

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из белокачанной капусты и яблок	60	Капуста белокачанная	49
		Морковь	21
		Яблоки свежие	21
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
Паста Болоньезе из птицы	200	Филе курицы	75
		Лук репчатый	13
		Морковь	13
		Масло растительное	3
		Чеснок	1
		Йодированная соль	0,1
		Макаронные изделия	63
Напиток Денсаулык	200	Сыр твердый	7
		лимон	10
		яблоко	89
Хлеб ржано-пшеничный	30	сахар	3
		Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из белокачанной капусты и яблок	80	Капуста белокачанная	63
		Морковь	27
		Яблоки свежие	27
		Масло растительное	5
		Йодированная соль	0,1
Паста Болоньезе из птицы	220	Филе курицы	84
		Лук репчатый	15
		Морковь	1
		Масло растительное	4
		Чеснок	1
		Йодированная соль	0,1
		Макаронные изделия	68
		Сыр твердый	10
Напиток Денсаулык	200	лимон	10
		яблоко	89
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлеты из говядины	70	Говядина мякоть	80
		Пшеничный хлеб	7
		Яйцо куриное	5
		Лук репчатый	7
		Масло растительное	2,0
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	сметана	10,0
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Гречка рассыпчатый с овощами	130	Крупа гречневая	30
		Морковь	60
		Зеленый горошек	20
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Компот из сухофруктов с сахаром	200	сухофрукты	20
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлеты из говядины	90	Говядина мякоть	90
		Пшеничный хлеб	12
		Яйцо куриное	5
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	3
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	сметана	10,0
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Гречка рассыпчатый с овощами	150	Крупа гречневая	38
		Морковь	65
		Зеленый горошек	22
		Масло сливочное	5
		Йодированная соль	0,1
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Компот из сухофруктов с сахаром	200	сухофрукты	20
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из варенных овощей	60	Свекла	30
		Морковь	17
		Картофель	35
		Масло растительное	3
Суп рисовый с мясом	200	Говядина мякоть	50
		Рис	16
		Масло растительное	4
		Морковь	10
		Лук репчатый	9
		Йодированная соль	0,1
Булочка бутербродная с сыром	50	Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5%	9
		Сыр твердый	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
		Ванилин	0,03
Напиток лимонный	200	Лимон	20
		Сахар	8
Хлеб ржаной-пшеничный	30	Хлеб ржаной-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из варенных овощей	80	Свекла	40
		Морковь	19
		Картофель	50
		Масло растительное	5
Суп рисовый с мясом	250	Говядина мякоть	65
		Рис	20
		Масло растительное	5
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Йодированная соль	0,1
Булочка бутербродная с сыром	50	Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5%	9
		Сыр твердый	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
		Ванилин	0,03
Напиток лимонный	200	Яйцо	1
		Лимон	20
Хлеб ржаной-пшеничный	50	Сахар	8
		Хлеб ржаной-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Биточки рыбные	70	Филе минтая	80
		Лук репчатый	6
		Сухари панировочные	13
		Яйцо куриное	5
		Йодированная соль	0,1
		Масло растительное	1
Соус молочно-томатный	20	Молоко	10
		Мука 1 сорт	3
		Масло сливочное	3
		Томатная паста	3
Картофельно-морковное пюре	130	Картофель	140
		Морковь	55
		Молоко	40
		Масло сливочное	8
		Йодированная соль	0,1
Поджаривание горошек зеленый	20	Горошек зеленый	22
Компот из свежих яблок	200	Яблоки свежие	143
		Сахар	3
Хлеб ржаной-пшеничный	30	Хлеб ржаной-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Биточки рыбные	90	Филе минтая	98
		Лук репчатый	10
		Сухари панировочные	15
		Яйцо куриное	5
		Йодированная соль	0,1
		Масло растительное	3
Соус молочно-томатный	20	Молоко	10
		Мука 1 сорт	3
		Масло сливочное	3
		Томатная паста	3
Картофельно-морковное пюре	150	Картофель	144
		Морковь	75
		Молоко	15
		Масло сливочное	8
		Йодированная соль	0,1
Поджаривание горошек зеленый	25	Горошек зеленый	27
Компот из свежих яблок	200	Яблоки свежие	143
		Сахар	3
Хлеб ржаной-пшеничный	50	Хлеб ржаной-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рагу из птицы	200	Филе курицы	75
		Лук репчатый	20
		Морковь	25
		Картофель	80
		Зелень	10
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
		Лавровый лист	0,0
		Чеснок	5
Яблоко/фрукт по сезону	120	Яблоко	150
Какао с молоком	200	Какао-порошок	7
		Молоко	180
		Сахар	3
Хлеб ржаной-пшеничный	30	Хлеб ржаной-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
1–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рагу из птицы	220	Филе курицы	80
		Лук репчатый	23
		Морковь	25
		Картофель	90
		Зелень	10
		Масло растительное	5
		Йодированная соль	0,1
		Лавровый лист	0,0
		Чеснок	5
Яблоко/фрукт по сезону	120	Яблоко	150
Какао с молоком	200	Какао-порошок	7
		Молоко	180
		Сахар	3
Хлеб ржаной-пшеничный	50	Хлеб ржаной-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

1-ый день «____» _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Поджарка из птицы	70	Филе курицы	76
		Морковь	20
		Лук репчатый	15
		Томатная паста	3
		Сладкий перец	20
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Макароны отварные	130	макароны	46
		Масло сливочное	5
		Йодированная соль	0,1
Какое с молоком	200	Какао-порошок	7
		молоко	180
		сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ **Балапанова Ж.С.**

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Поджарка из птицы	90	Филе курицы	80
		Морковь	23
		Лук репчатый	18
		Томатная паста	3
		Сладкий перец	23
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Макароны отварные	150	Макароны	53
		Масло сливочное	5
		Йодированная соль	0,1
Какое с молоком	200	Какао-порошок	7
		молоко	180
		сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ **Балапанова Ж.С.**

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Ленивые голубцы с говядиной	200	Говядина мякоть	74
		Масло сливочное	3
		Капуста белокасанная	160
		Рис	8
		Мука пшеничная 1 сорт	3
		Сметана	5
		Лук репчатый	10
		Томатная паста	3
		Морковь	25
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	Сметана	10
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Компот из сухофруктов с сахаром	200	Сухофрукты	20
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ **Балапанова Ж.С.**

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Ленивые голубцы с говядиной	220	Говядина мякоть	83
		Масло сливочное	3
		Капуста белокасанная	170
		Рис	10
		Мука пшеничная 1 сорт	3
		Сметана	10
		Лук репчатый	12
		Томатная паста	3
		Морковь	20
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	Сметана	10
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Компот из сухофруктов с сахаром	200	Сухофрукты	20
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

3-ий день « ____ » _____ **2026 г.**

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат с морковь с сыром	60	Морковь	70
		Сыр полутвердый	7
		Масло растительное	3
		Йодированная соль	0,1
Жаркое по домашнему из птицы	200	Филе курицы	75
		Лук репчатый	20
		Морковь	25
		Картофель	80
		Зелень	10
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
		Лавровый лист	0,01
Чай каркаде	200	чеснок	5
		каркаде	0,1
		сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ **Аманжолова С.**

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат с морковь с сыром	80	Морковь	90
		Сыр полутвердый	10
		Масло растительное	5
		Йодированная соль	0,1
Жаркое по домашнему из птицы	220	Филе курицы	80
		Лук репчатый	23
		Морковь	25
		Картофель	90
		Зелень	10
		Масло растительное	5
		Йодированная соль	0,1
		Лавровый лист	0,01
Чай каркаде	200	чеснок	5
		каркаде	0,1
		сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлеты рыбные	70	Филе минтая	80
		Лук репчатый	6
		Сухари панировочные	13
		Яйцо куриное	5
		Йодированная соль	0,1
		Масло растительное	1
Соус молочно-томатный	20	Молоко	10
		Мука 1 сорт	3
		Масло сливочное	3
		Томатная паста	3
Рис рассыпчатый с овощами	130	Крупа рисовая	30
		Морковь	60
		Зеленый горошек	20
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Подгарнировка горошек зеленый	20	Горошек зеленый	22
Компот из свежих яблок	200	Яблоки свежие	143
		Сахар	3
Хлеб ржаной-пшеничный	30	Хлеб ржаной-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлеты рыбные	90	Филе минтая	98
		Лук репчатый	10
		Сухари панировочные	15
		Яйцо куриное	5
		Йодированная соль	0,1
		Масло растительное	1
Соус молочно-томатный	20	Молоко	10
		Мука 1 сорт	3
		Масло сливочное	3
		Томатная паста	3
Рис рассыпчатый с овощами	150	Крупа рисовая	38
		Морковь	65
		Зеленый горошек	22
		Масло сливочное	5
		Йодированная соль	0,1
Подгарнировка горошек зеленый	25	Горошек зеленый	27
Компот из свежих яблок	200	Яблоки свежие	143
		Сахар	3
Хлеб ржаной-пшеничный	50	Хлеб ржаной-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из белокачанной капусты и яблок	70	Капуста белокачанная	49
		Морковь	21
		Яблоки свежие	21
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
Суп гороховый с мясом	200	Говядина мякоть	50
		Картофель	53
		Горох лушеный	16
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	3
		Йодированная соль	0,1
Булочка с творогом	50	Сухари хлебные	10
		Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5 %	9
		Творог	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
Напиток лимонный	200	Ванилин	0,03
		Яйцо	1
Хлеб ржаной-пшеничный	30	Лимон	20
		Сахар	8
		Хлеб ржаной-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
2–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из белокачанной капусты и яблок	90	Капуста белокачанная	63
		Морковь	27
		Яблоки свежие	27
		Масло растительное	5
		Йодированная соль	0,1
Суп гороховый с мясом	250	Говядина мякоть	65
		Картофель	66
		Горох лушенный	20
		Морковь	13
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
Булочка с творогом	50	Сухари хлебные	10
		Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5 %	9
		Творог	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
Напиток лимонный	200	Ванилин	0,03
		Яйцо	1
Хлеб ржаной-пшеничный	50	Лимон	20
		Сахар	8
		Хлеб ржаной-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ **Балапанова Ж.С.**

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат морковь с сыром	60	Морковь	70
		Сыр полутвердый	7
		Масло растительное	3
		Йодированная соль	0,1
Плов из птицы	200	Филе курицы	85
		рис	45
		Масло растительное	5
		морковь	30
		Лук репчатый	17
		Йодированная соль	0,1
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Чай каркаде	200	каркаде	0,1
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат с морковь с сыром	80	Морковь	90
		Сыр полутвердый	10
		Масло растительное	5
		Йодированная соль	0,1
Плов из птицы	220	Филе курицы	98
		рис	50
		Масло растительное	5
		морковь	34
		Лук репчатый	20
		Йодированная соль	0,1
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Чай каркаде	200	каркаде	0,1
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	60	Капуста белокочанная	49
		Морковь	21
		Яблоки свежие	21
		Масло растительное	4,0
		Йодированная соль	0,1
Котлеты из говядины	70	Говядина мякоть	80
		Пшеничный хлеб	7
		Яйцо куриное	5
		Лук репчатый	7
		Масло растительное	2,0
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	сметана	10,0
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Макароны отварные	130	макароны	46
		Йодированная соль	0,1
		Масло сливочное	5
Компот из сухофруктов с сахаром	200	сухофрукты	20
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	80	Капуста белокочанная	63
		Морковь	27
		Яблоки свежие	27
		Масло растительное	4,5
		Йодированная соль	0,1
Котлеты из говядины	90	Говядина мякоть	90
		Пшеничный хлеб	12
		Яйцо куриное	5
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	3,0
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	сметана	10,0
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Макароны отварные	150	макароны	53
		Йодированная соль	0,1
		Масло сливочное	5
Компот из сухофруктов с сахаром	200	сухофрукты	20
		сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Куриная грудка с овощами	70	Филе курицы	76
		Морковь	20
		Лук репчатый	15
		Томатная паста	3
		Сладкий перец	20
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Гречка рассыпчатая	130	Гречневая крупа	54
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Какао с молоком	200	Какао-порошок	7
		молоко	180
		сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Куриная грудка с овощами	90	Филе курицы	80
		Морковь	23
		Лук репчатый	18
		Томатная паста	3
		Сладкий перец	23
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Гречка рассыпчатая	150	Гречневая крупа	63,0
		Масло сливочное	5
		Йодированная соль	0,1
Какао с молоком	200	Какао-порошок	7
		молоко	180
		сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Биточки рыбные	70	Филе минтая	80
		Лук репчатый	6
		Сухари панировочные	13
		Яйцо куриное	5
		Йодированная соль	0,1
		Масло растительное	1
Соус молочно-томатный	20	Молоко	10
		Мука 1 сорт	3
		Масло сливочное	3
		Томатная паста	3
Картофельно-морковное пюре	130	Картофель	140
		Морковь	55
		Молоко	40
		Масло сливочное	8
		Йодированная соль	0,1
Подгарнировка горошек зеленый	20	Горошек зеленый	22,0
Напиток лимонный	200	лимон	20
		сахар	8
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Биточки рыбные	90	Филе минтая	98
		Лук репчатый	10
		Сухари панировочные	15
		Яйцо куриное	5
		Йодированная соль	0,1
		Масло растительное	3
Соус молочно-томатный	20	Молоко	10
		Мука 1 сорт	3
		Масло сливочное	3
		Томатная паста	3
Картофельно-морковное пюре	150	Картофель	144
		Морковь	75
		Молоко	15
		Масло сливочное	8
		Йодированная соль	0,1
Поджаривание горошек зеленый	25	Горошек зеленый	27,0
Напиток лимонный	200	лимон	20
		сахар	8
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Борщ с мясом	200	Говядина мякоть	50
		Свекла	40
		Капуста белокочанная	20
		Картофель	21
		Морковь	10
		Лук репчатый	9
		Томатное пюре	6
		Масло растительное	3
		Йодированная соль	0,1
Булочка бутербродная с сыром	50	Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5%	9
		Сыр твердый	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
		Ванилин	0,03
		Яйцо	1
Напиток Денсаулык	200	лимон	10,0
		яблоко	89
		сахар	3,0
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
3–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Борщ с мясом	250	Говядина мякоть	65
		Свекла	50
		Капуста белокочанная	25
		Картофель	26
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Томатное пюре	7
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
Булочка бутербродная с сыром	50	Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5%	9
		Сыр твердый	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
		Ванилин	0,03
		Яйцо	1
Напиток Денсаулык	200	лимон	10,0
		яблоко	89
		сахар	3,0
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Палочки из моркови и огурца	60	морковь	35
		Огурец свежий	34
Плов из птицы	200	Филе курицы	85
		Рис	45
		Масло растительное	5
		Морковь	30
		Лук репчатый	17
		Йодированная соль	0,1
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Какао с молоком	200	Какао-порошок	7
		Молоко	180
		Сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ **Аманжолова С.**

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

1-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Палочки из моркови и огурца	80	морковь	46
		Огурец свежий	44
Плов из птицы	220	Филе курицы	98
		Рис	50
		Масло растительное	5
		Морковь	34
		Лук репчатый	20
		Йодированная соль	0,1
Яблоко/фрукт по сезону	120	яблоко	150
Какао с молоком	200	Какао-порошок	7
		Молоко	180
		Сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Ленивые голубцы с говядиной	200	Говядина мякоть	76
		Масло сливочное	3
		Капуста белокасанная	160
		Рис	8
		Мука пшеничная 1 сорт	3
		Сметана	5
		Лук репчатый	10
		Томатная паста	3
		Морковь	25
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	Сметана	10,0
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Компот из свежих яблок	200	Яблоки свежие	143
		Сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано- пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

2-ой день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Ленивые голубцы с говядиной	220	Говядина мякоть	85
		Масло сливочное	3
		Капуста белокасанная	170
		Рис	10
		Мука пшеничная 1 сорт	3
		Сметана	10
		Лук репчатый	12
		Томатная паста	3
		Морковь	20
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	Сметана	10,0
		Мука 1 сорт	2,0
		Масло сливочное	2,0
Компот из свежих яблок	200	Яблоки свежие	143
		Сахар	3
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано- пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Шницель из птицы	70	Филе курицы	80
		Пшеничный хлеб	7
		Яйцо куриное	5
		Лук репчатый	7
		Масло растительное	2,0
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	Сметана	10
		Мука 1 сорт	2
		Масло сливочное	2
Гречка рассыпчатая	130	Гречневая крупа	54
		Масло сливочное	3
		Йодированная соль	0,1
Подгарнировка горошек зеленый	20	Горошек зеленый	22
Напиток из шиповника	200	Шиповник	30
		Сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	Яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

3-ий день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Шницель из птицы	90	Филе курицы	90
		Пшеничный хлеб	12
		Яйцо куриное	5
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	3,0
		Йодированная соль	0,1
Соус сметанный	20	Сметана	10
		Мука 1 сорт	2
		Масло сливочное	2
Гречка рассыпчатая	150	Гречневая крупа	63
		Масло сливочное	5
		Йодированная соль	0,1
Подгарнировка горошек зеленый	25	Горошек зеленый	27
Напиток из шиповника	200	Шиповник	30
		Сахар	3
Яблоко/фрукт по сезону	120	Яблоко	150
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.О.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	Филе минтая	70
		Морковь	10
		Сметана	5
		Лук репчатый	7
		Масло растительное	2
		Йодированная соль	0,1
Картофельно-морковное пюре	130	Картофель	140
		Морковь	55
		Молоко	40
		Масло сливочное	8
		Йодированная соль	0,1
Напиток Денсаулык	200	Лимон	10,0
		Яблоко	89,0
		Сахар	3,0
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

4-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	90	Филе минтая	74
		Морковь	14
		Сметана	8
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	2
		Йодированная соль	0,1
Картофельно-морковное пюре	150	Картофель	144
		Морковь	75
		Молоко	15
		Масло сливочное	8
		Йодированная соль	0,1
Напиток Денсаулык	200	Лимон	10,0
		Яблоко	89,0
		Сахар	3,0
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 1-4 классов в общеобразовательных школах за
счет бюджетных средств на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из вареных овощей	60	Свекла	30
		Морковь	17
		Картофель	35
		Масло растительное	3
Суп с макаронными изделиями и мясом	200	Говядина мякоть	50
		Макаронные изделия	16
		Морковь	10
		Лук репчатый	9
		Масло растительное	3
		Йодированная соль	0,1
Булочка с творогом	50	Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5 %	9
		Творог	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
		Ванилин	0,03
		Яйцо	1
Напиток лимонный	200	Лимон	20
		сахар	8
Хлеб ржано-пшеничный	30	Хлеб ржано-пшеничный	30

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.

Утверждаю:
Директор КГУ ОСШ №50
_____ Балапанова Ж.С.

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ БЛЮД
для организации питания учащихся 5-9 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч»
на 2025-2026 год (зима-весна)
4–неделя

5-ый день « ____ » _____ 2026 г.

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из вареных овощей	80	Свекла	40
		Морковь	19
		Картофель	50
		Масло растительное	5
Суп с макаронными изделиями и мясом	250	Говядина мякоть	65
		Макаронные изделия	20
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	4
		Йодированная соль	0,1
Булочка с творогом	50	Мука пшеничная высшего сорта	30
		Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2
		Сахар	2
		Масло сливочное	1
		Яйцо	5
		Молоко 2,5 %	9
		Творог	13
		Дрожжи прессованные	1
		Соль йодированная	0,1
		Ванилин	0,03
		Яйцо	1
Напиток лимонный	200	Лимон	20
		сахар	8
Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50

Мед. работник _____

Поставщик горячего питания _____ Аманжолова С.