


«Утверждаю» 
Директор КГУ СОШ
им.К.Макпалеева
Байгозинова Ж.Ш



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ
2-х недельное меню
для учащихся из фонда ВСЕОБУЧ
лето-осень**

Основание: Единые стандарты по рациону питания школьников (методические рекомендации) 2017г.
Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания 1989г.
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, Москва 2003г.

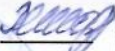
Меню для детей из фонда ВСЕОБУЧ

1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход			
		6-11	ккал	12-18	ккал
1 день	Лапша по-домашнему	200	307,2	250	353,4
	Жаркое по-домашнему	200	259,2	250	336,9
	Чай черный с сахаром	200	76,4	200	76,4
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	114,3
	Яблоко	1 шт	104	10	104
2 день	Рассольник	200	62,4	250	78
	Плов	200	129	250	172
	Кисель плодово-ягодный	200	101,2	200	101,2
	Хлеб	20	76,2	30	114,3
	Мёд	10	32,8	10	32,8
3 день	Суп крестьянский	200	85,9	250	114,5
	Куры тушеные с овощами	100	267,6	150	348
	Макароны отварные	100	90,38	150	117,5
	Чай черный с лимоном	200	116	200	116
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8
4 день	Суп гороховый	200	53,6	250	60,7
	Котлета рыбная	80/30	62,7	100/50	71,2
	Рис припущенный	100	88,2	150	132,3
	Сок яблочный	200	92	200	92
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Булочка домашняя	50	91,7	50	91,7
5 день	Салат из свеклы / огурец нарезка	60	60,51	100	100,85
	Щи из свежей капусты	200	72,9	250	97,2
	Шницель мясной	80/30	439	100/50	482,9
	Картофельное пюре	100	88,2	150	132,3
	Компот из сухофруктов	200	100	200	100
	Хлеб пшеничный	20	76,2	40	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход			
		6-11	ккал	12-18	ккал
1 день	Суп овощной	200	58,2	250	72,75
	Плов	200	129	250	172
	Компот из свежих плодов	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8
2 день	Салат витаминный со свеж. огур	60	60,51	100	100,85
	Суп рыбный	200	58,2	250	72,75
	Котлеты куриные	80/30	70,6	100/50	105,1
	Макароны отварные	100	88,2	150	132,3
	Кисель	200	101,2	200	101,2
	Хлеб	20	76,2	30	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8
3 день	Суп рисовый	200	58,2	250	72,75
	Биточки мясные	80/30	70,6	100/50	105,1
	Каша пшеничная вязкая	100	88,2	150	132,3
	Чай черный с лимоном	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Булочка дорожная	50	112	50	112
4 день	Суп вермишелевый	200	58,2	250	72,75
	Жаркое по-домашнему	200	270,6	250	312,5
	Чай школьный	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
5 день	Борщ	200	58,2	250	72,75
	Плов	200	129	250	172
	Чай черный с сахаром	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Булочка домашняя	50	112	50	112

«Утверждаю» 
Директор КГУ СОШ
им.К.Макпалеева
Байгозинова Ж.Ш

**ПЕРСПЕКТИВНОЕ
2-х недельное меню
для учащихся начальной школы
лето-осень**


Основание: Единые стандарты по рациону питания школьников (методические рекомендации) 2017г.
Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания 1989г.
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, Москва 2003г.

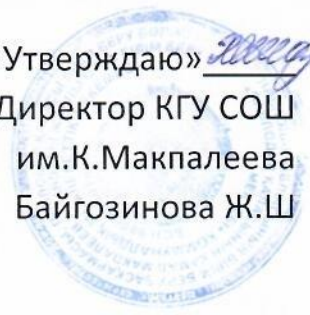
1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход	
		6-11	ккал
1 день	Лапша по-домашнему	200	307,2
	Чай черный с сахаром	200	76,4
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Яблоко	1 шт	104
2 день	Плов	200	129
	Кисель плодово-ягодный	200	101,2
	Хлеб	20	76,2
3 день	Куры тушеные с овощами	100	267,6
	Макароны отварные	100	90,38
	Чай черный с лимоном	200	116
	Хлеб пшеничный	20	76,2
4 день	Суп гороховый	200	53,6
	Сок яблочный	200	92
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Булочка домашняя	50	91,7
5 день	Салат из свеклы/ огурец нарезка	60	60,51
	Шницель мясной	80/30	439
	Картофельное пюре	100	88,2
	Компот из сухофруктов	200	100
	Хлеб пшеничный	20	76,2

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход	
		6-11	ккал
1 день	Плов	200	129
	Компот из свежих плодов	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
2 день	Салат витаминный	60	60,51
	Котлеты куриные	80/30	70,6
	Макароны отварные	100	88,2
	Кисель	200	101,2
	Хлеб	20	76,2
3 день	Суп рисовый	200	58,2
	Чай черный с лимоном	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Булочка дорожная	50	112
4 день	Жаркое по-домашнему	200	270,6
	Чай школьный	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
5 день	Борщ	200	58,2
	Чай черный с сахаром	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Булочка домашняя	50	112

«Утверждаю» 
Директор КГУ СОШ
им.К.Макпалеева
Байгозинова Ж.Ш



ПЕРСПЕКТИВНОЕ 2-х недельное меню Лето-осень

Основание: Единые стандарты по рациону питания школьников (методические рекомендации) 2017г.
Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания 1989г.
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, Москва 2003г.

1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.
1 день	Салат из моркови и редькой	100
	Лапша по-домашнему	250
	Каша молочная геркулесовая	200
	Куры запеченные	100
	Жаркое по-домашнему	250
	Котлеты мясные	80/50
	Каша пшеничная вязкая	150
	Чай черный с сахаром	200
	Компот из сухофруктов	200
	Булочка с маком	90
	Плетенка с изюмом	90
	Сосиска в тесте	80
	Пирожки с капустой	80
	Хлеб ржано-пшеничный	40
		40
2 день	Салат Витаминный / свежих овощей	100
	Рассольник	250
	Каша молочная ячневая	200
	Бефстроганов из курицы	50/50
	Плов	250
	Вареники с картошкой	200
	Гороховое пюре	150
	Кисель плодово-ягодный	200
	Чай школьный	200
	Пирожки со свёклой	80
	Булочка с корицей	90
	Кекс	75
	Самса	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
Мёд	10	
		10
3 день	Салат из свеклы с сыром	100
	Суп крестьянский	250
	Каша молочная рисовая	200
	Манты	60/3
	Куры тушеные с овощами	100
	Биточки мясные	80/50
	Макароны отварные	150
	Компот из свежих плодов	200
	Чай с лимоном	200
	Ватрушка с повидлом	90
	Корж	90
	Пирожки с картошкой	80
	Пицца	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
Мёд	10	
		10
4 день	Салат из белокочанной капусты / из свежих огурцов	100
	Суп гороховый	250
	Каша молочная манная	200
	Пельмени отварные	200
	Котлеты рыбные	80/50


	Мясо по-французски	250
	Рис припущенный	150
	Сок натуральный	200
	Чай с черным с сахаром	200
	Булочка с маком	90
	Булочка с глазурью	90
	Пирожки с яблоками	80
	Сосиска с сыром	90
	Хлеб ржано-пшеничный	40
5 день	Салат из свеклы с яблоками	100
	Щи из свежей капусты	250
	Каша молочная Дружба	250
	Голубцы	100/50
	Шницель мясной	80/50
	Чахохбили	100
	Картофельное пюре	150
	Чай с молоком	200
	Компот из сухофруктов	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30
	Самса	90
	Ватрушка с творогом	90
	Кекс	75
	Пирожки с морковью	80

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.
1 день	Салат из моркови со свежим огурцом	100
	Суп овощной	250
	Каша молочная пшенная	200
	Гуляш	50/50
	Плов	250
	Курица по-татарски	250
	Каша гречневая рассыпчатая	150
	Чай школьный	200
	Компот из свежих плодов	200
	Булочка с корицей	90
	Ватрушка с повидлом	90
	Пирожки со свеклой	80
	Пицца	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
	Мёд	10
2 день	Салат витаминный	100
	Суп рыбный	250
	Каша молочная рисовая	200
	Овощное рагу	250
	Чахохбили	100
	Котлеты куриные	80/50
	Макароны отварные	150
	Чай с молоком	200
	Кисель малиновый	200
	Пирожки с картошкой	80
	Булочка школьная	90
	Сосиска в тесте	80

	Корж	75
	Хлеб ржано-пшеничный	40
	Мёд	10
3 день	Салат из фунчезы со свежими овощами	100
	Суп рисовый	250
	Каша молочная манная	200
	Биточки мясные	80/50
	Пельмени отварные с маслом	200
	Лагман	250
	Каша пшеничная вязкая	150
	Чай с лимоном	200
	Компот из сухофруктов	200
	Ватрушка с творогом	90
	Пирожки с капустой	80
	Булочка дорожная	90
	Самса	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
4 день	Салат из свеклы с изюмом	100
	Суп вермишелевый	250
	Каша молочная кукурузная	200
	Жаркое по-домашнему	250
	Рыба в томатном соусе	100
	Манты	60/3
	Рис припущенный	150
	Чай школьный	200
	Сок натуральный	200
	Булочка с маком	90
	Плетенка с изюмом	90
	Сосиска с сыром	75
	Пирожки с яблоками	80
	Хлеб ржано-пшеничный	40
5 день	Салат из моркови с яблоками	100
	Борщ	250
	Каша молочная пшеничная	200
	Вареники с картошкой	200
	Шницель мясной	80/50
	Курица с овощами	100
	Картофельное отварной	150
	Чай черный с сахаром	200
	Кисель плодово-ягодный	200
	Хлеб ржано-пшеничный	40
	Булочка домашняя	90
	Плюшка с сахаром	90
	Пицца	100
	Пирожки с морковью	80

ИП Кельдибаева _____

«Утверждаю» 

Директор КГУ СОШ

им.К.Макпалеева

Байгозинова Ж.Ш



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ
2-х недельное меню
для учащихся из фонда ВСЕОБУЧ
зима-весна**

Основание: Единые стандарты по рациону питания школьников (методические рекомендации) 2017г.
Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания 1989г.
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, Москва 2003г.


Меню для детей из фонда ВСЕОБУЧ

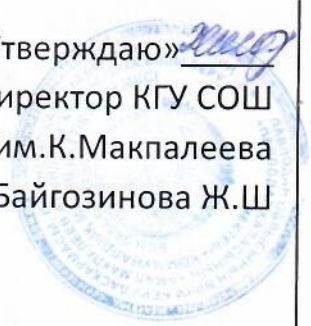
1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход			
		6-11	ккал	12-18	ккал
1 день	Лапша по-домашнему	200	307,2	250	353,4
	Жаркое по-домашнему	200	259,2	250	336,9
	Чай черный с сахаром	200	76,4	200	76,4
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	114,3
	Яблоко	1 шт	104	10	104
2 день	Рассольник	200	62,4	250	78
	Плов	200	129	250	172
	Кисель плодово-ягодный	200	101,2	200	101,2
	Хлеб	20	76,2	30	114,3
	Мёд	10	32,8	10	32,8
3 день	Суп крестьянский	200	85,9	250	114,5
	Куры тушеные с овощами	100	267,6	150	348
	Макароны отварные	100	90,38	150	117,5
	Чай черный с лимоном	200	116	200	116
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8
4 день	Суп гороховый	200	53,6	250	60,7
	Котлета рыбная	80/30	62,7	100/50	71,2
	Рис припущенный	100	88,2	150	132,3
	Сок яблочный	200	92	200	92
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Булочка домашняя	50	91,7	50	91,7
5 день	Салат из свеклы	60	60,51	100	100,85
	Щи из свежей капусты	200	72,9	250	97,2
	Шницель мясной	80/30	439	100/50	482,9
	Картофельное пюре	100	88,2	150	132,3
	Компот из сухофруктов	200	100	200	100
	Хлеб пшеничный	20	76,2	40	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход			
		6-11	ккал	12-18	ккал
1 день	Суп овощной	200	58,2	250	72,75
	Плов	200	129	250	172
	Компот из свежих плодов	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8
2 день	Салат витаминный	60	60,51	100	100,85
	Суп рыбный	200	58,2	250	72,75
	Котлеты куриные	80/30	70,6	100/50	105,1
	Макароны отварные	100	88,2	150	132,3
	Кисель	200	101,2	200	101,2
	Хлеб	20	76,2	30	104
	Мёд	10	32,8	10	32,8
3 день	Суп рисовый	200	58,2	250	72,75
	Биточки мясные	80/30	70,6	100/50	105,1
	Каша пшеничная вязкая	100	88,2	150	132,3
	Чай черный с лимоном	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Булочка дорожная	50	112	50	112
4 день	Суп вермишелевый	200	58,2	250	72,75
	Жаркое по-домашнему	200	270,6	250	312,5
	Чай школьный	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
5 день	Борщ	200	58,2	250	72,75
	Плов	200	129	250	172
	Чай черный с сахаром	200	62,7	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2	30	104
	Булочка домашняя	50	112	50	112

«Утверждаю» 
Директор КГУ СОШ
им.К.Макпалеева
Байгозинова Ж.Ш



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ
2-х недельное меню
для учащихся начальной школы
Зима - весна**


Основание: Единые стандарты по рациону питания школьников (методические рекомендации) 2017г.
Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания 1989г.
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, Москва 2003г.

1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход	
		6-11	ккал
1 день	Лапша по-домашнему	200	307,2
	Чай черный с сахаром	200	76,4
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Яблоко	1 шт	104
2 день	Плов	200	129
	Кисель плодово-ягодный	200	101,2
	Хлеб	20	76,2
3 день	Куры тушеные с овощами	100	267,6
	Макароны отварные	100	90,38
	Чай черный с лимоном	200	116
	Хлеб пшеничный	20	76,2
4 день	Суп гороховый	200	53,6
	Сок яблочный	200	92
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Булочка домашняя	50	91,7
5 день	Салат из свеклы	60	60,51
	Шницель мясной	80/30	439
	Картофельное пюре	100	88,2
	Компот из сухофруктов	200	100
	Хлеб пшеничный	20	76,2

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход	
		6-11	ккал
1 день	Плов	200	129
	Компот из свежих плодов	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
2 день	Салат витаминный	60	60,51
	Котлеты куриные	80/30	70,6
	Макароны отварные	100	88,2
	Кисель	200	101,2
	Хлеб	20	76,2
3 день	Суп рисовый	200	58,2
	Чай черный с лимоном	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Булочка дорожная	50	112
4 день	Жаркое по-домашнему	200	270,6
	Чай школьный	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
5 день	Борщ	200	58,2
	Чай черный с сахаром	200	62,7
	Хлеб пшеничный	20	76,2
	Булочка домашняя	50	112

«Утверждаю» 

Директор КГУ СОШ

им.К.Макпалеева

Байгозинова Ж.Ш



ПЕРСПЕКТИВНОЕ 2-х недельное меню Зима - весна

Основание: Единые стандарты по рациону питания школьников (методические рекомендации) 2017г.
Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания 1989г.
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, Москва 2003г.

1 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.
1 день	Салат из моркови	100
	Лапша по-домашнему	250
	Каша молочная геркулесовая	200
	Куры запеченные	100
	Жаркое по-домашнему	250
	Котлеты мясные	80/50
	Каша пшеничная вязкая	150
	Чай черный с сахаром	200
	Компот из сухофруктов	200
	Булочка с маком	90
	Плетенка с изюмом	90
	Сосиска в тесте	80
	Пирожки с капустой	80
	Хлеб ржано-пшеничный	40
2 день	Салат Витаминный	100
	Рассольник	250
	Каша молочная ячневая	200
	Бефстроганов из курицы	50/50
	Плов	250
	Вареники с картошкой	200
	Гороховое пюре	150
	Кисель плодово-ягодный	200
	Чай школьный	200
	Пирожки со свёклой	80
	Булочка с корицей	90
	Кекс	75
	Самса	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
Мёд	10	
3 день	Салат из свеклы с сыром	100
	Суп крестьянский	250
	Каша молочная рисовая	200
	Манты	60/3
	Куры тушеные с овощами	100
	Биточки мясные	80/50
	Макароны отварные	150
	Компот из свежих плодов	200
	Чай с лимоном	200
	Ватрушка с повидлом	90
	Корж	90
	Пирожки с картошкой	80
	Пицца	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
Мёд	10	
4 день	Салат из белокочанной капусты	100
	Суп гороховый	250
	Каша молочная манная	200
	Пельмени отварные	200
	Котлеты рыбные	80/50

	Мясо по-французски	250
	Рис припущенный	150
	Сок натуральный	200
	Чай с черным с сахаром	200
	Булочка с маком	90
	Булочка с глазурью	90
	Пирожки с яблоками	80
	Сосиска с сыром	90
	Хлеб ржано-пшеничный	40
5 день	Салат из свеклы с яблоками	100
	Щи из свежей капусты	250
	Каша молочная Дружба	250
	Голубцы	100/50
	Шницель мясной	80/50
	Чахохбили	100
	Картофельное пюре	150
	Чай с молоком	200
	Компот из сухофруктов	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30
	Самса	90
	Ватрушка с творогом	90
	Кекс	75
	Пирожки с морковью	80

2 неделя

Дни	Наименование готовых блюд	Выход в гр.
1 день	Салат из моркови	100
	Суп овощной	250
	Каша молочная пшенная	200
	Гуляш	50/50
	Плов	250
	Курица по-татарски	250
	Каша гречневая рассыпчатая	150
	Чай школьный	200
	Компот из свежих плодов	200
	Булочка с корицей	90
	Ватрушка с повидлом	90
	Пирожки со свеклой	80
	Пицца	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
	Мёд	10
2 день	Салат витаминный	100
	Суп рыбный	250
	Каша молочная рисовая	200
	Овощное рагу	250
	Чахохбили	100
	Котлеты куриные	80/50
	Макаронные отварные	150
	Чай с молоком	200
	Кисель малиновый	200
	Пирожки с картошкой	80
	Булочка школьная	90
	Сосиска в тесте	80

	Корж	75
	Хлеб ржано-пшеничный	40
	Мёд	10
3 день	Салат из фунчезы	100
	Суп рисовый	250
	Каша молочная манная	200
	Биточки мясные	80/50
	Пельмени отварные с маслом	200
	Лагман	250
	Каша пшеничная вязкая	150
	Чай с лимоном	200
	Компот из сухофруктов	200
	Ватрушка с творогом	90
	Пирожки с капустой	80
	Булочка дорожная	90
	Самса	100
	Хлеб ржано-пшеничный	40
4 день	Салат из свеклы	100
	Суп вермишелевый	250
	Каша молочная кукурузная	200
	Жаркое по-домашнему	250
	Рыба в томатном соусе	100
	Манты	60/3
	Рис припущенный	150
	Чай школьный	200
	Сок натуральный	200
	Булочка с маком	90
	Плетенка с изюмом	90
	Сосиска с сыром	75
	Пирожки с яблоками	80
	Хлеб ржано-пшеничный	40
5 день	Салат из моркови с яблоками	100
	Борщ	250
	Каша молочная пшеничная	200
	Вареники с картошкой	200
	Шницель мясной	80/50
	Курица с овощами	100
	Картофельное отварной	150
	Чай черный с сахаром	200
	Кисель плодово-ягодный	200
	Хлеб ржано-пшеничный	40
	Булочка домашняя	90
	Плюшка с сахаром	90
	Пицца	100
	Пирожки с морковью	80

ИП Кельдибаева _____

Цены на буфетную продукцию в школьной столовой

2023-2024 учебный год

Прайс	Цена
Чай школьный	60
Чай с молоком / с лимоном / зеленый	100
Компот / кисель	100
Сок в ассортименте	150
Первые блюда	220
Молочные каши	220
Вторые блюда в ассортименте	500
Котлеты, шницель, биточки, тефтели	330
Гарниры в ассортименте	120
Манты	130
Баузы	140
Пельмени с маслом	500
Вареники	450
Рыба в томате с овощами	500
Гуляш, бефстроганов	380
Выпечка	
Булочка с маком / корицей / плюшка / кофейная	150
Кекс	150
Булочка с повидлом/изюмом/Ватрушка	170
Пирожки в ассортименте	150
Сосиска в тесте	220
Пицца / самса / чизы	220
Лакомка	220
Корж молочный	150



ИП Кельдибаева

Отчет

поступления основных продуктов питания

в школьную столовую за _____ месяц 20__ год

№	Наименование сырья
1	Мука фортифицированная высший сорт
2	Сахар
3	Соль
4	Масло растительное
5	Молоко 2,5 % и 6 %
6	Кефир
7	Сметана
8	Масло сливочное
9	Творог
10	Чай пакетированный, чай весовой
11	Кисель в ассортименте
12	Сосиски куриные
13	Мясо говядины
14	Мясо птицы
15	Рыба
16	Томатная паста
17	Дрожжи
18	Овощи: Картофель Капуста Морковь Лук репчатый Свекла Редька Яблоки Огурцы Помидоры Лимон Сухофрукты Зелень
19	Крупы в ассортименте
20	Макаронные изд. в ассортименте
21	Соки в ассортименте
22	Вода газ и без газа



И.П. Кельдибаева

Отчет

поступления основных продуктов питания

в школьную столовую за _____ месяца 20__ год

№	Наименование сырья
1	Мука фортифицированная высший сорт
2	Сахар
3	Соль
4	Масло растительное
5	Молоко 2,5 % и 6 %
6	Кефир
7	Сметана
8	Масло сливочное
9	Творог
10	Чай пакетированный, чай весовой
11	Кисель в ассортименте
12	Сосиски куриные
13	Мясо говядины
14	Мясо птицы
15	Рыба
16	Томатная паста
17	Дрожжи
18	Овощи: Картофель Капуста Морковь Лук репчатый Свекла Редька Яблоки Огурцы Помидоры Лимон Сухофрукты Зелень
19	Крупы в ассортименте
20	Макаронные изд. в ассортименте
21	Соки в ассортименте
22	Вода газ и без газа



И.П. Кельдибаева