

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ "СОШ № 27" Павлодар

Руководитель

ОСЯНОВ Г.Н.



Меню на 08 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
2	Биточки рыбные, соус молоч- томат.	70/20	210,9/50,7	90/20	240,2/50,7	100/20	299,4/50,7	*Р,МП,Л,Г,Я
3	Картофельно-морковное пюре	130	161,8	150	200,8	180	261,8	*МП
4	Подгарнировка (зелен.горошек)	20	25	25	28	30	30	
5	Компот из свежих яблок	200	71,3	200	71,3	200	71,3	
6	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	*Г
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Суп молочный с макаронными изд.	200	129,2	220
2	Кура запеченная	100	290,5	500
3	Картофельное пюре	150	80,5	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка с кунжутом	50	343,35	85
8	Булочка с кунжутом	100	686,7	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с картофелем	70	287,1	220
11	Самса с мясом	120	300	300
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

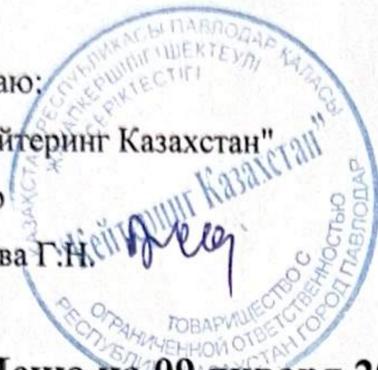
- * МП -молочные продукты
- * Л-лактоза
- * Г-глютен
- * Р- рыба
- * Я-яйцо

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КТУ "СОЦ № 27" Павлодар

Руководитель

ОИЯНОВ Т.П.



Меню на 09 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Рагу из птицы	200	183,8	220	206,4	250	310,9	
2	Какао с молоком	200	240,3	200	240,3	200	240,3	*МП
3	Яблоко	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	*Г
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная овсяная	200	349,6	220
2	Мясо по-французски (фарш говядина)	200	273,8	700
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка с маком	50	297,1	85
7	Булочка с маком	100	594,1	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Пирожки с капустой	70	296,1	220
10	Пирожки с картофелем	70	272	220
11	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

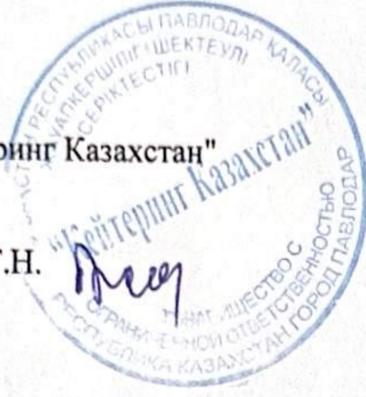
- * МП -молочные продукты
- * Г-глютен

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано

КФУ "СОИ-№27" Павлодар

Руководитель

ОНИЯНОВ Г.Д.

Меню на 12 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Поджарка из птицы	70	132,2	90	190,2	100	211,3	Аллергены
2	Рис рассыпчатый с овощами	130	140,1	150	182,5	180	221,4	*МП
3	Какао с молоком	200	240,3	200	240,3	200	240,3	*МП
4	Яблоки	120	67,2	120	67,2	120	67,2	*МП
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	84	90	
	Цена	690,00		784,00		851,00		*Г

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная пшеничная с маслом	200/250	157,5	220
2	Жаркое по-домашнему	250	328,9	700
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка "Веснушка"	50	329,15	85
7	Булочка "Веснушка"	100	658,3	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Самса с курой	120	266,4	300
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

- * МП -молочные продукты
- * Г-глютен

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КТУ "СОШ № 27 г. Павлодар

Руководитель

ОБЯНОВ Т.П.



Меню на 13 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Ленивые голубцы говядина, соус сметан.	200/20	350,9/42,1	220/20	380,7/42,1	250/20	483,7/42,1	*МП,Л,Г
2	Компот из сухофруктов с сахаром	200	68,5	200	68,5	200	68,5	
3	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	*Г
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная овсяная	200	349,6	220
2	Перец фаршированный	100	273,8	400
3	Каша гречневая	100/150	66	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка дорожная	50	175,9	85
8	Булочка дорожная	100	351,8	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с капустой	100	296,1	220
11	Пирожок с картофелем	120	272	220
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

- * МП -молочные продукты
- * Л-лактоза
- * Г-глютен

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано

КГУ "СОШ № 27" Павлодар

Руководитель

ОНИЯНОВ Г.Н.

Меню на 14 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Салат с морковью и сыром	60	80	80	107,8	100	134,3	*МП
2	Жаркое по домашнему из птицы	200	399,4	220	420,9	250	421,9	
3	Чай каркаде	200	12	200	12	200	12	
4	Яблоки	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	*Г
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная рисовая	200	158,6	220
2	Плов из говядины	250	337	700
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка домашняя	50	111,2	85
7	Булочка домашняя	100	222,4	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Пирожки с картофелем	100	287,1	220
10	Самса с мясом	120	300	300
11	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

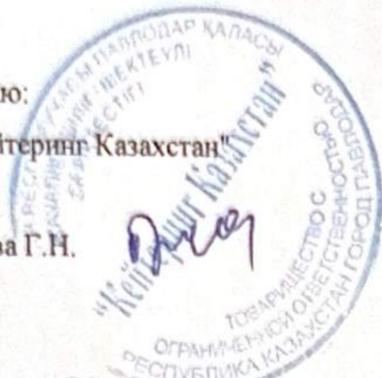
- * МП -молочные продукты
- * Г-глютен

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ "СОШ № 27 с. Павлодар

Руководитель

ОТЯНОВ Т.Н.



Меню на 15 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Котлеты рыбные, соус молочно-томатный	70/20	185,3/50,7	90/20	199,2/50,7	100/20	238,4/50,7	*Р,МП,Л,Я
2	Макароны отварные	130	205,4	150	231	180	267,6	*МП,Г
3	Поджаренная (зелен.горошек)	20	25	25	28	30	30	
4	Компот из свежих яблок	200	71,3	200	71,3	200	71,3	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	*Г
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная манная	200	54,6	220
2	Манты	60	105,6	180
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка с кунжутом	50	343,35	85
7	Булочка с кунжутом	100	686,7	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Самса с курой	120	266,4	300
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

- * МП -молочные продукты
- * Л-лактоза
- * Г-глютен
- * Р-рыба
- * Я -яйцо

Утверждаю:
 ТОО "Кейтеринг Казахстан"
 Директор
 Жайнакова Г.Н.



Согласовано:
 ККТУ "СОШ № 27" Павлодар
 Руководитель
 ОНЯНОВ Г.П.

Меню на 16 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Салат из белокочанной капусты и яблоч	60	39,3	80	43,6	100	66,3	
2	Суп гороховый с мясом	200	280,5	250	299,2	300	361	*Г
3	Булочка с творогом	50	224,7	50	224,7	50	224,7	*Г,МП,Л,Я
4	Напиток лимонный	200	35,2	200	35,2	200	35,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	*Г
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Суп молочный с макаронными изд.	200	129,2	220
2	Капуста тушеная с мясом	250	361,7	700
3	Картофельное пюре	150	80,5	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка с маком	50	297,05	85
8	Булочка с маком	100	594,1	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с картофелем	100	287,1	220
11	Самса с мясом	120	300	300
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

- * МП -молочные продукты
- * Л-лактоза
- * Г-глютен
- * Я-яйцо

Утверждаю:
 ТОО «Кейтеринг Казахстан»
 Директор
 Жайнакова Г.Н.

Согласовано:
 КГПУ СОИ № 27 г. Павлодар
 Руководитель
 ОМЯНОВ Т.Н.

Меню на 19 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал				Аллергены		
		11-15 лет		16-18 лет				
1	Салат из моркови и сыром	60	80	80	108	100	144,3	МП*
2	Плов из птицы	200	322,2	220	354	250	397,8	
3	Чай каркаде	200	12	200	12	200	12	
4	Яблоко	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная манная	200	158,6	220
2	Азу по - татарски	200	320	700
3	Бефстроганов из курицы	80/100	245,1	500
4	Гороховое пюре	100/150	259,5	220
5	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
6	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
7	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
8	Булочка "Веснушка"	50	329,2	85
9	Булочка "Веснушка"	100	658,3	170
10	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
11	Пирожки с картофелем	70	287,1	220
12	Самса с мясом	120	300	300
13	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * МП-молочный продукт
- Г-глютен

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ СОП № 21 Павлодар

Руководитель

ОЖАНОВ Т.П.



Меню на 20 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллерген
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Салат витаминный	60	39,3	80	43,6	100	66,3	
2	Котлеты из говядины, соус сметанный	70/20	118,6/42,1	90/20	150,2/42,1	100/20	167,7/42,1	Л*Г*Я*МП
3	Макароны отварные	130	205,4	150	231	180	267,6	Г*Л*МП*
4	Компот из сухофруктов с сахаром	200	68,5	200	68,5	200	68,5	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная ячневая	200	158,6	220
2	Голубцы	100	115,9	500
3	Картофельное пюре	150	126	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка домашняя	50	111,2	85
8	Булочка домашняя	100	222,4	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с капустой	70	296,1	220
11	Пирожки с картофелем	70	272	220
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	44,4	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- Я-яйцо
- МП -молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано
КТУ СОШ № 27 г. Павлодар

Руководитель
ОЖАЯНОВ Т.Л.



Меню на 21 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Куриная грудка с овощами	70	102,3	90	106,3	100	108,8	Л*МП*
2	Гречка рассыпчатая	130	140,1	150	182,5	180	221,4	Л*МП*
3	Какао с молоком	200	240,3	200	240,3	200	240,3	Л*МП*
4	Яблоко	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная рисовая	200	158,6	220
2	Манты	60	105,6	180
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка дорожная	50	175,9	85
7	Булочка дорожная	100	351,8	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Самса с курой	120	266,4	300
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- МП-молочный продукт

Утверждаю
 ТОО "Кейтеринг Казахстан"
 Директор
 Жайнакова Г.Н.

Согласовано
 КГХ СОШ № 27 г. Павлодар
 Руководитель
 ОНЯНОВ Т.П.

Меню на 22 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал			Аллергены			
		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет				
1	Биточки рыбные, соус молоч- томат.	70/20	210,9/50,7	90/20	240,2/50,7	100/20	299,4/50,7	Р* Л* Я*Г*
2	Картофельно-морковное пюре	130	161,8	150	200,8	180	261,8	Л*МП*
3	Подгарнировка (зелен.горошек)	20	25	25	28	30	30	
4	Напиток лимонный	200	35,2	200	35,2	200	35,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Суп молочный с макаронными изд.	200	129,2	220
2	Кура запеченная	100	290,5	500
3	Картофельное пюре	150	80,5	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка с кунжутом	50	343,35	85
8	Булочка с кунжутом	100	686,7	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с картофелем	70	287,1	220
11	Самса с мясом	120	300	300
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- Р-рыба
- Я-яйцо
- МП-молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КФУ СОШ № 27 Павлодар

Руководитель

ОБЯНОВ Т.П.



Меню на 23 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллерген
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Борщ с мясом	200	126,5	220	139,8	250	158	
2	Булочка бутербродная с сыром	50	364,7	50	364,7	50	364,7	Л* Г*Я*МП*
3	Напиток Денсаулык	200	68,5	200	68,5	200	68,5	
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная овсяная	200	349,6	220
2	Мясо по-французски (фарш говядина)	200	273,8	700
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка с маком	50	297,05	85
7	Булочка с маком	100	594,1	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Пирожки с капустой	70	296,1	220
10	Пирожки с картофелем	70	272	220
11	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- Я-яйцо
- МП -молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КТУ СОШ № 27 г. Павлодар

Руководитель

ОЖАНОВ Т.Н.



Меню на 26 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Палочки из моркови и огурца	60	20,9	80	29	100	36	
2	Плов из птицы	200	322,2	220	354,1	250	397,8	
3	Какао с молоком	200	122,3	200	122,3	200	122,3	Л*МП*
4	Яблоки	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная пшеничная с маслом	200/250	157,5	220
2	Жаркое по-домашнему	250	328,9	700
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка "Веснушка"	50	329,15	85
7	Булочка "Веснушка"	100	658,3	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Самса с курой	120	266,4	300
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- МП-молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ "СОИ" № 27 г. Павлодар

Руководитель:

ОНИАНОВ Т.П.



Меню на 27 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллерген
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Ленивые голубцы, соус сметанный	200/20	350,9/42,1	220/20	380,7/42,1	250/20	483,7/42,1	Л*Г*МП*
3	Компот из свежих яблок	200	71,3	200	71,3	200	71,3	
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная овсяная	200	349,6	220
2	Перец фаршированный	100	273,8	400
3	Каша гречневая	100/150	66	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка дорожная	50	175,9	85
8	Булочка дорожная	100	351,8	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с капустой	100	296,1	220
11	Пирожок с картофелем	120	272	220
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- МП-молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КТУ" СОШ № 27 г. Павлодар

Руководитель

ОНИЯНОВ Г.П.



Меню на 28 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллерген
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Шницель из птицы, соус сметанный	70/20	141,1/42,1	90/20	167,1/42,1	100/20	199,1/42,1	Л*Г*Я*МП*
2	Гречка рассыпчатая	130	140,1	150	182,5	180	221,4	Л*МП*
3	Подгарнировка (зелен.горошек)	20	25	25	28	30	30	
4	Напиток из шиповника	200	42,8	200	42,8	200	42,8	
5	Яблоки	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
6	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная рисовая	200	158,6	220
2	Плов из говядины	250	337	700
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка домашняя	50	111,2	85
7	Булочка домашняя	100	222,4	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Пирожки с картофелем	100	287,1	220
10	Самса с мясом	120	300	300
11	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Л-лактоза
- Г-глютен
- Я-яйцо
- МП-молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ "СОШ № 27" Павлодар

Руководитель

ОНИЯНОВ Г.Н.



Меню на 29 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность ккал						Аллерген
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Рыба тушеная с овощами, томатный соус	70	290,1	90	299,4	100	379,4	Р*Л*МП*
2	Картофельно-морковное пюре	130	161,8	150	200,8	180	261,8	Л*МП*
3	Напиток Денсаулык	200	68,5	200	68,5	200	68,5	
4	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Каша молочная манная	200	54,6	220
2	Манты	60	105,6	180
3	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
4	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
5	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
6	Булочка с кунжутом	50	343,35	85
7	Булочка с кунжутом	100	686,7	170
8	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
9	Самса с курой	120	266,4	300
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Р-рыба
- Г-глутен
- Л-лактоза
- МП-молочный продукт

Утверждаю:

ТОО "Кейтеринг Казахстан"

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ "СОШ № 27" Павлодар

Руководитель

ОҢЯНОВ Т.П.



Меню на 30 января 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда г/Энергетическая ценность						Аллерген
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1	Салат из варенных овощей	60	61	80	79,5	100	107,6	
2	Суп с макаронными изделиями и мясом	200	144,5	250	168,2	300	221,9	Г*
3	Булочка с творогом	50	224,7	50	224,7	50	224,7	Г*Л*Я*МП*
4	Напиток лимонный	200	35,2	200	35,2	200	35,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный	30	67,5	50	90	50	90	Г*
	Цена	690,00		784,00		851,00		

Свободное меню

№ п/п	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
1	Суп молочный с макаронными изд.	200	129,2	220
2	Капуста тушеная с мясом	250	361,7	700
3	Картофельное пюре	150	80,5	220
4	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5	Чай черный пакетированный с сахаром	200	56	70
6	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
7	Булочка с маком	50	297,1	95
8	Булочка с маком	100	594,1	170
9	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
10	Пирожки с картофелем	100	287,1	220
11	Самса с мясом	120	300	300
12	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

- * Г-глютен
- Л-лактоза
- Я-яйцо
- МП-молочный продукт