

ЖАМБЫЛ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІНІҢ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«№1 «ӨРКЕН» АРНАЙЫ
МЕКТЕП-ИНТЕРНАТЫ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-
ИНТЕРНАТ №1 «ӨРКЕН»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
ЖАМБЫЛСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

15 ақпандық 2023 жыл

Тараз қаласы

ПРИКАЗ

№ 112 - Ө

город Тараз

2023-2024 оқу жылында білім
алушылар мен тәрбиеленушілердің
ыстық тамақпен қамту жұмыстарын
ұйымдастыру туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 05.08.2021 жылғы № ҚР ДСМ-76 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы және Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 31.10.2018 жылғы 598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығын басшылыққа ала отырып **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде санитариялық-эпидемиологиялық сауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес тамақтанудың тиісті жағдайлары қамтамасыз етілсін.
2. Мектеп басшысы бекіткен перспективалық мәзірге сәйкес күн сайын тамақтардың алдағы күнге шығуын көрсете отырып, ас мәзірі бекітіліп, асханаға және білім алушылардың ата-аналары немесе заңды өкілдері үшін қолжетімді жерге орналастырылсын.
3. Санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың сақталуын асхананың санитарлық жағдайын бақылау, күнделікті қадағалау мектеп ем-дәмбикесі Г.Сакееваға жүктелсін.

4.Күнделікті мектеп әкімшілігі тарапынан кезекшілік кестесі құрылып, бекітілсін және кесте бойынша бақылау жүргізілсін.

5.Нормативтік құжаттардың жүргізілуін, оны қадағалау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Г.О.Утеповаға жүктелсін.

2.Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жауапкершілігі әлеуметтік педагог Г.Картановаға және медаға Н.Икрамовқа жүктелсін.

Негіздеме: өндірістік қажеттілік



Ф.Ш.Казбекова

Ф.Ш.Казбекова

Бұйрықпен таныстым:

ЖАМБЫЛ ОБЛАСТЫ АҚІМДІГІНІҢ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«№1 «ӨРКЕН» АРНАҒЫ
МЕКТЕП-ИНТЕРНАТЫ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-
ИНТЕРНАТ №1 «ӨРКЕН»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
ЖАМБЫЛСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

1 қарсүйек 2023 жыл

Тарап қалғаны

ПРИКАЗ

№ 111 - Ө

Тарап қалғаны

**Тамақтану сапасын бақылау
бойынша бракераж комиссиясын
құру туралы**

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 05.08.2021 жылғы № ҚР ДСМ-76 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы және Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 31.10.2018 жылғы 598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығын басшылыққа ала отырып **БҰЙЫРАМЫН:**

1.2023-2024 оқу жылына тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі бракераж комиссиясы төмендегі құрамда бекітілсін.

Комиссия төрайымы: Казбекова Ф.Ш.-директор

Комиссия мүшелері: Утепова Г.О.-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Кульмашова Г.О.-қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Ботабаева Д.М.-ата-ана

Картанова Г.А.- әлеуметтік педагог

Шайымкулов А.О.- бастауыш кәсіподақ төрағасы

Икрамов Н.А.- медаға

Хатшы:

Ерматова Г.-тәрбиеші

2.Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Негіздеме: өндірістік қажеттілік

Директор



Ф.Ш.Казбекова

Бұйрықпен таныстым:

Тамақтану сапасы бақылау бойынша

бракераж комиссия тобының тексеру жұмыстарының актісі

Күні «12» 09 2024ж

№ 1

Білім беру ұйымы: «№1 «Өркен» арнайы мектеп-интернаты» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Мынадай құрамдағы комиссиялар:

1. Комиссия төрайымы:

Мектеп директоры:

Ф.Ш.Казбекова

Комиссия мүшелері:

1. ДТЖО

Ғ.О.Утепова

2. Қамқоршы кеңесінің төрайымы:

Г.О.Кульмашова

3. Ата-ана комитетінің төрайымы:

Д.М.Ботабаева

4. Мектеп медаға:

Н.А.Икрамов

5. Әлеуметтік педагог

Г.А.Картанова

6. Кәсіподақ төрағасы:

А.О.Шайымкулов

7. Хатшы:

Г.Р.Ерматова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	Талап етілді бар			
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		Сәйкес келеді		

түсірушарттары				
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		Сәйкес келеді		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сәйкес		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану аралықты сақтау		сәйкес		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		Бар		
Дайын өнімнің сапасы		Сәйкес		
Бақылаудағы тағамның болуы		Сәйкес		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		Бар		
Технологиялық картаға сәйкестігі		Сәйкес		
10 порцияны бақылап өлшеу		Бар		
1 тағамды үлестіру желісі		Сәйкес		
2 тағамды үлестіру желісі		Сәйкес		
3 тағамды үлестіру желісі		Сәйкес		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	Талап етіледі			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды жоғары қаратып сақтау)		Сәйкес бар		
Тағамды дәрумендендіру		Бар		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың	Талап етіледі			

пайдаланудың болуы				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	Талап етіледі	Бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		Бар		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		Бар		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		Бар		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		Бар сәйкес		
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		Сәйкес		
Жуу құралдарының болуы		Бар		
Жуу құралдарының сақтау және таңбалау шарттары(жеке жабық ыдыста)		Сәйкес		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерінің сақтау		Бар		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		Бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	Талап етіледі	Бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	Талап етіледі	Бар		

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу(не өнделеді және кім жауапты)		Бар		
Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өндеу процесі; -таза асхана ыдыстарын сақтау		Сәйкес келеді		
Тазалау кестесенінің болуы		Бар		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		102		
Қол жуатын раковиналардың саны		2 дана		
Сабының болуы		Бар		
Кептіргіштердің болуы		Бар		
Жиһаздың жағдайы		Сәйкес		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		Сәйкес		
Асхана және ас үй ыдыстарының ,асхана аспаптарының жай-күйі		Сәйкес		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		Сәйкес бар		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Сәйкес		
Жинау мүкәммалы (таңбалау,жеке сақтау орны)		Бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				

Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		Сәйкес келеді		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометр, гигрометрдің болуы		Бар		
Тауар көршілестігінің сақтау		Бар		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Сәйкес келеді		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		Бар		
Қоймалардың санитариялық жағдайы		Сақталған		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Талап етіледі			
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		Сәйкес келеді		
Термометрлердің болуы		Бар		
Тауар көршілестігін сақтау		Бар		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Талапқа сай		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		Таза		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Талап етіледі			
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		Бар		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Бар		
Санитарлық жағдайы		Таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Талап етіледі			
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Бар		
Санитарлық жағдайы		Таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың , сатудың және пайдаланудың болуы	Талап етіледі			
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Бар		
Санитарлық жағдайы		Таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Талап етіледі			
Нан цехы				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Бар		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		Бар		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		Бар		
Санитарлық жағдайы		Таза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	Талап етіледі			
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Бар		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		Бар		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		Бар		
Механикалық желдетудің жай-күйі		Бар		
Санитарлық жағдайы		Таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Талап етіледі			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		Бар		Ескертілді
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті		Бар		

куәләндиратын құжатардың				
Жұмыртқаны сақтау шарттары		Бар		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		Бар		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		Бар		
Бактерицидті шамның болуы		Бар		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		Бар		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		Бар		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		Бар		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Бар		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сәйкес келеді		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		Бар		
«С -дәрумендендіру»журналы		Бар		
тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		Бар		
-----ж.-----ас өнімдерді		Бар		

нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		Бар		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		Бар		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерің тексеру нәтижелері туралы		Бар		
Толық тазалау жүргізу журналы		Бар		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		Бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		Бар		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		Бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында		Бар		

таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың болуы)				
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		Бар		
Москит торының болуы		Бар		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: Асханадағы санитарлық жағдайлары талаптарға сай. Күнделікті пайданылатын тамақ өнімдерінің сапасы бақылауға алынған. Мектеп диетбикесі Г.Саекеева күнделікті дайын тағамға органолептикалық бағалау жүргізіп отырады. Дайын тағамдар ас мәзіріне сай, нормаға сәйкес беріледі. Тоңазатқыштардың іштері таза, тауар көршілестігі дұрыс сақталған.

Ұсыныс: Асханадағы санитарлық нормаларды қатаң сақтау.

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры:



Ф.Ш.Казбекова

ДТІЖО:



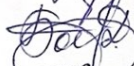
Ғ.О.Утепова

Қамқоршы кеңесінің төрайымы:



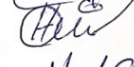
Г.О.Кульмашова

Ата-ана комитетінің төрайымы:



Д.М.Ботабаева

Мектеп медаға:



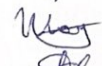
Н.А.Икрамов

Әлеуметтік педагог:



Г.А.Картанова

Кәсіподақ төрағасы:



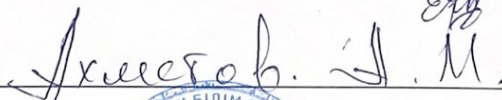
А.О.Шайымкулов

Хатшы:



Г.Р.Ерматова

Бас аспазшы:



(Аты-жөні, тегі, қолы)

Мектеп директоры



Ф.Ш.Казбекова



Перспективное меню

1-день	2-день	3-день	4-день	5-день	6-день	7-день
Завтрак: Обед: 1. Суп чечевичный на к/б-200/300 2. Отварные рожки с подливой-150\180\70\30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из редьки и моркови-60/100 5. Компот из с/фр +Вит «С»	Завтрак: Обед: 1. Каша кукуруз молочно-200/250 2. Хлеб с маслом с сыром-100/15\12 3. Кофе-200,0 1. Борщ со сметаной на к/б-200/300 2. Отварная гречка с подливой-150\180\70\30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св помид и огурцов-60/100 5. Сок персиковый-200,0	Завтрак: Обед: 1. Каша овсяная молочно-200/250 2. Хлеб с маслом -100/15 3. Какао-200, 4. Яйцо отварн-1шт 1. Суп вермишелевый на к/б-200/300 2. Плов с мясом-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из свеклы,кукуруз десерт-60/100 5. Компот из с/фр +Вит»С»-200,0	Завтрак: Обед: 1. Каша ячневая молочно-200/250 2. Хлеб с масломс сыром-100/15\12 3. Кофе-200,0 1. Рассольник со сметаной на к/б-200/300 2. Отварной спагетти с подливой-150\180\70\30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св помидор и огурцов -60/100 5. чай с медом200,0\5	Завтрак: Обед: 1. Каша манная молочно-200/250 2. Хлеб с маслом -100/15 3. Какао-200,0 4. Йогурт-100 1. Свекольник со сметаной на к/б-200/300 2. Картофельное пюре,котлеты из мяса-150\180\80\100\30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св огурцов и помидоров-60/100 5. Компот из с/фр+Вит «С»-200,0	Завтрак: Обед: 1. Каша «Рябчик» молочно-200/250 2. Хлеб с маслом с сыром-100/15\12 3. Кофе-200,0 1. Лапша домашняя на к/б-200/300 2. Ратю овощное-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из моркови-60/100 5. Чай с лимоном-200,0/15	Завтрак: Обед: 1. Каша кукуруз молочно-200/250 2. Хлеб с маслом 100/15 3. Какао-200,0 4. Яйцо отварн-1 шт 1. Суп гречневый со сметаной на к/б-200/300 2. Бигус с мясом-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св помид и огурцов-60/100 5. Компот+Вит «С»-200,0
Полдник 1. Хлеб с халвой-50\25 2. Чай -200,0 3. Фрукты-250/0	Полдник: 1. Манна-творожная запеканка с молоч соусом-150\30 2. Чай с медом -200,0/5 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Булочка сдобная-80-100 2. Чай с конф карам-200,0\12 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Пшенично-творож запеканка с молоч соусом-150\30 2. Сок персиковый-200,0 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Хлеб с сыром-50/12 2. Чай-200,0 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Манна-творож запек с молоч соусом-150\30 2. Кефир-200,0 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Пирог «Кух»-80\100 2. Чайс конф шокол-200,0\25 3. Фрукты-250,0
Ужин: 1. Суп перловый с птицей-200/250 2. Хлеб с маслом -100/10 3. Сок яблочный-200,0 2-ой ужин: 1. Печенье-40,0 2. Кефир-200,0	Ужин: 1. Суп гороховый с птицей-200/250 2. Хлеб с маслом -100/10 3. Кисель-200,0 2-ой ужин: 1. Вафли-25,0 2. Кефир -200,0	Ужин: 1. Суп чечевичный-200\250 2. Хлеб с маслом 100/15 3. Сок яблоч-200,0 2-ой ужин: 1. Печенье40,0 2. Кефир-200,0	Ужин: 1. Суп гречневый-200\250 2. Хлеб с маслом-100/10 3. Кисель-200,0 2-ой ужин: 1. Вафли-25,0 2. Сок-200,0	Ужин: 1. Суп рисовый с птицей-200\250 2. Хлеб -100 3. Сок яблоч-200,0 2-ой ужин: 1. Печенье-40,0 2. Кефир-200,0	Ужин: 1. Суп перловый с птицей-200\250 2. Хлеб с маслом -100/10 3. Кисель-200,0 2-ой ужин: 1. Вафли-25,0 2. Чай-200,0	Ужин: 1. Суп чечевичныйс птицей-200/250 2. Хлеб -100/ 3. Сок персик-200,0 2-ой ужин: 1. Печенье-40,0 2. Кефир-200,0

«Утверждаю»
Директор школы _____ Казбекова Ф.Ш
«_____» _____ 2024 г.

1. Каша манная 2. Хлеб с маслом с сыром -100/15\12 3. Кофе-200/0 4. Йогурт-100,0	Завтрак: 1. Каша овсяная 2. Хлеб с маслом с сыром -100/15/12 3. Чай с медом-200,0/5	10-День Завтрак: 1. Каша ячневая 2. Хлеб с маслом -100/15 3. Кофе-200,0 4. Яйцо отварное-1шт	11-День Завтрак: 1. Каша пшеничная 2. Хлеб с маслом с сыром -100/15\12 3. Какао-200	12-День Завтрак: 1. Каша кукурузная 2. Хлеб с маслом с сыром -100/15/12 3. Кофе-200,0	13-День Завтрак: 1. Каша овсяная 2. Хлеб с маслом с сыром-100/15/12 3. Какао-200 4. Яйцо отварное-1шт	14-День Завтрак: 1. Каша рисовая 2. Хлеб с маслом с сыром-100/15/12 3. Кофе-200,0 4. Йогурт-100,0
Обед: 1. Суп с рождками со сметаной на к/б-200/300 2. Отварной Шлаула-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св капусты и моркови-60/100 5. Сок яблочный-200,0	Обед: 1. Суп «Мамтар» на к/б-200/300 2. Жың-фан с мясом-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из редьки и моркови-60/100 5. Компот из с/фр+Вит «С»-200,0	Обед: 1. Суп гороховый к/б-200/300 2. Бигус с мясом-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св огурца и помидоров-60/100 5. Сок яблочный-200,0	Обед: 1. Суп овощной с мясом-200/300 2. Лагман ручной с мясом-150/180/70/30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св капусты и моркови-60/100 5. Компот из с/фр+Вит «С»-200,0	Обед: 1. Суп вермишелевый на к/б-200/300 2. Картофельное пюре, капуста тушеная, котлеты из рыбы-150/180/80/100/30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из св помидор и огурцов-60/100 5. Чай с лимоном-200\15	Обед: 1. Борщ со сметаной на к/б-200/300 2. Отварная гречка с подливой-150/180/70/30 3. Хлеб-100,0 4. Салат из моркови св редьки-60/100 5. Компот+Вит «С»-200,0	Обед: 1. Суп перловый на к/б-200/300 2. Бебармак с мясом-250/280 3. Хлеб-100,0 4. Салат из свеклы-60/100 5. Сок персиковый-200,0
Полдник: 1. Хлеб с халвой-50/25 2. Чай-200,0 4. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Пшенно-творог запек с молоком соусом-150/30 2. Какао-200,0 3. Хлеб-50,0 4. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Пицца сабона-80/100 2. Чай с шоколадом-200/15 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Манна-творожная запеканка с молоч соусом-150/30 2. Чай с медом -200,0/5 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Печенье-40,0 2. Соки персиковый -200,0 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Пирог печенный с творогом-100/120 2. Чай с медом-200,0/5 3. Фрукты-250,0	Полдник: 1. Хлеб с халвой-50/25 2. Чай-200,0 3. Фрукты-250,0
Ужин: 1. Суп гороховый с птицей-200/250 2. Хлеб -100/ 3. Кисель -200,0	Ужин: 1. Суп перловый с птицей-200/250 2. Хлеб с маслом -100/10 3. Сок персиковый-200,0	Ужин: 1. Отв рожки, котлеты из рыбы-150/180/80/100/30 2. Хлеб -100,0 3. Кисель-200,0	Ужин: 1. Отв гречка с птицей-200/250 2. Хлеб с маслом -100/10 3. Сок яблочный -200,0	Ужин: 1. Отв рис с мясом с подливой-150/180/70/30 2. Хлеб с маслом -100/10 3. Кисель-200,0	Ужин: 1. Суп вермишелевый с птицей-200/250 2. Хлеб -100 3. Сок яблочный-200,0	Ужин: 1. Суп чечевичный с птицей-200/250 2. Хлеб -100,0 3. Кисель-200,0
2-ой ужин: 1. Вафли-25,0 2. Чай-200,0	2-ой ужин: 1. Печенье-40,0 2. Кефир-200,0	2-ой ужин: 1. Вафли-25,0 2. Кефир-200,0	2-ой ужин: 1. Печенье-40,0 2. Кефир-200,0	2-ой ужин: 1. Булочка сабона-80/100 2. Кефир-200,0	2-ой ужин: 1. Вафли-25,0 2. Кефир-200,0	2-ой ужин: 1. Печенье-40,0 2. Чай-200,0

Составила д/с:

Г.С.

Саекеева Г.

