

Меню на горячее (осень-зима)

19.10.2026-23.10.2026 г.

№	4 неделя	11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Свекольный салат с сыром	60	80	
	Паста Болоньезе из птицы	200	200	
	Чай с сахаром	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	
				550
2	Ежики из говядины	70/20	90/20	
	Соус сметанный	20	20	
	Перловка рассыпчатая с овощами	130	150	
	Компот их свежих яблок и изюмом	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	
				550
3	Куриные палочки запеченные	70	90	
	Соус сметанный	20	20	
	Гарнир: макароны отварные	130	150	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	
				550
4	Мясо птицы с соусом	100	100	
	Пюре из гороха Бұршақ	150	180	
	Чай с молоком	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	
				550
5	Морковный салат с сыром	60	80	
	Плов из говядины	200	220	
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	
				500

Директор столовой _____

Руководитель школы _____

Социальный педагог _____

А. Н Ергалиев

А.Е Капизина

Б.Әбіхайыр



Меню на бюджетной основе (осень-зима)

19.10.2026-23.10.2026 г.

№	4 неделя	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	200	200	200
	Булочка	60	60	60
	Чай каркаде	200	200	200
	Яблоко/фрукты по сезону	120	120	120
	Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50
2	Ежики из говядины	70/20	90/20	100/20
	Соус сметанный	20	20	20
	Перловка рассыпчатая с овощами	130	150	180
	Компот из свежих яблок с изюмом	200	200	200
	Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50
3	Палочки из маркови и капусты	60	80	100
	Куриные палочки запеченные	70	90	100
	Соус сметанный	20	20	20
	Пюре из гороха Бұршақ	130	150	180
	Напиток Денсаулық	200	200	200
	Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50
4	Уха из горбуши	250	250	250
	Пирожок С картошкой	60	60	60
	Какао с молоком	200	200	200
	Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50
5	Салат морковный с сыром	60	80	100
	Плов из курицы	200	220	250
	Компот из сухофруктов	200	200	200
	Яблоко/фрукты по сезону	120	120	120
	Хлеб ржаной-пшеничный	30	50	50

Директор столовой
Руководитель школы
Социальный педагог



А. Н Ергалиев
А.Е Капизина
Б.Әбіхайыр



Меню на суп (осень-зима)

19.10.2026-23.10.2026 г.

№	4 неделя	11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Суп Харчо	250	250	
	Хачапури	60	60	
	Чай с сахаром	200/5	200/5	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450
2	Суп Гороховый	250	250	
	Булочка	50	50	
	Компот из сухофруктов	200	200	
	Хлеб ржаной-пшеничный	35	40	
				450
3	Борщ	250	250	
	Пирожок с картошкой	60	60	
	Кисель плодово -ягодный	200	200	
	Хлеб ржаной/пшеничный	35	40	
				450
4	Уха из горбуши	250	250	
	Учпучмак	60	60	
	Чай с молоком	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450
5	Суп из крупы пшеницы	250	250	
	Пирожок с повидлом	50/10	50/10	
	Чай с лимоном с сахором	200/5	200/5	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450

Директор столовой _____

Руководитель школы _____

Социальный педагог _____

А. Н Ергалиев

А.Е Капизина

Б.Әбіхайыр



Меню на кашу (осень-зима)

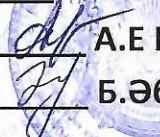
19.10.2026-23.10.2026 г.

№	4 неделя	11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Каша молочная «Дружба» со сливочным маслом	200	200	
	Хачапури	60	60	
	Чай с сахаром	200/5	200/5	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450
2	Каша молочная , кукурузная со сливочным маслом	200	200	
	Булочка	50	50	
	Компот из свежих яблок с изюмом	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450
3	Каша молочная , пшённая со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Кисель плодово -ягодный	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450
4	Каша молочная , манная со сливочным маслом	200	200	
	Учпучмак	60	60	
	Чай с молоком	200	200	
	Хлеб ржано-пшеничный	35	40	
				450
5	Каша молочная , пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с подвидлом	50/10	50/10	
	Какао с молоком	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				500

Директор столовой _____

Руководитель школы _____

Социальный педагог _____


А. Н Ергалиев

А.Е Капизина

Б.Әбіхайыр