



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

11 августа 2025 г.
Костанай қаласы

№ *268*
город Костанай

**Об утверждении перспективного
меню для организаций образования
на 2025-2026 учебный год**

На основании приказа Министра Здравоохранения Республики Казахстан от 04 марта 2025 года №16 «О внесении изменений в приказ МЗ РК от 21 декабря 2020 года КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении Стандарта питания в организациях здравоохранения и образования», также в соответствии совместного Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан № 213 от 02.04.2025 года, Министерства Просвещения Республики Казахстан «Об утверждении Дорожной карты по внедрению стандарта питания в организациях образования», также на основании совместного приказа ГУ «Управление здравоохранения акимата Костанайской области» № 229 от 1 июля 2025 года, РГУ «Департамент санитарно-эпидемиологического контроля Костанайской области КСЭК МЗ РК» № 525 от 9 июля 2025 года, ГУ «Управления образования акимата Костанайской области» №510 от 3 июля 2025 года, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить перспективное меню для обучающихся организаций среднего образования с учетом внесенных изменений в новой редакции, согласно приложению к настоящему приказу (приложение 1);
2. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на межведомственную рабочую группу по внедрению Стандарта питания в организации образования (приложение 2);
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя Управления здравоохранения Костанайской области Ж. Козыбаеву.

Руководитель



Е. Баязитов

Перспективное школьное меню (лето-осень)

Наименование блюда	Выход блюда, г			Наименование блюда	Брутто, г			Нетто		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1 неделя										
1-й день										
Пшеница с овсянкой	70	90	100	фрукты свежие	70	80	80	50	75	75
				картофель	20	25	25	18	19	20
				джем фруктовый	15	18	20	12	15	17
				сметана 10%	3	3	3	3	3	3
				сахарный песок	20	25	25	17	19	20
				ваниль	3	3	3	3	3	3
Чай "Букет"	130	150	180	масло сливочное	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				подсластитель	30,0	36,0	43,0	20,0	24,0	29,0
				картофель	60,0	65,0	70,0	54,0	59,0	66,0
				картофель	20	22	24	18	20	22
				картофель	3	3	3	3	3	3
				подсластитель	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Каша с яблоком	200	200	200	картофель	7	7	7	7	7	7
				картофель	180	180	180	180	180	180
				картофель	3	3	3	3	3	3
Шоколад	120	120	120	картофель	130	150	150	120	120	120
				картофель	30	30	30	30	30	30
2-й день										
Пшеница с яблоком и грушами	200	220	250	картофель	74	83	92	70	80	90
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	160	170	200	112	125	140
				картофель	8	10	10	8	10	10
				картофель	3	3	3	3	3	3
				сметана 10%	5	10	10	2	10	10
Суп картофельный	20	20	20	картофель	10	12	12,0	9	11	11,0
				картофель	3	3	3,0	3	3	3,0
				картофель	25,0	25,0	30,0	20,0	17,0	25,0
				картофель	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
				картофель	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				картофель	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200	картофель	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				картофель	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	30	30	30	30	30
				Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	30	30	30	30	30
3-й день										
Салат с морковью и свеклой	40	80	100	картофель	70	80	115	55	70	92
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				картофель	75	80	80	71	76	76
				картофель	20	25	25	17	20	20
Жареное по-домашнему из картошки	200	220	250	картофель	25	25	25	20	21	21
				картофель	80	90	90	60	67	67
				картофель	10	10	10	7	7	7,0
				картофель	4	3	5	4	5	5
				картофель	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Чай с сахаром	200	200	200	картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				картофель	3	3	3	3	3	3
Шоколад	120	120	120	картофель	120	120	120	120	120	120
				картофель	30	30	30	30	30	30
Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	30	30	30	30	30
				Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	30	30	30	30	30
4-й день										
Фрукты	70	90	100	фрукты свежие	80	98	103	74	75	78
				картофель	7	12	15,0	7	12	15,0
				картофель	8	30	10	5	8	10
				картофель	13	25	20	15	15	20
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Суп картофельный	20	20	20	картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	10	10	10	10	10	10
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	2	3	3	3	3	3
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	46	53	63	46	53	63
Машины с сахаром	130	150	180	картофель	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	23,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				картофель	143	143	143	100	100	100
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	30	30	30	30	30	30
Компот из фруктов с сахаром	200	200	200	картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	50	50	картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
5-й день										
Салат из белокочанной капусты и яблок	70	90	100	картофель	49	61	70	55	43	50
				картофель	21	27	30,0	10	21	23,0
				картофель	21	27	30,0	10	19	21,0
				картофель	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				картофель	50	65	80	47	58	69
Суп картофельный с мясом	200	210	230	картофель	53	66	80	40	50	60
				картофель	16	20	24	16	20	24
				картофель	10	13	15	8	10	12
				картофель	10	12	18	8	10	12
				картофель	3	4	5	3	5	7
				картофель	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Булочки с сахаром	30	50	50	картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	2	2	2	2	2	2
				картофель	4	4	4	4	4	4
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	4	2	5	5	2	5
				картофель	9	9	9	9	9	9
Напиток молочный	200	200	200	картофель	13	13	13	13	13	13
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				картофель	1	1	1	1	1	1
				картофель	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	50	30	Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	50	30	30	50	30
				Хлеб ржаной-пшеничный с изюмом	30	50	30	30	50	30

Наименование блюда	Выход блюда, г			Наименование блюда	лето-осень					
					Брутто, г			Нетто, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
2 неделя										
1-й день										
Пюре из помидоров, огурцов и свеклы	60	80	100	пюре из помидоров	50	40	50	25	35	45
				огурцы свежие	30	40	50	25	35	45
Чаша из овощей	200	220	250	свекла тертая	10	10	10	10	10	10
				фасоль вареная	85	98	103	79	83	99
				картофель	45	50	55	45	50	55
				масло растительное	5	5	7	5	45	7
				морковь	30	34	40	26	29	33
				свекла тертая	17	20	25	12	17	21
Чай каркаде	200	200	200	Подорожниковая саль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				каркаде	0,1	0,1	0,1	50	50	50
				сахар	3	3	3	3	3	3
Яблоко	120	120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
2-й день										
Салат овощной	70	90	100	капуста белокочанная	49	63	70	55	45	50
				морковь	21	27	30,0	16	21	23,0
				яблоки свежие	21	27	30,0	15	19	21,0
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				Подорожниковая саль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				сметана	40	90	100	75	85	90
Молоко	70	90	100	пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				ябло кармеле	5	5	5,0	5	5	5,0
				чай каркаде	7	12	15	5	10	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
				Подорожниковая саль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Сыр сметанный	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				мука 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Макаронные изделия	150	150	180	масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				макаронны	46	53	63	46	53	63
				Подорожниковая саль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Каша из сушеных фруктов и ягод	200	200	200	масло сливочное	5	5	5	5	5	5
				сушеные фрукты	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	яблоко	3	3	3	3	3	3
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
3-й день										
Курочка гриль с овощами	70	90	100	фасоль вареная	70	80	80	70	75	75
				морковь	20	23	25	16	20	20
				свекла тертая	15	18	20	12	14	17
				пшеничная паста	3	3	3	3	3	3
				картофель пюре	20	23	25	19	20	20
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
Гречка рассыпчатая	130	150	180	Подорожниковая саль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				гречневая крупа	34,0	63,0	70	34,0	63,0	75,0
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				Подорожниковая саль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				какао-порошок	7	7	7	7	7	7
				молоко	180	180	180	180	180	180
Яблоко с медом	200	200	200	яблоко	3	3	3	3	3	3
Яблоко	120	120	120	яблоко	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
4-й день										
Пюре из овощей	70	90	100	фасоль вареная	80	88	105	74	75	98
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				свекла тертая	0	10	10	5	8	10
				картофель пюре	13	15	20	13	15	20
				ябло кармеле	5	5	7	5	5	7
				Подорожниковая саль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Сыр плавленый	20	20	20	масло растительное	1	1	1	1	1	1
				яблоко	10	10	10	10	10	10
				мука 1 сорт	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				пшеничная паста	3	3	3	3	3	3
				картофель	140	144	150	85	100	111
Картофельное пюре	130	150	180	морковь	35	75	90	48	57	63
				молоко	40	13	25	40	15	25
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				Подорожниковая саль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3
				пшеничная паста	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				картофель вареный	20	20	20	20	20	20
Пюре из овощей	200	200	200	яблоко	5	5	5	5	5	5
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
5-й день										
Пюре из овощей	200	250	300	пшеничный хлеб	50	65	80	47	58	65
				сметана	40	50	60	32	40	48
				капуста белокочанная	20	25	30	16	20	24
				картофель	21	26	32	16	20	24
				морковь	10	12	14	8	10	12
				свекла тертая	9	12	14	8	10	12
Пюре из овощей	200	250	300	пшеничный хлеб	6	7	8	6	7	8
				масло растительное	5	4	5	5	5	7
				Подорожниковая саль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				пшеничная паста	30	30	30	30	30	30
				мука пшеничная высшего сорта	2	2	2	2	2	2
				яблоко	8	8	8	8	8	8
Пюре из овощей	50	50	50	масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				ябло	5	5	5	5	5	5
				молоко 2,3%	9	9	9	9	9	9
				свекла тертая	13	13	13	13	13	13
				пшеничная паста	1	1	1	1	1	1
				Подорожниковая саль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Пюре из овощей	200	200	200	пшеничная паста	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				ябло	1	1	1	1	1	1
				ябло	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				ябло	80,0	80,0	80,0	60,0	60,0	60,0
				сметана	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50

Наименование блюда	Выход блюда, г			Назначение блюда	Брутто, г			Нетто, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
3 неделя										
1-й день										
Пастуша из моркови и грибов	60	80	100	Морковь	35	40	57	28	38	48
Плов из курицы	200	220	250	огурцы свежие	34	44	54	32	42	52
				Филе курицы	85	98	105	79	83	99
				рис	45	50	55	45	50	55
				масло растительное	5	5	7	5	65	7
				морковь	20	34	40	20	29	33
				лук репчатый	17	20	23	12	17	21
				Водоросли соевые	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
Каша с маком	200	200	200	какао-порошок	7	7	7	7	7	7
Яблоки	120	120	120	яблоки	180	180	180	180	180	180
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	3	3	3	3	3	3
3-й день										
Лепешки голубцы с говядиной	200	220	250	говядина вареная	70	85	95	70	80	90
				масло сливочное	3	5	5	3	3	5
				капуста белокочанная	160	170	200	112	125	140
				рис	8	10	10	8	10	10
				мол. пшеничная 1 сорт	3	5	5	3	3	5
				сметана	5	10	10	5	10	10
				лук репчатый	10	12	12,0	9	11	11,0
				томатная паста	3	5	3,0	3	5	3,0
				морковь	25,0	20,0	30,0	20,0	17,0	25,0
				Водоросли соевые	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
Суп сметанный	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
мол. 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0				
масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0				
Каша из овсяной крупы	200	200	200	яблоки свежие	143	143	143	100	100	100
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	3	3	3	3	3	3
3-й день										
Котлеты из птицы	70	90	100	Филе курицы	80	90	100	75	85	90
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	7	12	15,0
				яйца куриные	5	5	5,0	5	5	5,0
				лук репчатый	7	12	15	5	10	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
				Водоросли соевые	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				мол. 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				тресковая мука	54,0	63,0	75,0	54,0	63,0	75,0
Суп с маком	20	20	20	масло сливочное	3	5	5	3	3	5
Водоросли соевые	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2				
Гречка рассыпчатая	130	150	180	говядина вареная	22,0	32,0	32,0	20,0	25,0	30,0
Подливочная	20	25	30	пшеница	30	30	30	30	30	30
Начинка из капусты	200	200	200	пшеница	30	30	30	30	30	30
Яблоки	120	120	120	яйца	3	3	3	3	3	3
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	яблоки	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
4-й день										
Рубль тушеная с овощами и сметаной соус	70	90	100	Филе курицы	70	74	76	63	69	70
				морковь	10	14	18	8	12	15
				сметана	5	8	10	5	8	10
				лук репчатый	7	10	12	5	8	10
				масло растительное	2	2	2	2	2	2
				Водоросли соевые	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				капуста белокочанная	140	144	150	95	108	111
				Филе курицы	55	75	90	48	57	65
				яйца куриные	40	15	25	40	15	25
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
Картофельно-морковный суп	130	150	180	Водоросли соевые	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
картофель	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0				
яйца куриные	89,0	89,0	89,0	60,0	60,0	60,0				
Начинка для пирожков	200	200	200	соево	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
5-й день										
Салат из вареных овощей	60	80	100	гречка	50	40	48	20	23	31
				морковь	17	19	28	13	18	22
				картофель	33	50	60	28	33	42
				масло растительное	3	5	5	3	3	5
				говядина вареная	50	65	80	47	58	69
				картофель вареный	16	20	24	16	20	24
				морковь	10	12	15	8	10	12
				лук репчатый	9	12	14	8	10	12
				масло растительное	3	4	5	2	3	7
				Водоросли соевые	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Булочки с творогом	30	50	50	мука пшеничная высшего сорта	30	30	30	30	30	30
сметана	2	2	2	2	2	2	2			
масло сливочное высшего сорта (или маргарин)	4	4	4	4	4	4				
соево	1	1	1	1	1	1				
масло сливочное	5	5	5	5	5	5				
яйца	9	9	9	9	9	9				
масло 2,5%	13	13	13	13	13	13				
гречка	1	1	1	1	1	1				
соль, Водоросли соевые	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2				
картофель	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03				
Начинка для пирожков	200	200	200	яйца	1	1	1	1	1	1
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	картофель	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	яйца	8	8	8	8	8	8
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30

Министерство здравоохранения Республики Казахстан
А. Шегебаева К.А.

Наименование блока	Высота блока, г			Пересечение блока	Взросл. г			Полеты		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет			
4 июля										
Сектор из вертикального сектора	60	80	100	вертикальный	30	40	48	20	20	31
				вертикальный	17	19	28	15	14	22
				вертикальный	11	10	10	20	33	42
				вертикальный	3	5	8	3	3	5
Полет из вертикального сектора	200	250	300	Форм. вертикальный	72	84	94	68	78	98
				Форм. вертикальный	13	15	20	10	10	13
				Форм. вертикальный	13	1	20	10	11	15
				Форм. вертикальный	3	4	5	3	3	3
Полет из вертикального сектора	200	250	300	Форм. вертикальный	3	3	5	3	3	3
				Форм. вертикальный	1	1	1	1	1	1
				Форм. вертикальный	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				Форм. вертикальный	6,3	6,8	7,5	6,3	6,8	7,5
Полет из вертикального сектора	200	250	300	Форм. вертикальный	1	1	1,5	1	1	1,5
				Форм. вертикальный	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
				Форм. вертикальный	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0
				Форм. вертикальный	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Учебно-тренировочный блок	30	30	30	Учебно-тренировочный блок	30	30	30	30	30	30
5 июля										
Сектор из вертикального сектора	60	80	100	вертикальный	31	36	112	15	46	93
				вертикальный	7	10	19	7	10	19
				вертикальный	3	3	3	3	3	3
				вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Полет из вертикального сектора	70	90	100	Форм. вертикальный	40	50	100	71	81	90
				Форм. вертикальный	7	12	15,3	7	12	15,3
				Форм. вертикальный	5	3	3,0	3	3	3,0
				Форм. вертикальный	3	12	15	3	10	12,3
Полет из вертикального сектора	20	20	20	Форм. вертикальный	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
				Форм. вертикальный	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				Форм. вертикальный	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				Форм. вертикальный	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Полет из вертикального сектора	130	150	180	Форм. вертикальный	30,0	38,0	47,0	30,0	38,0	47,0
				Форм. вертикальный	60,0	65,0	70,0	54,0	59,0	64,0
				Форм. вертикальный	20	21	21	18	20	21
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
Полет из вертикального сектора	120	120	120	Форм. вертикальный	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				Форм. вертикальный	130	170	170	120	120	120
				Форм. вертикальный	20	20	20	20	20	20
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
Учебно-тренировочный блок	30	30	30	Учебно-тренировочный блок	30	30	30	30	30	30
6 июля										
Сектор из вертикального сектора	60	80	100	вертикальный	30	40	48	20	20	31
				вертикальный	17	19	28	15	14	22
				вертикальный	11	10	10	20	33	42
				вертикальный	3	5	8	3	3	5
Полет из вертикального сектора	200	250	300	Форм. вертикальный	30	43	49	27	38	49
				Форм. вертикальный	10	20	24	10	20	24
				Форм. вертикальный	4	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	16	12	15	8	10	12
Полет из вертикального сектора	20	20	20	Форм. вертикальный	9	12	14	8	10	12
				Форм. вертикальный	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
Полет из вертикального сектора	30	30	30	Форм. вертикальный	4	4	4	4	4	4
				Форм. вертикальный	1	1	1	1	1	1
				Форм. вертикальный	1	1	1	1	1	1
				Форм. вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Полет из вертикального сектора	200	200	200	Форм. вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				Форм. вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				Форм. вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				Форм. вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Полет из вертикального сектора	200	200	200	Форм. вертикальный	20	20	20	20	20	20
				Форм. вертикальный	8	8	8	8	8	8
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30
7 июля										
Полет из вертикального сектора	70	90	100	Форм. вертикальный	30	38	103	34	35	38
				Форм. вертикальный	7	12	15,3	7	12	15,3
				Форм. вертикальный	6	10	10	6	8	10
				Форм. вертикальный	13	15	20	13	15	20
Полет из вертикального сектора	20	20	20	Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				Форм. вертикальный	1	1	1	1	1	1
				Форм. вертикальный	10	10	10	10	10	10
Полет из вертикального сектора	20	20	20	Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	2	3	3	2	3	3
				Форм. вертикальный	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Полет из вертикального сектора	130	130	130	Форм. вертикальный	15	20	30	49	57	63
				Форм. вертикальный	40	15	23	40	15	23
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Полет из вертикального сектора	20	20	20	Форм. вертикальный	23,0	27,0	31,0	20,0	25,0	30,0
				Форм. вертикальный	3,43	14,3	1,43	19,0	19,0	19,0
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30
Учебно-тренировочный блок	30	30	30	Учебно-тренировочный блок	30	30	30	30	30	30
8 июля										
Полет из вертикального сектора	70	90	100	Форм. вертикальный	75	80	80	10	30	75
				Форм. вертикальный	30	23	23	19	30	30
				Форм. вертикальный	25	24	24	20	23	23
				Форм. вертикальный	80	90	90	60	67	67
Полет из вертикального сектора	200	200	200	Форм. вертикальный	10	10	10	3	3	3
				Форм. вертикальный	4	3	3	4	3	3
				Форм. вертикальный	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3
				Форм. вертикальный	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Полет из вертикального сектора	200	200	200	Форм. вертикальный	5	5	5	3	3	3
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
				Форм. вертикальный	130	130	130	130	130	130
				Форм. вертикальный	3	3	3	3	3	3
Полет из вертикального сектора	120	120	120	Форм. вертикальный	130	130	130	120	120	120
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30
				Форм. вертикальный	30	30	30	30	30	30

Перспективное школьное меню (зима-весна)

Наименование блюда	Выход блюда, г			Порезность блюда	Калории, к			Белки, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
1 класс										
1-й день										
Салат из капусты белокочанной в масле	70	90	100	капуста белокочанная	40	63	70	35	43	50
				морковь	21	27	30,0	10	21	23,0
				оливки соевые	21	27	30,0	13	19	21,0
				масло растительное	6,0	6,3	5,0	6,0	4,5	5,0
				уксусная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Паста Болоньезе из говядины	200	220	250	Филе куриное	75	88	94	68	78	99
				лук репчатый	13	13	20	10	10	13
				картофель	13	1	20	10	13	13
				масло растительное	3	4	3	3	3	3
				томатная паста	3	3	3	3	3	3
				чеснок	1	1	1	1	1	1
				уксусная кислота	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				уксусная кислота	6,8	18	72	6,8	6,8	72
				соль поваренная	7	10	13	7	10	13
				масло	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
Напиток: Дюшес	200	200	200	апельсин	89,0	89,0	89,0	66,0	66,0	66,0
				сахар	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
				Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	30	30	30	30
2-й день										
Маффины	70	90	100	говядина вырезка	80	90	100	75	83	90
				пшеничный хлеб	7	12	13,0	7	12	13,0
				яйцо куриное	5	5	3,0	3	5	3,0
				лук репчатый	7	12	13	3	5	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
Суп мясной	20	20	20	уксусная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				уксусная кислота	30,0	30,0	43,0	30,0	34,0	43,0
Грибы: шампиньоны в сметане	130	130	180	морковь	90,0	63,0	70,0	34,0	39,0	46,0
				лук репчатый	20	22	24	18	20	22
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				уксусная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				уксусная кислота	130	130	130	120	120	120
Вареники из картофеля с капустой	200	200	200	картофель	20	20	20	20	20	20
				сахар	3	3	3	3	3	3
				Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	30	30	30	30
3-й день										
Салат из кореньев овощей	80	80	100	свекла	30	40	48	29	29	31
				картофель	13	13	28	14	14	22
				картофель	33	30	60	33	33	47
				масло растительное	3	3	3	3	3	3
				уксусная кислота	40	65	80	47	78	94
Суп рисовый с мясом	200	220	300	лук	16	20	24	16	20	24
				масло растительное	4	3	3	4	3	3
				картофель	10	12	13	8	10	12
				лук репчатый	9	12	14	8	10	12
				уксусная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Булочки: булочки с творогом	30	30	30	суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
				суп мясной	30	30	30	30	30	30
Напиток: апельсиновый	200	200	200	апельсин	20	20	20	20	20	20
				сахар	8	8	8	8	8	8
				Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	30	30	30	30
4-й день										
Пюре: пюре	70	90	100	филе куриное	80	98	105	74	75	98
				пшеничный хлеб	7	12	13,0	7	12	13,0
				лук репчатый	8	10	10	5	8	10
				картофель	13	15	20	13	13	20
				яйцо куриное	3	5	3	3	3	3
Суп мясной с овощами	20	20	20	уксусная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				масло растительное	3	3	3	3	3	3
				картофель	10	10	10	10	10	10
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
Картофель: картофель	130	130	180	картофель	140	144	150	83	108	133
				картофель	55	79	90	48	57	64
				картофель	40	15	25	40	15	25
				картофель	8	8	8	8	8	8
				картофель	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
Пюре: пюре	20	22	30	картофель	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				картофель	143	143	143	100	100	100
				картофель	3	3	3	3	3	3
Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	30	картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
5-й день										
Пюре: пюре	200	220	250	филе куриное	75	80	83	71	76	76
				лук репчатый	20	23	23	17	20	20
				картофель	25	25	23	20	21	21
				картофель	80	90	90	67	67	67
				картофель	10	10	10	7	7	7,0
Картофель: картофель	200	200	200	масло растительное	4	3	3	4	3	3
				уксусная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	7	7	7	7	7	7
Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	30	картофель	180	180	180	180	180	180
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	150	150	150	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	30	картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30
				картофель	30	30	30	30	30	30

Наименование блюда	Высота, фонд, г			Назначение блюда	Брутто, г			Чистота		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
2 недели										
1-4 день										
Пюре с овощами	70	90	100	фас. вареный	36	80	80	70	73	73
				морковь	30	36	40	26	29	36
				лук репчатый	25	28	30	22	25	28
				пшеничная паста	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	0	3	3	3
Рис "Касби"	130	150	180	Водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				картофель	30,0	38,0	45,0	30,0	38,0	45,0
				морковь	60,0	63,0	70,0	54,0	59,0	66,0
				пшеничный горошек	20	22	24	18	20	22
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
Какао с молоком	200	200	200	Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				какао-порошок	7	7	7	7	7	7
				молоко	180	180	180	180	180	180
				сахар	3	3	3	3	3	3
				яйцо	130	120	130	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
2-6 день										
Лепешки с овощами и говядиной	200	220	250	говядина вареная	74	83	92	70	80	90
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				картофель	100	170	200	112	123	140
				лук	8	10	10	8	10	10
				мука пшеничная 1 сорт	3	3	3	3	3	3
Суп мясной	70	20	20	говядина	5	10	10	5	10	10
				лук репчатый	10	12	12,0	9	11	11,0
				пшеничная паста	3	3	3,0	3	3	3,0
				морковь	25,0	30,0	30,0	20,0	17,0	25,0
				Водородная соль	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
Кондитерское изделие в сахаре	200	200	200	молоко	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				масло 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				картофель	20	20	20	20	20	20
				сахар	3	3	3	3	3	3
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
3-6 день										
Салат с морковью и свеклой	60	80	100	морковь	70	90	115	55	76	92
				свекла вареная	7	10	15	7	10	15
				масло растительное	3	5	5	3	5	5
				Водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				фас. вареный	75	80	80	71	76	76
Зеленый салат с морковью и свеклой	200	220	250	лук репчатый	20	23	23	17	20	20
				морковь	75	75	75	20	21	21
				картофель	80	90	80	60	67	67
				картофель	10	10	10	7	7	7,0
				масло растительное	4	5	5	4	5	5
Чай каркаде	200	200	200	Водородная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				сахарный песок	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
				картофель	3	3	3	3	3	3
				картофель	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				сахар	3	3	3	3	3	3
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	120	120	120	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	120	120	120	120	120	120
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	120	120	120	120	120	120
4-6 день										
Овощи	70	90	100	фас. вареный	80	98	105	74	75	98
				картофель	7	12	15,0	7	12	15,0
				лук репчатый	6	10	10	5	8	10
				картофель	13	13	20	13	13	20
				масло сливочное	5	5	7	5	5	7
Суп мясной	20	25	30	Водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				молоко	10	10	10	10	10	10
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				пшеничная паста	3	3	3	3	3	3
Мясные отвары	130	150	180	картофель	40	53	63	46	53	63
				Водородная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				масло сливочное	3	5	5	3	5	5
				картофель	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				картофель	143	143	143	100	100	100
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
5-6 день										
Салат из белокочанной капусты и яблок	70	90	100	картофель	40	63	70	33	45	50
				морковь	21	27	30,0	16	21	23,0
				яблоко свежее	21	27	30,0	16	19	21,0
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				Водородная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Суп гороховый с мясом	200	250	300	говядина вареная	50	65	80	47	58	69
				картофель	53	66	80	40	50	60
				лук репчатый	16	20	24	16	20	24
				картофель	10	13	13	8	10	12
				лук репчатый	10	12	14	8	10	12
Булочка с творогом	50	50	50	масло растительное	3	4	5	3	3	7
				Водородная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				молоко пастеризованное высшего сорта	30	30	30	30	30	30
				молоко пастеризованное (или пастеризованное)	3	3	3	3	3	3
				картофель	4	4	4	4	4	4
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	200	200	200	масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				яйцо	3	3	3	3	3	3
				молоко 7,5%	9	9	9	9	9	9
				творог	13	13	13	13	13	13
				дрожжи прессованные	1	1	1	1	1	1
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	соль Водородная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				картофель	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				яйцо	1	1	1	1	1	1
				творог	20	20	20	20	20	20
				сахар	8	8	8	8	8	8
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30

Наименование блюда	Выход блюда, г			Назначение блюда	Брутто, г			Нетто		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
Завтрак										
1-й завтрак										
Салат морковный с сыром	60	80	100	морковь	70	90	113	55	66	92
				сыр твердый	7	10	15	7	10	15
				масло растительное	3	3	5	3	3	5
				Водородная соль	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
				филе курицы	85	98	105	79	85	95
Плов из птицы	200	220	250	рис	43	50	55	30	35	38
				масло растительное	5	5	7	3	4.5	7
				морковь	30	34	40	26	29	33
				лук репчатый	17	20	25	12	17	21
				Водородная соль	0.1	0.2	0.3	0.1	0.2	0.3
Чай паровод	200	200	200	чай/лимон	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Яблоко	120	120	120	яблоко	130	130	130	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
2-й завтрак										
Салат пшеничный	70	90	100	пшеница белая/пшеница	49	65	70	35	45	50
				морковь	21	27	30.0	16	21	23.0
				яблоко свежее	21	27	30.0	14	19	21.0
				масло растительное	4.0	4.5	5.0	4.0	4.5	5.0
				Водородная соль	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Мягкий	70	90	100	говядина/мясо	80	90	100	75	85	90
				пшеничный хлеб	7	12	15.0	7	12	15.0
				ябло свежее	5	5	5.0	5	5	5.0
				лук репчатый	7	12	15	5	10	12.0
				масло растительное	2.0	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0
Водородная соль	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2				
Суп сытный	20	20	20	сметана	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
Макарон отварные	130	130	130	макароны	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
				масло сливочное	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
				Водородная соль	0.1	0.2	0.3	0.1	0.2	0.3
				ябло свежее	5	5	5	5	5	5
				Водородная соль	0.1	0.2	0.3	0.1	0.2	0.3
Конфит из фруктов с сахаром	200	200	200	фруктоза/сахар	20	20	20	20	20	20
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
3-й завтрак										
Курица/говядина/свинина	70	90	100	филе курицы	70	80	80	70	75	75
				морковь	30	30	40	20	30	30
				лук репчатый	25	28	30	22	25	26.8
				пшеница белая	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	0	3	3	3
Гречка/рис/пшено	130	130	130	Водородная соль	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.3
				гречка/рис/пшено	34.0	63.0	75.0	34.0	63.0	75.0
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
				Водородная соль	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
				какао-порошок	7	7	7	7	7	7
Какао с молоком	200	200	200	молоко	180	180	180	180	180	180
				сахар	3	3	3	3	3	3
				яблоко	130	130	130	120	120	120
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
4-й завтрак										
Безе/печенье	50	90	100	филе курицы	30	30	105	74	75	98
				пшеничный хлеб	7	12	15.0	7	12	15.0
				ябло свежее	6	10	10	5	8	10
				сироп/варенье/мед	17	19	20	13	13	20
				Водородная соль	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Суп овощной/мясной	20	20	20	масло растительное	1	3	1	1	3	1
				молоко	10	10	10	10	10	10
				ябло свежее	3	3	3	3	3	3
				масло сливочное	3	3	3	3	3	3
				пшеница белая	3	3	3	3	3	3
Картофель/морковь/пюре	130	130	130	картофель	140	144	150	93	108	123
				морковь	35	75	90	48	57	63
				молоко	40	15	25	40	15	25
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				Водородная соль	0.2	0.2	0.3	0.2	0.3	0.3
Поджаренная	20	20	20	сироп/желеatin/пшеничный	22.0	27.0	32.0	20.0	25.0	30.0
Пюре/пюре	200	200	200	пшеница белая/пшеница	20	20	20	20	20	20
				сахар	8	8	8	8	8	8
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
5-й завтрак										
Береза/лиственница	200	250	300	пшеница белая/пшеница	20	55	80	47	38	60
				яблоко	40	50	60	32	40	48
				масло сливочное	20	25	30	16	20	24
				картофель	21	26	32	16	20	24
				морковь	10	12	15	8	10	12
Булочка/булочки/пирожок	50	50	50	ябло свежее	9	12	14	8	10	12
				пшеница белая	6	7	8	6	7	8
				масло растительное	3	4	5	3	4	5
				Водородная соль	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.3
				пшеница белая/пшеница	30	30	30	30	30	30
Пюре/пюре	200	200	200	пшеница белая/пшеница	2	2	2	2	2	2
				сахар (или подсластитель)	4	4	4	4	4	4
				яблоко	3	3	3	3	3	3
				масло 2.0%	9	9	9	9	9	9
				сироп/варенье	13	13	13	13	13	13
Пюре/пюре	200	200	200	дрожжи прессованные	1	1	1	1	1	1
				соль Водородная	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
				пшеница	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
				яблоко	1	1	1	1	1	1
				пшеница	40.0	40.0	40.0	20.0	20.0	20.0
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	яблоко	80.0	80.0	80.0	60.0	60.0	60.0
				сахар	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30
				пшеничный/пшеничный	30	30	30	30	30	30

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Вруты, г			Нител, г		
	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет		7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	7-10 лет	11-15 лет	16-18 лет
4 неделя										
1-й день										
Салат из белокочанной капусты и яблок	70	90	100	капуста белокочанная	49	63	70	35	45	50
				морковь	21	27	30,0	10	21	23,0
				яблоки свежие	21	27	30,0	15	19	21,0
				масло растительное	4,0	4,5	5,0	4,0	4,5	5,0
				подкисленная соль	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
				фасоль вареная	85	98	105	79	83	90
Пюре из картофеля	200	220	250	картофель	43	50	55	45	50	55
				масло сливочное	5	5	7	3	4,5	7
				морковь	30	34	40	26	29	33
				лук репчатый	17	20	25	12	13	21
				подкисленная соль	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3
				сметана	7	7	7	7	7	7
Каша с молоком	200	200	200	молоко	180	180	180	180	180	180
				сметана	5	5	5	5	5	5
Яблоки	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50	30	50	50	30
2-й день										
Пюре из картофеля с говядиной	200	220	250	говядина мякоть	74	83	92	70	80	90
				масло сливочное	3	3	5	3	5	5
				капуста белокочанная	160	170	200	112	125	140
				лук	8	10	10	8	10	10
				масло сливочное 1 сорт	3	3	5	5	5	5
				сметана	5	10	10	5	10	10
				лук репчатый	10	12	12,0	9	11	11,0
				говяжий язык	3	3	3,0	3	3	3,0
				морковь	25,0	30,0	30,0	20,0	25,0	25,0
				подкисленная соль	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2
				сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				масло 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Соус сметанный	20	20	20	масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				сметана	14,0	14,0	14,0	10,0	10,0	10,0
Каша из овсяных хлопьев	200	200	200	овсяные хлопья	3	3	3	3	3	3
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
3-й день										
Котлеты из рыбы	70	90	100	фасоль вареная	80	80	100	75	80	90
				пшеничный хлеб	7	12	15,0	12	15,0	15,0
				масло сливочное	5	5	5,0	5	5	5,0
				лук репчатый	7	12	15,0	5	10	12,0
				масло растительное	2,0	3,0	3,0	2,0	3,0	3,0
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Соус сметанный	20	20	20	сметана	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
				масло 1 сорт	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
				масло сливочное	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Гречка рассыпчатая	130	150	180	гречневая крупа	54,0	63,0	75,0	34,0	41,0	75,0
				масло сливочное	3	5	7	3	5	7
Пюре из картофеля	20	25	30	картофель	22,0	27,0	32,0	20,0	25,0	30,0
				сметана	3	3	3	3	3	3
Напиток из пшеницы	200	200	200	пшеница	5	5	5	5	5	5
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	120	120	120	120	120	120
Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50	30	50	50	30
4-й день										
Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100	фасоль вареная	70	74	76	67	68	70
				морковь	10	14	18	8	12	13
				сметана	5	8	10	5	8	10
				лук репчатый	7	10	12	5	8	10
				масло сливочное	2	2	2	2	2	2
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Картофельное пюре	130	150	180	картофель	140	148	150	87	108	122
				морковь	55	76	90	48	67	80
				масло	40	49	55	40	49	55
				масло сливочное	8	8	8	8	8	8
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3
				дрожжи	40,0	40,0	40,0	20,0	20,0	20,0
Напиток Лимонад	200	200	200	яблоки	80,0	89,0	89,0	60,0	60,0	60,0
				сметана	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
				Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50
5-й день										
Салат овощной	60	80	100	сметана	30	40	48	20	25	31
				морковь	17	19	28	13	14	22
				картофель	25	30	60	28	33	42
				масло растительное	3	3	3	3	3	3
				сметана мякоть	30	65	80	47	58	69
				мажоранная зелень	16	20	24	16	20	24
Суп с макаронами из твердого теста	200	230	300	морковь	10	12	13	8	10	12
				лук репчатый	9	12	14	8	10	12
				масло растительное	3	4	5	3	3	7
				подкисленная соль	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3
				макароны высшего сорта	30	30	30	30	30	30
				сметана	2	2	2	2	2	2
Буженина с картофелем	30	50	50	макароны высшего сорта	2	2	2	2	2	2
				сметана	4	4	4	4	4	4
				масло сливочное	1	1	1	1	1	1
				яблоки	5	5	5	5	5	5
				масло 2-й	9	9	9	9	9	9
				дрожжи	13	13	13	13	13	13
				дрожжи прессованные	1	1	1	1	1	1
				соль, йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
				пшеница	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
				яблоки	1	1	1	1	1	1
				дрожжи	20	20	20	20	20	20
				сметана	8	8	8	8	8	8
Напиток лимонный	200	200	200	Хлеб ржаной-пшеничный/пшеничный	30	50	50	30	50	50

Приложение №2
к приказу ГУ «Управление
здравоохранения акимата
Костанайской области
№ 268 « 11 » августа 2025 год

**Межведомственная рабочая группа по внедрению Стандарта питания
в организации образования
по Костанайской области**

ФИО	Место работы	Должность
Неред Валентина Владимировна	КГП «Костанайский центр по профилактике и борьбе со СПИД» УЗАКО	Внештатный специалист. Эпидемиология и иммунопрофилактика.
Еликеева Асия Абылкасимовна	КГП «Поликлиника №4 города Костанай» УЗАКО	Внештатный специалист. Педиатрия. Школьная медицина
Лаптева Марина Валерьевна (по согласованию)	Республиканское объединение индивидуальных предпринимателей и юридических лиц «Ассоциация розничной торговли и общественного питания»	Вице-президент
Венгерская Елена Владимировна	Частная школа ТОО «Ақ ерке и К»	Президент Объединения индивидуальных предпринимателей и юридических лиц; Член Регионального Совета палаты НПП «Атамекен» Костанайской области
По согласованию	РГУ «Департамент санитарно- эпидемиологического контроля Костанайской области»	Специалист

По согласованию	ГУ «Управление образования акимата Костанайской области»	специалист
Шаменова Екатерина Граньевна	КГП «Поликлиника №4 города Костанай» УЗАКО	Координатор кабинетов ЗОЖ, молодежного центра здоровья
Каленова Багитжамал Аскаровна	И.о. главной акушерки КГП «Костанайская областная больница» УЗАКО	Внештатный специалист. Сестринское дело
Байгуттинова Куралай Сериковна	Карагандинский Агротехнический колледж	Преподаватель специальных дисциплин
Елюбаева Алия Алпысовна	Саранский технический колледж	Мастер производственного обучения
Манабаева Жанна Кадыбиковна	ИП Манабаева, г.Рудный	Предприниматель в сфере общественного питания
Королева Оксана Евгеньевна	ИП Королева, г. Рудный	Техник-технолог пищевой промышленности

Министерство здравоохранения Республики Казахстан / Елюбаева К.А.