



## МЕНЮ

31.03.2023

Наименования блюд	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Тефтели говядины с соусом	70/30		80/30		90/30	
Гарнир: картофельное пюре	100	81,7	120	107	130	123
Крошки пшенично-овсяные	200	93	200	93	200	93
Булочка с маслом и сыром	20/5/3	87	37/7/1	103	35/5/3	134

Заведующая столовой

Е.М. Петрова

БЕКІТМІНДІ БІРЖАІЮ

Аяқ КҮЧ КҮМ

директор/директор КҮ

0001005

Алматы



## МЕНЮ

01.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Квал	11-14 лет	Квал	15-18 лет	Квал
	Выход		Выход		Выход	
Курица тушеная с соусом	70/30	285	80/30	314	90/30	342
Гарнир гречка	100	42	130	120	150	138
Хлеб пшеничный, с/зной	20	49	35	85	40	97
Комп. от из сухофруктов	200	55,6	200	55,6	200	55,6

Заведующая столовой

Е.М. Петрова

БЕКТЕМІН/УТВЕРЖДАЮ



У.О.М.Г. КММ  
директор КГУ  
А.Самбиева

## МЕНЮ

04.04.2022

Наименование блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Колбаса говяжья (духовая) с соусом	80/30	141	90/30	158	100/30	174
Гарнир: макаронны отварные	100	112	120	135	130	148
Чай с молоком	200	19	200	19	200	19
Хлеб пшеничный (ржаной)	20	49	35	85	40	97
Мед	10	33	10	33	10	33

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕШО

05.04.2022

	7-10 лет	Көгал	11-14 лет	Көгал	15-18 лет	Көгал
	Выход		Выход		Выход	
Рәттилікке келген оқушы	206/20	107,8	230/20	124	294/20	135
Көгал үлгі-нормалары бойынша	20	49	33	85	40	97
Көгал үлгі-нормалары бойынша	205	75,8	200	55,6	290	55,6
Бөлушілер саны	60	140	20	140	50	140

Заманбау ғылым

Е.М. Переев



## МЕНЮ

06.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Плов из мяса говядины	170	425	220	500	250	575
Чай сладкий с лимонком	200	28	200	28	200	28
Фрукт	100	52	100	52	100	52
Хлеб пшеничный, ожевой	20	49	35	85	40	92

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

07.04.2022

Наименование блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Рыба дорада (хлебная) с соусом	70/30	83	80/30	71	100/30	86
Горшочек картофельное пюре	100	81,7	130	107	150	123
Салат витаминный (морковь, сыр) с растительным маслом	60	60,4	70	71	80	81
Кисель плодово-ягодный	200	93	200	93	200	93
Хлеб пшеничный, ржаной	30	40	35	85	40	97

Заведующая столовой

Г.М. Петрева



## МЕНЮ

08.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Суп лапша с мясом курицы	200/20	170	230/20	196	250/20	213
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Сырбаша	60	72	60	72	60	72
чай черный, сладкий	200	13,5	200	13,5	200	13,5

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

11.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Туяш из мяса курицы	80/30	67	90/30	75	100/30	83,1
вечер: макароны	100	112	120	135	130	145
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Чай с молоком и сахаром	200	213	200	213	200	213

Заведующая столовой

Е.М. Петрова





## МЕНЮ

12.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Вареники с картошкой со сливочным маслом	150/5	345	200/5	405,2	200/5	466
Бутерброд с маслом и сыром	20/5/3	87	37771	103	35/5/3	134
Чай черный сладкий	200	13,5	200	13,5	200	13,5

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

13.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Суп "Харчо" из мяса курицы	200/20	110	230/20	125	250/20	135
Хлеб пшеничный, ржаной	20	49	35	85	40	97
Сузбеше	60	72	60	72	60	72
Сок (фруктовый)	200	92	200	92	200	92

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

14.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Виточки рыбные с соусом	70/30	96,6	80/30	106,76	100/30	107
Гарнир рис припущенный	100	163,6	130	197	150	213
Салат овощной на растительном масле (свекла, чеснок)	60	57	70	67	80	76
Чай сладкий с лимоном	200	28	200	28	200	28
Хлеб пшеничный; рисовой	20	49	35	85	40	97

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

15.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Жаркое из мяса говядины	200	235	230	271	250	256
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Йогурт	100	212	100	212	100	212

Заведующая столовой

Е. М. Петрова

БЕКІРМОНЪ СВЕРЖДАЮ

Т.М.М.М.М.М.

директор директор КГУ

Т.М.М.М.М.

Самовина



## МЕНЮ

16.07.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Борщ на к/б (капуста, свекла, картофель, лук, морковь)	200	114,8	230	137	250	144
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Расстегай с мясом	60	161	60	161	60	161
Чай черный сладкий	200	13,5	200	13,5	200	13,5

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

17.09.2022

	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Щи мещовицкия б.пода	170	295	200	346	230	396
Тлов из мяса курицы						
Хлеб пшеничный; ржаной	70	49	35	35	40	97
Кисель	200	93	200	93	200	53
Фрунт	100	52	100	52	100	52

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

18.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Пельмени из мяса говядины с бульоном	200	584	230	672	250	730
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Чай с молоком	200	19	200	19	200	19
Мед	10	33	10	33	10	33

Заведующая столовой

Е.М. Петрова

БЕКТЕМИН А. Г. БЕРЖДАЮ

№ 26-М.Д. КЭМ

директор директор ИУ

№ 1-М.Д.

А. Саббаева



## МЕНЮ

19.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Котлета говяжья духовая с соусом	70/30	181,1	80/30	200	90/30	218
Гарнир: картофельное пюре	100	81,7	120	107	130	123
Салат из свежих овощей на растительном масле (капуста, морковь)	60	31	70	36	80	41
Компот из сухофруктов	200	55,5	200	55,6	200	55,6
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97

Заведующая столовой

Е.М. Петрова





## МЕНЮ

20.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Борщ на кв (капуста, свекла, картофель, лук, морковь)	200	114,8	230	132	250	164
Хлеб пшеничный/ржаной	20	48	35	85	40	97
Расстегай с мясом	60	161	60	161	60	161
Чай черный сладкий	200	13,5	200	13,5	200	13,5

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

21.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Плов из мяса курицы	170	295	200	346	230	398
Хлеб пшеничный 2; ржаной	20	43	35	85	40	97
Кисель	200	93	200	93	200	93
Фрукт	100	52	100	52	100	52

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

22.04.2022

Наименование блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Рассольник с мясом говядины	200/20	98	230/20	112	250/20	121
Сузбаше	60	72	60	72	60	72
Чай черный сладкий	200	151	200	161	200	161
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

25.04.2022

	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
Наименования блюда	Выход		Выход		Выход	
Сосиска тонкая духовая с соусом	80/30	172	90/30	180	100/30	203
Гарнир: макароны	100	112	130	135	150	146
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Питьевой йогурт	100	212	100	212	100	212

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

26.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Щи с мясом говядины (капуста, картофель, лук, морковь)	200/20	98	230/20	112	250/20	121
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Ватрушка с творогом	60	149	60	149	60	149
Чай черный сладкий	200	13,5	200	13,5	200	13,5

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

27.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Жаркое из мяса курицы	200	178,8	230	206	250	224
Салат морковный с чесноком на растительном масле	60	91	70	106	80	121
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Чай с молоком	200	19	200	19	200	19
Мед	10	33	10	33	10	33

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

28.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Тефтели говяжьи с соусом	70/30		80/30		90/30	
Гарнир: картофельное пюре	100	81,7	120	107	130	123
Нисель плодово-ягодный	200	93	200	93	200	93
Бутерброд с маслом и сыром	20/5/3	87	37/7/1	103	35/5/3	134

Заведующая столовой

Е.М. Петрова



## МЕНЮ

29.04.2022

Наименования блюда	7-10 лет	Ккал	11-14 лет	Ккал	15-18 лет	Ккал
	Выход		Выход		Выход	
Курица тушеная с соусом	70/30	285	80/30	314	90/30	342
Гарнир: гречка	100	92	130	120	150	138
Хлеб пшеничный; ржаной	20	49	35	85	40	97
Компот из сухофруктов	200	55,6	200	55,6	200	55,6

Заведующая столовой

Е.М. Петрова