслом и сыром Цикорий с молоком	180 100/20/20 200	200 100/20/20 200	250 100/20/20 200
ОБЕД Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Салат Витаминный Свекольник со сметаной на к/б Гуляш мясной с соусом Рис припущенный Кисель плодово-ягодный+вит Е	100 50 60 200 70/20 130 200	100 50 80 250 90/20 150 200	100 50 100 300 100/20 180 200	ОБЕД Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Салат из моркови с чесноком Суп картофельный с крупой на курб Каша рассыпчатая Птица тушеная Компот с изюмом+вит С	100 50 60 200 130 70/20 200	100 50 80 250 150 90/20 200	100 50 100 300 180 100/20 200	ОБЕД Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Салат из свежлы с сыром Расольник со сметаной на к/б Макаронь отварные Рыбная котлета в молочном соусе Чай с лимоном	100 50 60 200 130 70/20 200	100 50 80 250 150 90/20 200	100 50 100 300 180 100/20 200
ПОЛДНИК Пудинг творожный с изюмом Компот из с/ф Фрукт	180 200 250	200 200 250	250 200 250	ПОЛДНИК Конд.изл. Сок Фрукт	25 200 250	25 200 250	25 200 250	ПОЛДНИК Кисель плодово-ягодный+вит С Пирожок с капустой Фрукт	200 100 230	200 100 230	200 100 230
УЖИН Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Азу по татарски Сок	50 50 200 200	50 50 220 200	50 50 250 200	УЖИН Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Тефтеля рыбная, соус белый Пиоре картофельное Кисель плодово-ягодный	50 50 70/20 130 200	50 50 90/20 150 200	50 50 100/20 180 200	УЖИН Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Бигус с мясом Компот из с/ф	50 50 200 200	50 50 220 200	50 50 250 200
УЖИН 2 Кисломолоочный продукт Кондитерское изделие	200 25	200 25	200 25	УЖИН 2 Молоко кипяченое Пирожок с картошкой	200 25	200 25	200 25	УЖИН 2 Молоко кипяченое Кондитерское изделие	200 100	200 100	200 100

Неполнитель: диететра: Белуге Е.Ю

Жампиев Б.М.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министерства здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2)

4 неделя (01.12.25 по 31.05.26)

Четверг	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Пятница	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет	Суббота	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
ЗАВТРАК				ЗАВТРАК				ЗАВТРАК			
Каша молочная с крупой	180	200	250	Суп молочный с крупой	180	200	250	Омлет	180	200	250
Батон с маслом	100/20	100/20	100/20	Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20	Батон с маслом	100/20	100/20	100/20
Какао с молоком	200	200	200	Чай с молоком	200	200	200	Цикорий с молоком	200	200	200
ОБЕД				ОБЕД				ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100	Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из св.овощей	60	80	100	Салат из соевых бобов	60	80	100	Салат из белокочанной капусты	60	80	100
Суп Королевский на к/б	200	250	300	огурцов с луком	200	250	300	капусты	200	250	300
Митболды мясные томатный соус	70/20	90/20	100/20	Борш со сметаной на к/б	200	250	300	Свекольник со сметаной на к/б	200	250	300
Пюре картофельное	130	150	180	Каша рассыпчатая	130	150	180	Тефтелег рыбаная, соус белый	70/20	90/20	100/20
Кисель плодово-ягодный + вит С	200	200	200	Ежкин мясные соус белый	70/20	90/20	100/20	Макаронны отварные	130	150	180
				Компот из с/ф+вит С	200	200	200	Чай с лимоном	200	200	200
ПОЛДНИК				ПОЛДНИК				ПОЛДНИК			
Творожная запеканка	180	200	250	Пирожок с морковью	100	100	100	Ватрушка с творогом	100	100	100
Молоко кипяченое	200	200	200	Сок	200	200	200	Кисель плодово-ягодный + вит С	200	200	200
				Фрукт	250	250	250	Фрукт	230	230	230
УЖИН				УЖИН				УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50	Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50	Хлеб ржаной	50	50	50
Голубцы ленивые	200	220	250	Рагу с мясом	200	220	250	Котлета мясная, соус томатный	70/20	90/20	100/20
Чай сладкий	200	200	200	Кисель плодово-ягодный	200	200	200	Каша рассыпчатая	130	150	180
Фрукт	250	250	250					Компот из с/ф	200	200	200
УЖИН 2				УЖИН 2				УЖИН 2			
Кисломолочный продукт	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200	Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25	Кондитерское изделие	25	25	25

Неполнитель диетстара: Белоус Е.Ю

Бел

и

Жамшинова Б.М.

Бел

Утверждаю
 Руководитель ИГУ «СЦН №4»
 М.М.Насонов
 2025 год

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ на зимне-весенний 2025 -2026 уч. год

На основании приказа Министра здравоохранения РК от «21» декабря 2020 года №КР ДСМ -3021/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» и Приложения к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 (приложение 8, таблица 2)

4 недели(01.12.25 по 31.05.26)

Утверждено
Руководителем КТУ «СПИ» №4
М.М.Насонов
2025 год.



	С 6-10 лет	С 11-14 лет	С 15-18 лет
Воскресенье			лет
ЗАВТРАК			
Наша молочная с крупой	180	200	250
Батон с маслом и сыром	100/20/20	100/20/20	100/20/20
Какао с молоком	200	200	200
ОБЕД			
Хлеб ржаной	100	100	100
Хлеб пшеничный	50	50	50
Салат из св.овощей	60	80	100
Рассольник со сметаной на к/б	200	250	300
Гуашь мясной-е соусом	70/20	90/20	100/20
Пюре гороховое	130	150	180
Кисель плодово-ягодный+вит С	200	200	200
ПОЛДНИК			
Булочка домашняя	100	100	100
Компот с изюмом	200	200	200
Фрукт	230	230	230
УЖИН			
Хлеб пшеничный	50	50	50
Хлеб ржаной	50	50	50
Котлета рыбная в молочном соусе	70/20	90/20	100/20
Капустя тушеная	130	150	180
Чай с лимоном	200	200	200
УЖИН 2			
Молоко кипяченое	200	200	200
Кондитерское изделие	25	25	25

Исполнитель диетсестра: Белоус Е.Ю.

Белоус

Жаманенова Б.М.

Жаманенова