

№1 «Өркен» арнайы мектеп-интернаты кмм
Бракераж комиссиясы отырысының

Тараз қ

№10 ХАТТАМАСЫ

15.01.2025ж

Қатысқан-6 адам

Бракераж комиссиясының төрайымы: Ф.Ш.Казбекова

Комиссия мүшелері:

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Г.О.Кульмашова

ДТЖО Г.Ө.Утепова

Кәсіподақ төрағасы: А.О.Шайымкулов

Ата-ана: Д.М.Ботабаева

Хатшы: Г.А.Картанова

Күн тәртібі:

1. Ас мәзірін қарау .
2. Асхананың жағдайы,тамақтың сапасын қарау

Тыңдалды:

2024-2025 оқу жылында мектеп асханасы жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын бақылау мақсатында,асхана жұмысын бақылау мақсатында бракераждық комиссиясы ас мәзірімен танысып шықты.

Комиссия мүшелері асхана тағамдарының өнімдерінің сапасы,олардың сақталуы мерзімі мен жағдайларын, дайындау технологиясына, ас блогының санитарлық жағдайына жүргізетідігін айтты.

Комиссиясының негізгі міндеттері:

- Тамақтану уланудың алдын алу.
- Асқазан -ішек ауруларын болдырмау
- Тамақтың дайындалу техникасын қадағалау

Бүгінгі түстік ас мәзірі

Меню : 1. Сүйек сорпасындағы «Рассольник» қаймақпен

2.Қайнатылған макарон, зразы тұздығымен

3.Нан

4.Винегрет салаты

5. Кептірілген жемістен С дәруменмен

Шешімі:

1.Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігі, дайын тағамның калориясы күнделікті қадағалансын.

2.Комиссия отырысы өтіліп, қортындысы әкімшілік жиналыста қаралсын.

Ас мәзірі

- 1. Сүйек сорпасындағы
«Рассольник» қаймақпен*
- 2. Қайнатылған макарон, зразы
тұздығымен*
- 3. Нан*
- 4. Винегрет салаты*
- 5. Кептірілген жемістен С
дәруменмен*

Бекітемін
Директор  Ф.Ш.Казбекова
« 20 » 01 2025ж



Бракераж комиссиясының тексеру актісі № 9
15 қаңтар 2025 жыл

Біз төмендегі қол қоюшы комиссия мүшелері, мектеп-интернат директоры Ф.Ш.Казбекова, ДТЖО Ғ.Ө.Утепова, Қамқоршылық кеңес төрайымы Г.О.Кульмашова, Кәсіподақ төрағасы А.О.Шайымкулов, әлеуметтік педагог Г.А.Картанова, ата-ана Д.М.Ботабаева, мектеп асханасының келесі сұрақтары бойынша тексеру жұмыстарын жүргіздік

- Асханасындағы тағамдардың ассортименті, күнделікті мәзірдің перспективті мәзірге сай болуын;
- Астың дайындалу технологиясын;
- Шикі тағамдардың тасымалдану және сақталу жағдайын;
- Асхананың «білім беру ұйымдарының санитарлық-эпидемиологиялық талаптарына» (жабдықталуы, киім, ыдыс, инвентарьдың таңбалануы, санитарлық кітапшаның болуы, дезинфекциялық құралдардың жеткілікті мөлшері) сай болуын;
- Тағамдардың сәйкестік құжаттарының (сертификаттар) болуын;
- Тәуліктік сынамаларынаң болуын қарастырдық.

Тексеріс барысында анықталғаны:

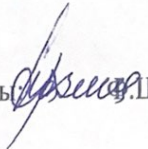
1. Асханада шикі тағамдарды сақтау жағдайы қарастырылған, тоңазытқыштарда консервілер, сүт өнімдері сақталады, ет өнімдері бөлек сақталады. Тоңазытқыштарды тазалау және еріту жұмыстары аптасына 1 рет жүргізіледі.
2. Мектеп-интернат директоры мен диетбике бекіткен ас мәзірі бар.
3. Тағамдар бекітілген ас мәзіріне сәйкес дайындалады.
4. Тағамдарды дайындау технологиялық картаға сәйкес. Калькуляциясы дұрыс.
5. Көже, салаттар мен ұн тағамдарының технологиялық карталары бар.
6. Тағамдардың сертификаттары түгел.
7. Тағамдардың тәулік сынамалары бар, тоңазытқышта 1 тәулік сақталады.
8. Асхана жұмыскерлері медициналық тексерістен өткен.
9. Асхана жұмысшыларының арнайы киімдері бар, арнайы қолғап киіп жұмыс атқарады. Дезинфекциялық құралдарды бар. Дезинфекциялық құралдардың мөлшері жеткілікті.
10. Ыдыс жууға арналған дезинфекция құралдарды бар. Дезинфекция құралдарының қолдану нұсқаулық бар.
11. Тазалау құралдары жеке сақталады.
12. Бракераж журналы уақытында толтырылады, барлық атқарылған жұмыс жазылып отырады.
13. Барлық қажетті құжаттар дұрыс, уақытында толтырылады.

Комиссия шешімі мен ұсыныстары:

Тағамдардың дайындалу технологиясы талаптарға сай.

Санитарлық-эпидимиологиялық талаптар сақталған

Комиссия құрамы:

Бракераж комиссиясының төрайымы  Ш.Казбекова

Комиссия мүшелері:

ДТЖО 

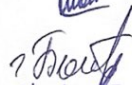
Ғ.Ө.Утепова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: 

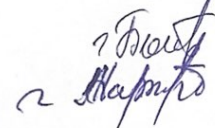
Г.О.Кульмашова

Кәсіподақ төрағасы: 

А.О.Шайымкулов

Ата-ана: 

Д.М.Ботабаева

Хатшы: 

Г.А.Картанова



«БЕКІТЕМІН»
Жамбыл облысы әкімдігінің
білім басқармасының басшысы
Р. Н. Салдырқұлов
2025ж

«Жамбыл облысы әкімдігінің білім басқармасының №1 «Өркен» арнайы мектеп-интернаты»
коммуналдық мемлекеттік мекемесінің 2024-2025 оқу жылына арналған перспективалық ас мәзірі
Қазақстан Республикасы Үкіметінің «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны
беру қатидаларын бекіту туралы» 2012 жылғы 12 наурыздары № 320 Қаулысы, ҚР Үкіметінің 19.03.2024 № 205 Б. (4-қосымша), Қазақстан
Республикасы Денсаулық сақтау министрінің «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық
қатидаларын бекіту туралы» 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығының 4 тарау, 170 п. негізінде әзірленген

Тағамдардың атаулары																				
№	Таңғы ас	Түскі ас	Бесін ас	1-Кешкі ас	2-Кешкі ас	6 жас					7-11жас					12-18жас				
т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1 күн	1.Сүтті тары ботқасы	1.Сүйек сорпасындағы үй кеспесі, қаймақпен	1.Сүт тұздығында сүзбе қосылған жармамен пісірме	1. Дұқтырылған картон тауық етімен	1. Пісірме-нан	200	200/10	150/30	200	40	250	300/10	200/30	250	40	250	300/10	200/30	250	40
2 күн	2. Нан/ сары май және Ірімшік	2. Ет қосылған падау	2. Тәтті шай	2. Нан мен сары май	2. Айран	40/10/10	250	200	30/5	200	100/15/12	300	200	50/10	200	100/15/12	300	200	100/10	200
	3. Сүт /какао	3. Нан	3. Жемістер	3. Сәбіз салаты	-	200	50	260	60	-	200	100	250	100	-	200	100	250	100	-
	4. Қайнатылған жұмыртқа	4. Қырыққабат пен сәбіз салаты	4. Жанғақ балмен	4. Табиғи шырын	-	1 дана	60	20/10	200	-	1 дана	100	20/10	200	-	1 дана	100	20/10	200	-
	-	5. Кеттірілген жемістен компот «С» дәруменмен	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-
т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2 күн	1.Сүтті жүгері ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Борш», қаймақпен	1. Сүзбе қосылған күлше	1.Қайнатылған майда кеспе,балық котлеті	1. Нан мен сары май	200	200/10	80	150/80/30	40/5	250	300/10	100	180/100	50/10	250	300/10	100	180/100	50/10

	май, ірімшік	қарақұмық ет тұздығымен			10					5/12						5	12		100	12	200	-
	3. Сүт қосылған кофе	3. Нан	3. Карамель компит	3 Шай	-	200	50	12	200	-	200	100	12	200 /	-	200	100	100	250	100	-	
	4. Қайнатылған жұмыртқа	4. Шалғам мен сәбіз салаты	4. Жемістер	4. Тұздалған кияр салаты	-	1 дана	60	260	60	-	1 дана	100	250	100	-	1 дана	100	250	100	-		
	-	5. Кептірілген жемістен компот «С» дәруменнен	-	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-		
	Т/М	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
3 күн	1. Сүтті жарма ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Рассольник», қаймақпен	1. Сүт тұздығында сүзбе қосылған пісірме	1. Жасылдық сорпасы тауық етпен	1. Вафли	200	200	150/30	200	25	250	300	200 /30	250	25	250	300	200 /30	250	250	25	
	2. Нан/ сары май және ірімшік	2. Қайнатыл макарон, зразы тұздығымен	2. Айран	2. Нан сары май	2. Табиғи шыршын	40/10/10	150/80/30	200	40/5	200	100/15/12	180/100/30	200	100/10	200	100/15/12	180/100/30	200	100/10	200		
	3 Шай	3..Нан	3. Жемістер	3. Сүт қосылған какао	-	200/20	50	260	200	-	200/20	100	250	200	-	200/20	100	250	200	-		
	4. Жаңғақ балмен	4. Венерет салаты	-	4. Қырыққабат пен сәбіз салаты	-	20/10	60	-	60	-	20/20	100	-	100	-	20/20	100	-	100	-		
	-	5. Кептірілген жемістен компот С дәруменнен	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-		
М	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
Н	1. Сүтті сұлы ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Шир», қаймақпен	1. Нан мен халва	1. Қайнатылған күріш сиыр етімен	1. Тәтті тоқаш (булочка)	200	200/10	30/25	150/70/30	80	250	300/10	50/25	180 /70/30	100	250	300/10	100	180 /140	80		
	2. Нан сары май, ірімшік	2. Картоп езбесі, балдық қоллетты	2 йогурт	2. Нан	2. Айран	40/10/10	150/80/30	200	40	20	100/15/12	180/100/30	200	100	200	100/15/12	180/100/30	200	100	200		
Б.	Сүт қосылған	3. Нан	3. Жемістер	3. Шай	-	200	50	260	200	-	200	100	250	200	-	200	100	250	200	-		

кофе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

4. Кайнатылган жұмыртқа	4. Тұздалған қырыққабат салаты	-	-	-	1дана	60	-	-	-	-	1дана	100	-	-	-	-	-	-	-	-
-	5. Лимон қосылған шөй	-	-	-	-	200/1 5	-	-	-	-	200/1 5	-	-	-	-	200/1 5	-	-	-	-
М	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1. Сүтті қарақұмық жарма ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Мамыр» сорпасы, қаймақпен	1. Тәтті тоқаш (булочка), жантас	1. Макарон сорпасы тауық етімен	1. Нан мен сары май	-	200	200/1 0	80/20	200	40/5	250	300/10	100/20	250	50/10	250	300/10	100/20	250	50/10
2. Нан мен сары май, ірімшік	2. Бұқтырылған «Бигус» сыыр етімен	2. Шәй	2. Нан	2. Тәтті шөй	40/10/ 10	250	200	40	200	100/15/ 12	200	100	15	200	-	200	100/15/ 12	200	100	200
3. Сүт қосылған какао	3. Нан	3. Шоколад компит	3. Табиғи шырын	-	200	50	15	200	-	200	100	100	15	200	-	200	100	100	15	200 10
-	4. Сәбіз салаты	4. Жемістер	4. Қызылша салат	-	-	60	260	60	-	-	100	250	100	-	-	-	100	250	100	100
-	5. Кептірілген жемістен компот С дәруменмен	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	-
М	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1. Сүтті сұлы ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Харчо» сорпасы, қаймақпен	1. Сүт тұздығында сүзбе қосылған тарыммен пісірме	1. Жасыл сорпасы тауық етімен	1. Вафли	200	200	150/3 0	200	25	250	300/10	200/30	250	25	250	300/10	200/30	250	250	25
2. Нан сары май ірімшік	2. Кайнатылған спагетти ет тұздығымен	2. Нан	2. Нан мен сары май	2. Йогурт	40/10/ 10	150/7 0/30	30	40/5	200	100/15/ 12	180/90/ 30	100	100/10	200	100/15/ 12	180/90/ 30	100	100/10	200	200
3. Сүт қосылған кофе	3. Нан	3. Айран	3. Шәй	-	200	50	200	200	-	200	100	100	200	200	-	200	100	100	200	200
4. Кайнатылған жұмыртқа	4. Қырыққабат пен сәбіз салаты	4. Жемістер	4. Тұздалған кияр салаты	-	1дана	60	260	-	-	-	1дана	100	250	-	-	-	1дана	100	250	-
-	5. Кептірілген жемістен компот «С» дәруменмен	-	-	-	-	200/1 5	-	-	-	-	-	200/15	-	-	-	-	200/15	-	-	-

т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
9 күн	1. Сүтті арпа жарма ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы бұшақ, қаймақпен	1. Бәліш «Қу» Жантөк	1. Арпа сорпасы тауық етімен	1. Піспе-нан	200	200/1 0	80/20	200	40	250	300/10	100/20	250	40
	2. Нан Сары май ірімшік	2. Бұқтырылған картоп сиыр етімен	2. Шай	2. Нан мен сары май	2. Айран	40/10/ 10	250	200/ 0	40/5	200	100/15/300 12	200	50/10	200	50/10 200
	3. Сүт қосылған какао	3. Нан	3. Жемістер	3. Табиғи шырын	-	200	50	260	200	-	200	100	250	200	-
	4. Қайнатылған жұмыртқа	4. Тұздалған қырыққабат салаты		4. Қызылша салаты	-	Ідана	60	-	60	-	Ідана	100	-	100	-
	-	5. Кептірілген жемістен компот С- дәруменмен	-	-	-	-	200	-	-	-	200	-	-	-	-
т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
10 күн	1. Сүтті жүгері ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы көкөніс сорпасы, қаймақпен	1. Сүт тұздығында сүзбе қосылған жармамен пісірме	1. Қайнатылған макарон, балық котлетімен	1. Нан мен сары май	200	200/1 0	150/3 0	150/8 0/30	40/5	250	300/1 0	200/3 00/30	180/1 50/10	250 180/1 50/10
	2. Нан сары май, ірімшік	2. «Жың-фан» сиыр етімен	2. Нан	2. Нан	2. Шай	40/10/ 10	250	30	40	200	100/1 5/12	300	50	100	200
	3. Сүт қосылған кофе	3. Нан	3. Айран	3. Дәруменді салаты	-	200	50	200	60	-	200	100	200	100	-
	-	4. Шаптам мен сәбіз салаты	4. Жемістер	4. Тәтті кисель	-	-	60	260	200	-	-	100	250	200	-
	-	5. Кептірілген жемістен компот «С» дәруменмен.	-	-	-	-	200/1 5	-	-	-	-	200/1 5	-	-	-
т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

11 сүн	1. Сүтті жарма ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Мамар», қаймақпен	1. Нан мен сары май, ірімшік	1. Қайнатылған қарақұмық сиыр етімен	1. Вафли	200	200/10	30/5/10	150/70/30	25	250	300/10/50/10/1	180/70/30	25	
12 сүн	2. Нан сары май	2. Бұрышқ азбесі балық қотлеті туздығымен	2. Шай	2. Нан	2. Айран	50/10	150/80/30	200	40	200	100/15	180/100/30	200	200	
13 сүн	3. Сүт қосылған какао	3. Нан	3. Жемістер	3. Табиғи шырын	-	200	50	260	200	-	200	100	250	200	
14 сүн	4. Қайнатылған жұмыртқа	4. Қызылша, алма, консерв. жүгері салаты	4. Қыздылған қиярдан салат	4. Табиғи шырын	1. Дана	60	-	60	-	1. Дана	100	-	100	100	
15 сүн	-	5. Кетірілген жемістен компот С-дәруменмен	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	
16 сүн	1. Сүтті күріш ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Сығайын», қаймақпен	1. Сүт туздығында сүзбе қосылған тарыммен пісірілген	1. Майда кеспе тауық етімен	1. Пісірілген нан	200	200/10	150/30/20	200	40	250	300/10/200/30/20	200	40	
17 сүн	2. Нан сары май ірімшік	2. «Орама-нан» сыыр етімен	2. Нан	2. Нан сары май	2. Айран	40/10/10	250	30	40/5	200	100/15	300	50	100/10	200
18 сүн	3. Сүт қосылған кофе	3. Нан	3. Шай	3. Тәтті киесль салаты	4. Қырыққабат салаты	200	50	200	200-	-	200	100	200	200	-
19 сүн	-	4. Сәбіз салаты	4. Жемістер	4. Қырыққабат салаты	-	-	60	260	60	-	-	100	250	100	-
20 сүн	5. Кетірілген жемістен компот «С» дәруменмен	-	-	-	-	200	-	-	-	-	-	200	-	-	-
21 сүн	1. Сүтті «Рабин» ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Полевый», қаймақпен	1. Сүзбе қосылған күлше етімен (ватрушка)	1. Палау тауық етімен	1. Халва	200	200/10	80	200	25	250	300/10	100	250	25
22 сүн	2. Нан сары май, ірімшік	2. Бұқтырылған картон сиыр етімен	2. Сүт қосылған какао	2. Нан	2. Шай	40/10/10	250	200	40	200	100/15	300	200	100	200

14 күн	3.Йогурт	3.Нан	3.Жемістер	3.Тұздалған киір салаты		200	50	260	60	-	200	100	250	100	-	200	100	250	100	-
		4.Шалғам мен сәбіз салаты		4.Табиғи шырын			60	-	200	-		100	-	200	-		100	-	200	-
		5.Кептірілген жемістен компот-С-дәруменмен				-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	1.Сүтті тары жарма	1.Сүйек сорпасындағы «Барский», қаймақпен	1.Нан мен сары ірімшік	1.»Рату» тауық етімен	1.Вафли	200	200/10	40/5/10	20	25	250	300/10/50/10/12	2	250	250	300/10/50/10/12	2	250	250	25
15 күн	2.Нан сары май	2.»Бешпармак» сиыр етімен	2.Шай	2.Нан	2.Шай	40/10	250	200	40	200	100/10	300	200	100	200	100/10	300	200	100	200
	3.Сүт қосылған кофе	3.Нан	3.Жемістер	3.тәтті кисель		200	50	260	200	-	200	100	250	200	-	200	100	250	200	-
	4.Қайнатылған жұмыртқа	4.Қызылша салаты		4.Тұздалған қырыққабат		1дана	60	-	60	-	1дана	100	-	100	-	1дана	100	-	100	-
		5.Кептірілген жемістен компот «С» дәруменмен				-	200	-	-	-	-	200	-	-	-	-	200	-	-	-
15 күн	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	1.Сүтті жүгері ботасы	1.Сүйек сорпасындағы «Клецки», қаймақпен	1.Сүт тұздығында сүзбе қосылған жармамен пісірме жанғақ	1.Арпа сорпасы тауық етімен	1.піс-нан	200	200/10	150/30/20	200	40	250	300/10/200/30/20	20	250	40	250	300/10/200/30/20	20	250	40
	2.Нан мен сары май, ірімшік	2.Бұршақ езбесі, тефтели етпен	2.Нан	2.Нан мен сары май	2.Айран	40/10/10	150/80/30	30	40/5	200	100/15/180/10/12	50	100/10	200	100/15/180/10/12	50	100/10	200	100/10	200
	3.Сүт қосылған какао	3.Нан	3.Шай	3.Табиғи шырын		200	50	200	200		200	100	200	200		200	100	200	200	

		4. Қырыққабат пен сәбіз салаты	4. Жемістер салаты	4. Сәбіз салаты																
		5. Кеттірілген жемістен компот С-дәруменмен	-																	
т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
16 түн	1. Сүтті сұлы ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы «Борш», қаймақпен	1. Сүзбе қосылған күлше	1. Қайнатылған макарон, балық котлеті	1. Нан мен сары май	200	200/10	80	150/80/30	40/5	250	300/100	100	180/100/30	50/10	250	300/100	100	180/100/30	50/10
	2. Нан	2. Қолданылған сывір етімен	2. Айран	2. Нан	2. Кисель	40/10/10	150/70/30	200	40	200	100/15/12	180/90/30	200	100	200	100/15/12	180/90/30	200	100	200
	3. Сүт қосылған кофе	3. Нан	3. Жемістер	3. Тәтті шай компитпен		200	50	260	200/12		200	100	250	200/12		200	100	250	200/12	
	4. Қайнатылған жамыртқа	4. Тұздалған кыяр салаты		4. Сәбіз салаты		1 дана	60	-	60	-	1 дана	100	-	100		1 дана	100	-	100	
		5. Кеттірілген жемістен компот «С» дәруменмен				-	200	-	-	-	-	200				-	200			
т/м	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5									4	5
17 түн	1. Сүтті жарма ботқасы	1. Сүйек сорпасындағы майда кеспе, қаймақпен	1. Сүт тұздығында сүзбе қосылған тарымен пісіріме	1. Бұршақ сорпасы тауық етімен	1. Тәтті тоқаш (бұлушқа) Жангак	200	200/10	150/30	200	80/20	250	300/10/200/30	250	100/20	250	300/10/200/30	250		250	100/20
	2. Нан	2. Жаркое сывір етімен	2. Табиғи шыршын	2. Нан мен сары май	2. Айран	40/10/10	250	200	40/5	200	100/15/12	300	200	100/10	200	100/15/12	300	200	100/10	200
	3. Сүт қосылған кәзеді	3. Нан	3. Жемістер	3. Тәтті шай лимонмен		200	50	260	200/15		200	100	250	200/15		200	100	250	200/15	

[illegible]

[illegible]

22 күн	1. Сүтті сүздік боткасы	1. Сүйек сорпасындағы «Рассольник», каймақпен	1. Сүт тұздығында сүзбе қосылған тарыммен пісірме	1. Бұршақ сорпасы тауық етімен	1. Вафли	200	200/10	150/30	200	25	250	300/10	200/30	250	25	250	300/10	200/30	250	25
23 күн	2. Нан сары май ірімшік	2. Қайнатылған спатетті ет тұздығымен	2. Нан	2. Нан мен сары май	2. Айран	40/10/10	150/70/30	40/5	200	100/15/180/90/12	30	50	100/10	200	100/15/180/90/12	30	50	100/10	200	-
	3. Сүт қосылған кофе	3. Нан	3. Кеттірілген жемістен компот «С» дәруменмен	3. Тәтті кисель		200	50	200	200	-	200	100	200	200	-	200	100	200	200	-
	4. Қайнатылған жұмартқа	4. Сәбіз бен қырыққабат салаты	4. Жемістер			1 дана	60	260		1 дана	100	250			1 дана	100	250			
		5. Лимон қосылған шай				200/15	5				200/15					200/15				
24 күн	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
25 күн	1. Сүтті арпа жармасы боткасы	1. Сүйек сорпасындағы «Мампар», каймақпен	1. Қырыққабат қосылған бөліш	1. Қайнатылған қарақұмық балық котлеті	1. Нан мен сары май	200	200/10	100	150/80/30	40/5	250	300/10	120	180/100/30	50/10	250	300/10	120	180/100/30	50/10
	2. Нан Сары май ірімшік	2. «Рагу» сиыр етімен	2. Сүт қосылған какао	2. Нан	2. Шай	40/10/10	250	200	40	200	100/15/12	300	200	100	200	100/15/12	300	200	100	200
	3. Йогурт	3. Нан	3. Жемістер	3. Табиғи шырын		200	50	260	200	-	200	100	250	200	-	200	100	250	200	-
	4. Сәбіз салаты			4. Дәруменді сағат		60			60			100		100			100		100	
26 күн	5. Кеттірілген жемістен компот «С» дәруменмен					200						200					200			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

24 күн	1. Сүтті тары боткасы	1. Сүйөк сорпасындагы «Свекольник», каймакпен	1. Сүт тұзатында сүзбө косылган жарма мен пісірме	1. Бұқтырылган картоп тауык етмен	1. пісире-нан	200	200/10	150/30	200	40	250	300/10	200/30	250	40	250	300/10	200/30	200	40
	2. Нан Сары май ірімшік	2. «Йиндискне манты» етпен	2. Нан	2. Нан	2. Шай	40/10/10	250	30	40	200	100/50/12	300	50	100	200	100/15/12	300	50	100	200
	3. Сүт косылган кофе	3. Нан	3. Айран	3. Татті кисель		200	50	200	200	-	200	100	200	200	-	200	100	200	200	-
	4. Кайнатылган жұмартка	4. Тұздалган қырыққабаг салаты	4. Жемістер	4. Шалғам мен сәбіз салаты		1 дана	60	260	60	-	1 дана	100	250	100	-	1 дана	100	250	100	-
25 күн	1	5. Кеттірілген жемістен компот «С» дәрүменмен				200/15	200/15													
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5										
	1. Сүтті жүгері боткасы	1. Сүйөк сорпасындагы майда кеспе, каймакпен	1. Нан мен сары май	1. Кайнатылган н күріш сыыр етмен	1. Халва	200	200/10	40/50/30	150/70/30	25	250	300/10	50/10	180/90/30	25	250	300/10	50/10	180/90/30	25
	2. Нан сары май	2. Бұршақ етбөсі, балық котлеті	2. Сүт косылган какао	2. Нан	2. Айран	40/10	150/80/30	200	40	200	100/15/180/10/0/30	200	200	200	200	100/15/180/10/0/30	200	200	100	200
26 күн	3. Шай	3. Нан	3. Жемістер	3. Табиғи шырын		200	50	260	200	-	200	100	250	200	-	200	100	250	200	-
	4. Жаңғақ балмен	4. Тұздалган кизир салаты		4. Сәбіз салаты		20/20	60		60		20/20	100		100		20/20	100		100	
		5. Кеттірілген жемістен компот С-дәрүменмен					200					200					200			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1		120	250	25	250	300/10	100	200	25
26 күн	1. Сүтті қарақұмық боткасы	1. Сүйөк сорпасындагы көкөніс, каймакпен	1. Сүзбө косылган бәліш	1. Жарма сорпасы тауык етмен	1. Вафли	200	200/10	100	200	25	250	300/10	120	250	25	250	300/10	100	200	25

3. Сүт косылган кофе	3. Нан	3. Жемістер	3. Кеттірілген жемістен компот «С» дәруменмен	200	50	260	200	-	200	100	250	200	-	200	100	250	200	-
4. Қайнатылған н жұмартқа	4. Қызылша салаты		4. Тұздалған кир салаты	1 дана	60	-	60	-	1 дана	100	-	100	-	1 дана	100	-	100	-
	5. Лимон косылған шай			200/1 5					200/15						200/15			
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5									
1. Сүтті сортасындағы «Мамлар», қаймақпен	1. Сүт тұздығындағы сүзбе косылған тарыммен пісірме	1. Майда кеспе тауық етімен	1. Тәтті тоқаш (бұлочка) жантас	200	200/1 0	150/3 0	200	80/20	250	300/1 0	200/3 0	250	100/2 0	250	300/10	200/30	250	100/20
2. Нан сары май ірімшік	2. «Жың-фан» сыыр етімен	2. Шай	2. Нан мен сары май	40/10/ 10	200	200	40/5	200	100/1 5/12	300	200	100/1 0	200	100/15/ 12	300	200	100/10	200
3. Сүт косылған кекпе	3. Нан	3. Нан	3. Табыты шырын	200	50	30	200	-	200	100	50	200	-	200	100	50	200	-
	4. Тұздалған қырыққабат салаты	4. Жемістер		60	260					100	250				100	250		
	5. Кеттірілген жемістен компот «С» дәруменмен			200						200					200			

31 күнге арналған



Проректор:

Ф.Ш.Казбекова

Орындаған:

Г.Сакеева

(гендәм бұке)