



«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>1 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Плов	200	250	
3	Чай с сахаром	200	200	
4	Суп гороховый	200	250	
5	Хлеб	50	50	330тг.
<b>Салаты</b>				
1	Салат из белокочанной капусты	100		100тг.
2	Салат из свеклы с яблоком	100		100тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Суп гороховый	250		150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Плов с курицей	250		280тг.
2	Отбивная куриная	80		180тг.
3	Гуляш мясной	50/50		180тг.
4	Котлета из филе курица	80		180тг.
5	Рыба тушеная в томате с овощами	150		150тг.
6	Гречка рассыпчатая	150		100тг.
7	Картофельное пюре	150		100тг.
<b>Напитки</b>				
1	Чай черный	200		30тг.
2	Компот из свежих фруктов	200		50тг.
3	Кефир	200		60тг.
4	Сок натуральный абрикосовый	200		60тг.
5	Кофе 3х1	200		60тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка с маком	50/100		80тг.
2	Булочка с посыпкой	50/100		60тг.
3	Ватрушка с повидлом	100		70тг.
4	Пирожки с морковью	100		80тг.
5	Эчпочмак	100		140тг.

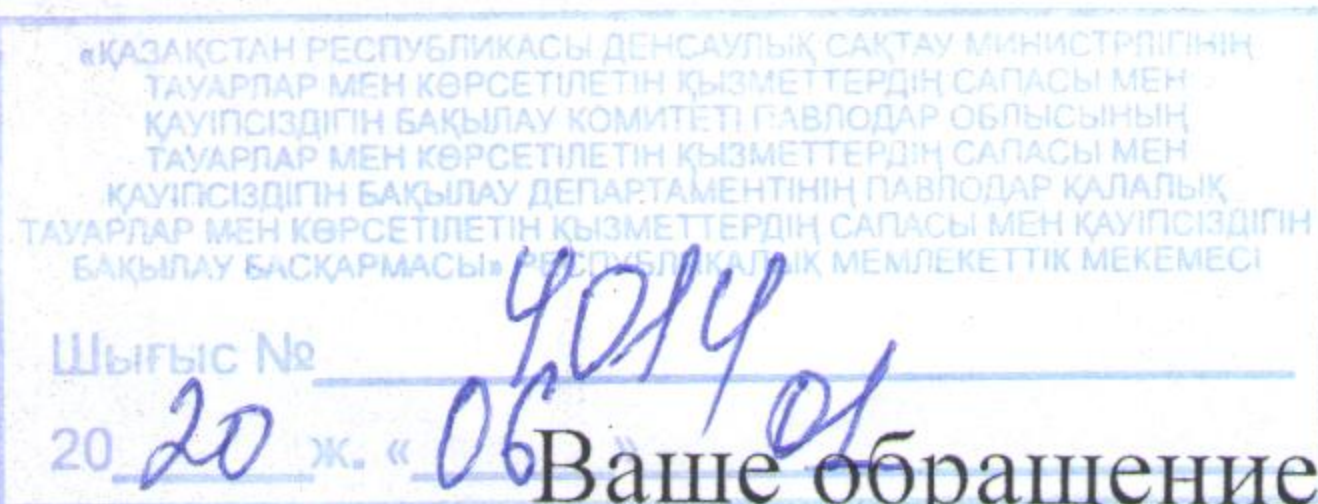
Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_



ИП Рубановой И.В.



Ваше обращение №4014 от 25.12.2019 года рассмотрено.

Доводим до Вашего сведения, что в соответствии с СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утв. приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от «16» августа 2017 года № 611, в организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается: 1) изготовление и реализация: простокваши, творога и других кисломолочных продуктов; фаршированных блинчиков; макарон по-флотски; зельцев, форшмаков, студней, паштетов; кондитерских изделий с кремом; морсов, квасов; жареных во фритюре изделий; яиц всмятку, яичницы – глазуньи; сложных (более 4-х компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом; окрошки; грибов; продуктов домашнего приготовления; первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод); чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; жевательных резинок; 2) 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 небогащенной (нефортифицированной железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

**В представленном Вами перспективном меню для организации питания начальной школы в ГУ СОШ 30, 26, вышеперечисленные блюда отсутствуют.**

Кроме того, просим учесть следующее: ввозимые продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность. Не допускается к приему пищевых продуктов 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 объём раздаваемых блюд количеству, приведенному в меню.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда.

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.

**И.о. руководителя Павлодарского городского управления контроля качества и безопасности товаров и услуг**



**Г.Койбагарова**



**«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»**

**ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ**

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>2 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Котлета мясная	60	70	
3	Гречка отварная	100	150	
4	Чай с сахаром и лимоном	200	200	
5	Борщ ураинский	200	250	
6	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>				
1	Салат из фасоли		100	100тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Борщ		250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Голубцы рис+мясо		150	180тг.
2	Рыба жаренная		80	180тг.
3	Печень по-строгановски		60	180тг.
4	Гречка отварная		150	100тг.
5	Пельмени		220	250тг.
6	Перловка отварная		150	90тг.
7	Капуста тушеная		150	90тг.
<b>Напитки</b>				
1	Чай черный с лимоном		200	30тг.
2	Компот из сухофруктов		200	50тг.
3	Кофе черный		200	50тг.
4	Молоко кипяченое		200	50тг.
5	Сок персиковый		200	60тг.
6	Какао		200	60тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка		50/100	50тг.
2	Ватрушка с творогом		150	70тг.
3	Булочка		100	50тг.
4	Пирожки с картофелем		100	80тг.
5	Сосиска в тесте		100	120тг.
6	Пицца детская		140	120тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_





«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда	Выход (гр.)		ЦЕНА
	7-11	12-18	
<b>3 день</b>			
<b>Комплексный обед</b>			
1 Мед	5		
2 Курица тушеная	60	80	
3 Рожки с подливом	100	150	
4 Щи из свежей капусты	200	250	
5 Кисель+С,	200	200	
6 Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>			
1 Салат из свеклы с сыром	100		100тг.
<b>I блюдо</b>			
1 Щи из свежей капусты	250		150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1 Рыба жареная	80		180тг.
2 Котлета из филе кур	60		180тг.
3 Рагу из птицы	80		180тг.
4 Бауза с капустой и мясом	100		100тг.
5 Рис отварной	150		150тг.
6 Котлета из печени	80		160тг.
7 Рожки отварные	150		100тг.
8 Пшеничка отварная	150		100тг.
<b>Напитки</b>			
1 Чай с молоком	200		60тг.
2 Кисель «вишня»	200		60тг.
3 Ряженка	200		70тг.
4 Сок натуральный	200		60тг.
5 Компот из сухофруктов	200		50тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1 Булочка школьная	50/100		50тг.
2 Булочка с изюмом	100		70тг.
3 Ватрушка с бананом	100		70тг.
4 Пирожки с капустой	100		80тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_





«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>4 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Суп харчо	200	250	
3	Тефтеля мясная	60/30	80/30	
4	Каша пшеничная	100	150	
5	Чай с сахаром и лимоном	200	200	
6	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>				
1	Салат из свеклы с яблоком	100		150тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Суп харчо	250		150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Отбивная куриная	80		180тг.
2	Сациви	80		180тг.
3	Голубцы	150		180тг.
4	Рыба тушеная в томате с овощами	80		180тг.
5	Каша пшеничная	150		100тг.
6	Картофельное пюре	150		100тг.
<b>Напитки</b>				
1	Чай черный	200		30тг.
2	Кофе 3x1	200		60тг.
3	Кефир	200		60тг.
4	Сок натуральный	200		60тг.
5	Компот из свежих фруктов	200		50тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка с маком	100		80тг.
2	Булочка с посыпкой	100		60тг.
3	Ватрушка с повидлом	80		70тг.
4	Пирожки с картошкой	100		80тг.
5	Эчпочмак	100		140тг.

Директор школы

Медсестра школы

Арендатор столовой \*





**«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»**

**ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ**

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>5 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Суп вермишелевый	200	250	
3	Котлета рыбная	60/30	60/30	
4	Пюре картофельное	100	150	
5	Компот из свежих фруктов	200	200	
6	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>				
1	Салат витаминный из сырых овощей	100		100тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Суп вермишелевый	250		150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Печень по-строгановски	50/50		180тг.
2	Жаркое по-домашнему	250		280тг.
3	Котлета куриная из филе	80		180тг.
4	Пюре картофельное	150		100тг.
5	Капуста тушеная	150		100тг.
6	Рыба запеченная с яйцом	80		180тг.
<b>Напитки</b>				
1	Чай черный с медом	200		50тг.
2	Чай 3x1	200		60тг.
3	Кофе 3x1	200		60тг.
4	Кефир	200		60тг.
5	Сок натуральный	200		60тг.
6	Компот из свежих фруктов	200		50тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка с курагой	80		70тг.
2	Булочка с посыпкой	100		60тг.
3	Булочка с изюмом	100		70тг.
4	Ватрушка с повидлом	80		70тг.
5	Пирожки с капустой	100		80тг.
6	Эчпочмак	100		140тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_





«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>6 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Голубцы ленивые (рис+мясо)	200	250	
3	Суп гречневый	200	250	
4	Чай с сахаром	200	200	
5	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>				
1	Салат из моркови с сыром	100		100тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Суп гречневый	250		150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Котлеты из филе кур	80		180тг.
2	Гуляш мясной	50/50		180тг.
3	Отбивная куриная	80		180тг.
4	Рыба жареная	80		180тг.
5	Гречка отварная	150		100тг.
6	Рис припущенный	150		100тг.
7	Картофель запеченный с курицей	250		280тг.
<b>Напитки</b>				
1	Компот из свежих яблок	200		50тг.
2	Чай черный	200		30тг.
3	Бифидок	200		100тг.
4	Сок натуральный абрикосовый	200		60тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка веснушка	50/100		50тг.
2	Булочка дорожная	50/100		50тг.
3	Пирожки с яблоками	100		80тг.
4	Ватрушка с творогом	100		100тг.
5	Сосиска в тесте	100		120тг.
7	Пицца детская	120		140тг.
8	Крендель сахарный	80		50тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_





«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда	Выход (гр.)		ЦЕНА
	7-11	12-18	
<b>7 день</b>			
<b>Комплексный обед</b>			
1	Мед	5	
2	Суп крестьянский	200	250
3	Котлета куриная, соус	50	60
4	Макароны отварные	100	150
5	Кисель	200	200
6	Хлеб	50	50
			330тг.

<b>Салаты</b>			
1	Салат витаминный из сырых овощей	100	100тг.
<b>I блюдо</b>			
1	Суп крестьянский	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1	Отбивная из печени	80	180тг.
2	Голубцы	150	180тг.
3	Капуста тушеная	150	100тг.
4	Рыба жареная	80	180тг.
<b>Напитки</b>			
1	Компот из свежих фруктов	200	50тг.
2	Чай 3x1	200	60тг.
3	Чай черный с медом	200	50тг.
4	Кефир	200	60тг.
5	Сок натуральный	200	60тг.
6	Кофе 3x1	200	60тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1	Булочка с маком	100	80тг.
2	Булочка с посыпкой	100	60тг.
3	Ватрушка с повидлом	80	70тг.
4	Пирожки с картошкой	100	80тг.
5	Эчпочмак	100	140тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_







**«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»**

**ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ**

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>8 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Борщ с фасолью	200	250	
3	Биточки мясные	50	60	
4	Рис припущенный	100	150	
5	Чай с сахаром с молоком	200	200	
6	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>				
1	Салат из фасоли		100	100тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Борщ с фасолью		250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Рыба тушеная в сметане		80	180тг.
2	Курица тушеная		80	180тг.
3	Котлеты из курицы		80	180тг.
4	Бауза		100	100тг.
5	Пельмени		250	280тг.
6	Перловка отварная		150	100тг.
7	Рис припущенный		150	100тг.
8	Котлета из печени		80	180тг.
<b>Напитки</b>				
1	Компот из свежих фруктов		200	50тг.
2	Какао		200	60тг.
3	Чай черный с лимоном		200	60тг.
4	Молоко кипяченое		200	60тг.
5	Сок натуральный		200	60тг.
6	Кофе черный		200	50тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка		100	70тг.
2	Ватрушка с творогом		80	70тг.
3	Пирожки с картошкой		100	80тг.
4	Сосиска в тесте		100	120тг.
5	Пицца детская		140	140тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_





«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»

ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>9 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Суп лапша домашняя	200	250	
3	Гуляш мясной	50/30	80	
4	Перловка	100	150	
5	Компот из свежих фруктов	200	200	
6	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>			
1	Салат винегрет	100	100тг.
<b>I блюдо</b>			
1	Суп лапша домашняя	250	150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>			
1	Лагман	150/50/100	280тг.
2	Котлета мясная	80	180тг.
3	Чахохбили	80	180тг.
4	Рис рассыпчатый	150	100тг.
5	Пюре картофельное	150	100тг.
6	Рыба жареная	80	180тг.
7	Печень по-строгановски	50/50	180тг.
<b>Напитки</b>			
1	Компот из сухофруктов	200	50тг.
2	Чай с лимоном с сахаром	200	60тг.
3	Молоко кипяченое	200	60тг.
4	Сок натуральный	200	60тг.
5	Кофе черный	200	60тг.
<b>Буфетная продукция</b>			
1	Булочка школьная	100	60тг.
2	Булочка веснушка	100	60тг.
3	Пирожки с капустой	100	80тг.
4	Пицца детская	100	140тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_





**«Павлодар қаласының  
№ 26 ЖОББМ» асханасы  
Столовая ГУ «СОШ № 26 г.Павлодара»**

**ДАСТАРХАН МӘЗІРІ  
МЕНЮ**

2020 жылғы «\_\_» \_\_\_\_\_ арналған  
на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

Наименование блюда		Выход (гр.)		ЦЕНА
		7-11	12-18	
<b>10 день</b>				
<b>Комплексный обед</b>				
1	Мед	5		
2	Суп-харчо	200	250	
3	Курица отварная	60	80	
4	Гречка отварная	100	150	
5	Чай с сахаром с лимоном	200	200	
6	Хлеб	50	50	330тг.

<b>Салаты</b>				
1	Салат из моркови с паржы	100		100тг.
<b>I блюдо</b>				
1	Суп харчо	250		150тг.
<b>II блюдо, гарниры</b>				
1	Оладья из печени	80		180тг.
2	Тефтеля мясная	60		180тг.
3	Курица отварная	80		180тг.
4	Гречка отварная	150		100тг.
5	Каша пшеничная	150		100тг.
6	Плов с курицей	250		280тг.
<b>Напитки</b>				
1	Чай с молоком	200		60тг.
2	Ряженка	200		70тг.
3	Сок натуральный	200		60тг.
4	Кисель	200		50тг.
<b>Буфетная продукция</b>				
1	Булочка школьная	50		40тг.
2	Булочка с изюмом	100		70тг.
3	Ватрушка с курагой	80		70тг.
4	Пирожки с картошкой	100		80тг.
5	Расстегай	100		140тг.

Директор школы \_\_\_\_\_

Медсестра школы \_\_\_\_\_

Арендатор столовой \_\_\_\_\_

