

Утверждаю:

ТОО «Кейтеринг Казахстан»

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:
КГУ «СОШ №27» г. Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 02 марта 2026

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1.	Салат из капусты белокачанной и яблок	60	80	80	107,8	100	134,3	
2.	Паста Болоньезе из птицы	200	335,6	220	372,3	250	419,3	*МП,Л,Г
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	158,6	220
2.	Азу по - татарски	200	320	700
3.	Бефстроганов из курицы	80/100	245,1	500
4.	Гороховое пюре	100/150	259,46	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	329,15	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:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

*МП – молочные продукты

*Л – лактоза

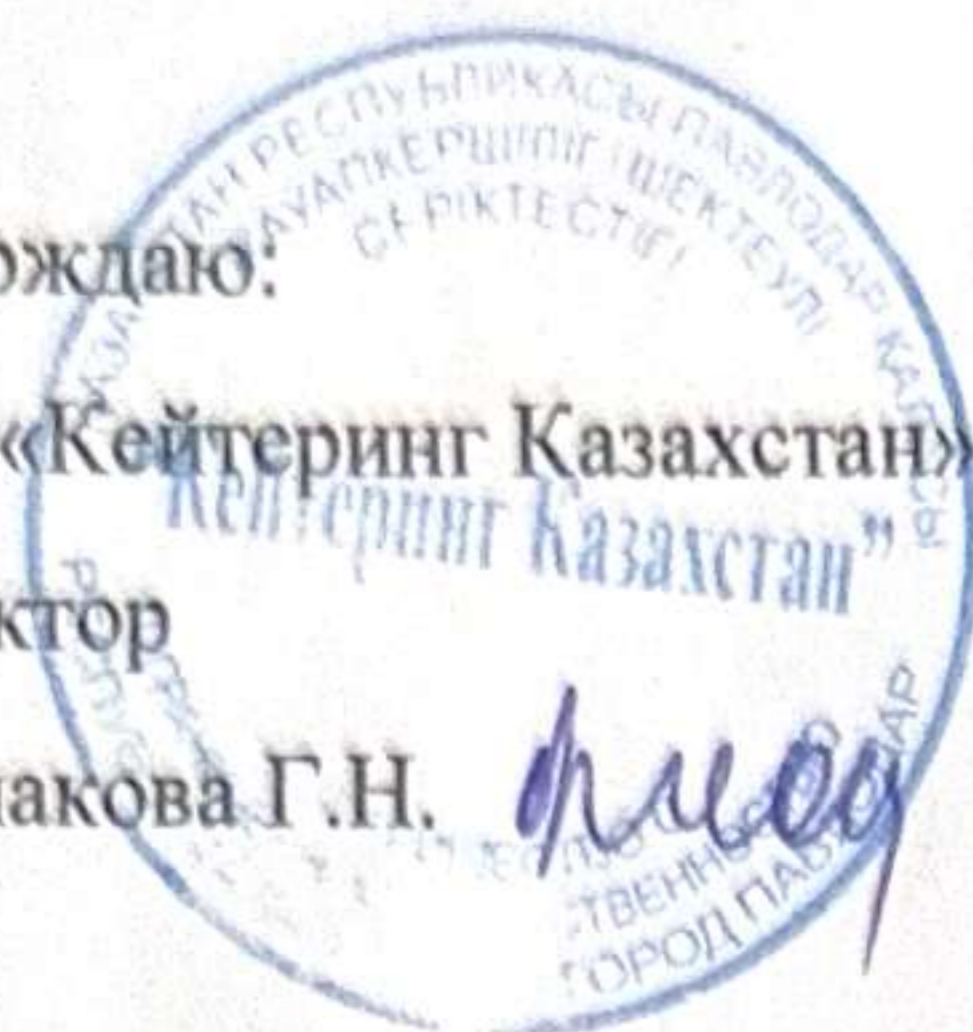
*Г – глютен

Утверждаю:

ТОО «Кейтеринг Казахстан»

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КТУ «СОЦ № 27» г.Павлодар

Руководитель:

ОНЯНОВ Т.П.

Меню на 03 марта 2026

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1.	Яблоко	120	67,2	120	67,2	120	67,2	
2.	Котлеты из говядины, соус сметанный	70/20	118,6/ 42,1	90/20	150,2/ 42,1	100/20	167,7/ 42,1	*МП, Л, Г
3.	Гречка рассыпчатая с овощами	130	170,1	150	182,5	180	289,4	*МП, Л
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	287,1	220
12.	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Зав. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

*МП – молочные продукты

*Л – лактоза

*Г - глютен

Утверждено:

ТОО «Кейтеринг-Казахстан»

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:
КГУ «СОШ № 27» г.Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 04 марта 2026

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
		1.	Салат из вареных овощей	60	61	80	79,5	
2.	Суп рисовой с мясом	200	144,5	250	168,2	300	221,9	
3.	Напиток лимонный	200	35,2	200	35,2	200	35,2	
4.	Булочка бутербродная с сыром	50	364,7	50	364,7	50	364,7	*МП, Л, Г, Я
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	105,9	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 курицей	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

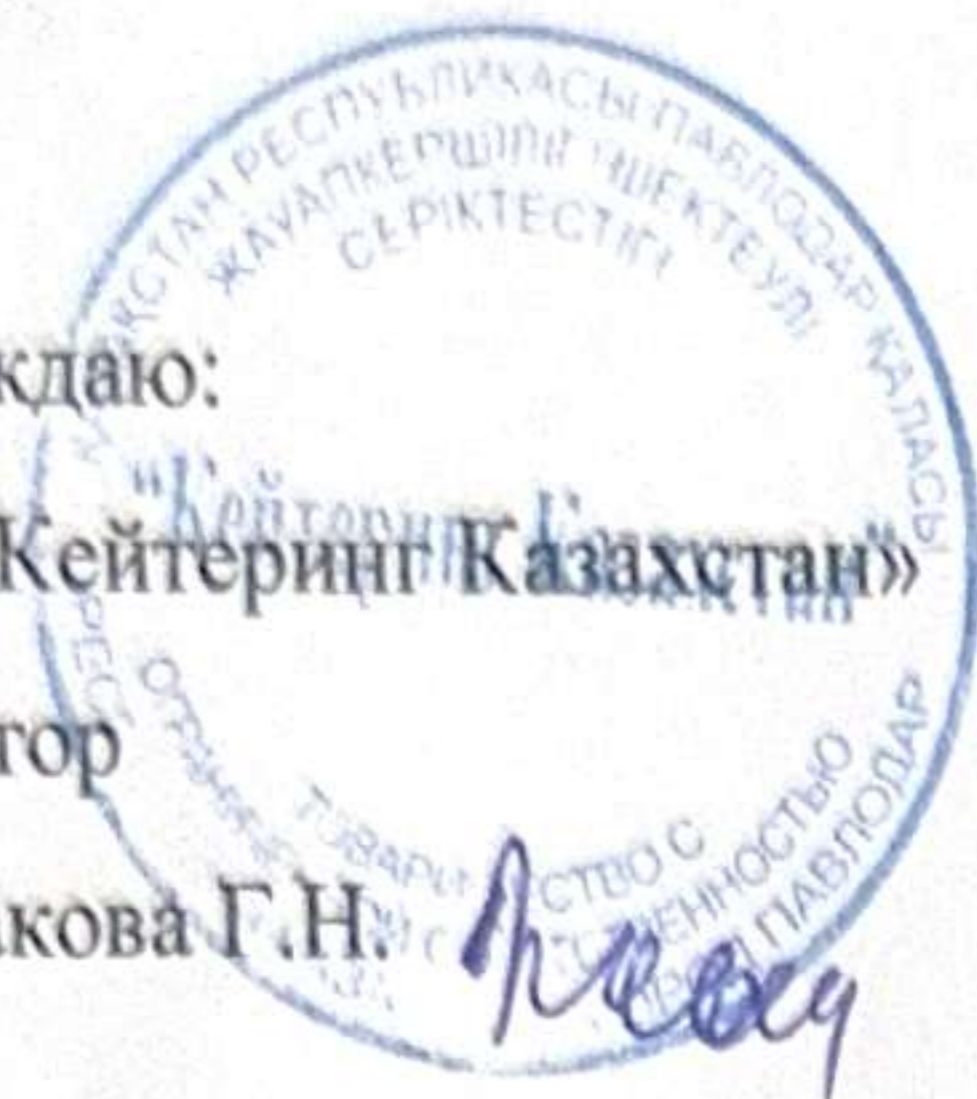
*Я - яйцо

Утверждаю:

ТОО «Кейтеринг Казахстан»

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:
КГУ «СОШ № 27» г. Павлодар

Руководитель:

ОИЯНОВ Т.П.



Меню на 05 марта 2026

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1.	Биточки рыбные, соус молочно-томатный	70/20	210,9/ 50,7	90/20	240,2/ 50,7	100/20	299,4/ 50,7	* Р, МП, Л, Г, Я
2.	Картофельно-морковное пюре	130	161,8	150	200,8	180	261,8	*МП
3.	Подгарнировка (зеленый 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.	Суп молочный с макаронными изделиями	200	129,2	220
2.	Курица 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:

КГУ «СОШ № 27» г. Павлодар

Руководитель:

ОИЯНОВ Т.П.



Меню на 06 марта 2026

№ 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	287,1	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

Жайнаков Г.Н.



Согласовано:
КГУ «СОШ № 27» г.Павлодар

Руководитель:
ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 10 марта 2026

№ 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 сметанный	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	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	70	296,1	220
11.	Пирожки с картофелем	70	287,1	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» г. Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 11 марта 2026

№ 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.	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.	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	70	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» г. Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 12 марта 2026

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
		г	ккал	г	ккал	г	ккал	
1.	Котлеты рыбные, соус молочно-томатный	70/20	185,3/ 50,7	90/20	199,2/ 50,7	100/20	238,45 0,7	* Р, МП, Л, Г, Я
2.	Макаронны отварные	130	205,4	150	231	180	267,6	*МП, Г
3.	Подгарнировка (зеленый 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	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 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 курицей	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:

КГУ «СОШ № 27» г.Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 13 марта 2026

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1.	Салат из белокочанной капусты и яблок	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 изделиями	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	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

*Я – яйцо

Утверждаю:

ТОО «Кейтеринг Казахстан»

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:

КГУ «СОШ № 27» г. Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.

Меню на 16 марта 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1.	Салат из моркови и сыром	60	80	80	107,8	100	144,3	*МП
2.	Плов из птицы	200	322	220	354,1	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	159	220
2.	Азу по - татарски	200	320	600
3.	Бефстроганов из курицы	80/100	245	600
4.	Гороховое пюре	100/150	259	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	85
9.	Булочка «Веснушка»	100	658	170
10.	Булочка с кондитерской начинкой	100	563	220
11.	Пирожки с картофелем	70	287	220
12.	Самса с мясом	120	300	300
13.	Хлеб ржано-пшеничный	20	50,8	10

Без. производством:

Наличие пищевых аллергенов в блюде:

*МП – молочные продукты

*Л – лактоза

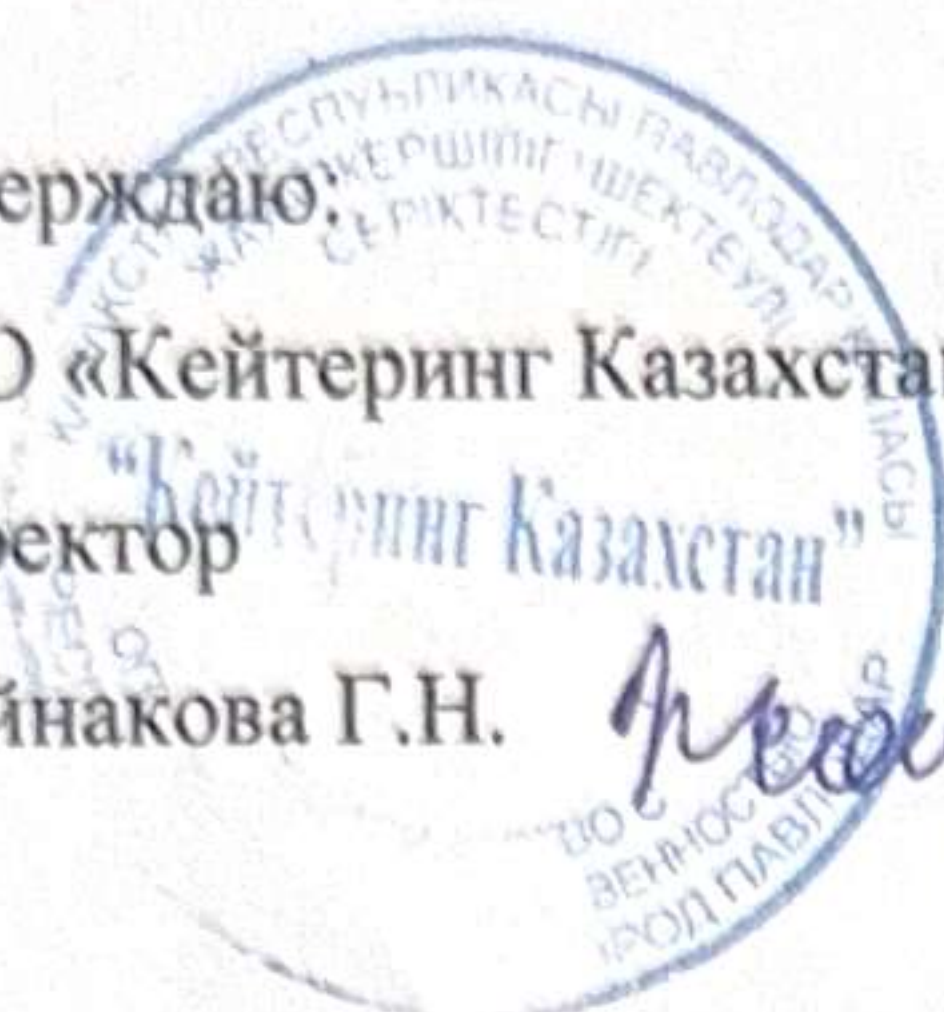
*Г – глютен

Утверждаю:

ТОО «Кейтеринг Казахстан»

Директор

Жайнакова Г.Н.



Согласовано:
КГУ «СОШ № 27» г. Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 17 марта 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		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.	Макаронные отварные	130	205,4	150	231	180	267,6	*МП, Л, Г
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	450
3.	Картофельное пюре	150	126	220
4.	Чай черный с сахаром школьный	200	56	60
5.	Чай черный с сахаром школьный	200	56	70
6.	Чай черный пакетированный с сахаром	200	86	100
7.	Чай с молоком, сахаром	200	86	100
8.	Чай с молоком, сахаром	50	111,2	85
9.	Булочка домашняя	100	222,4	170
10.	Булочка домашняя	100	562,9	220
11.	Булочка с кондитерской начинкой	100	562,9	220
12.	Пирожки с капустой	70	296,1	220
13.	Пирожки с картофелем	70	272	220
14.	Хлеб ржано-пшеничный	20	44,4	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» г. Павлодар

Руководитель:

ОНИЯНОВ Т.П.



Меню на 18 марта 2026 года

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюда, г/ Энергетическая ценность, ккал						Аллергены
		7-10 лет		11-15 лет		16-18 лет		
1.	Куриная грудка с овощами	70	102,3	90	106,3	100	108,8	
2.	Гречка рассыпчатая	130	140,1	150	182,5	180	221,4	
3.	Какао с молоком	200	240,3	200	240,3	200	240,3	*МП, Л
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	105,9	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 курицей	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

*Я – яйцо