

«Бекітемін»   
Мектеп директоры: Е.А.Тургангазин  
"23" may 2024ж

2024-2025 оқу жылындағы ыстық тамақты  
ұйымдастырудың жылдық жұмыс жоспары

№	Жүргізілген іс-шаралар	Мерзімі	Жауапты адам
1	Ыстықтамақтыұйымдастырудыңжылдық жоспарын бекіту	Қыркүйек	ДТЖО Әлеуметтік педагог
2	Жалпыға бірдей міндетті білім беру қорынан бөлінген қаражатқа тегін тамақтанатын оқушылар тізімін жасау (1-4 сынып, 5-11)	Қыркүйек	ДТЖО Әлеуметтік педагог
3	Ыстық тамақтың сапасын тексеріп, тиісті құжаттарға тіркеу (журналды жүргізіп отыру)	Үнемі Жылбойы	Мектеп медбикесі
4	Ыстық тамақты бракераж комиссиясымен бірлесе отырып тамақтың құрамын, сапасын қадағалау	Үнемі Жылбойы	Мектепмедбикелері Бракераж мүшелері
5	Оқушылардың асханда тамақтануын кезекшілік кесте бойынша қадағалау	Үнемі Жылбойы	Әлеуметтік педагог Кезекші мұғалімдер
6	Тамақтану кезінде тамақтану мәдениетінің бұзылмауына назар аудару	Үнемі	Мектепмедбикесі Сыныпжетекшілер Әлеуметтік педагог
7	Мектепте қатаң тыйым саналған тағамдардың сатылуын қадағалау (газдалған, алкогольсіз сусындар мен чипсдер)	Үнемі	Мектепмедбикесі Сыныпжетекшілер Әлеуметтік педагог
8	Оқушылардың жеке бас гигиенасы талаптарының үнемі орындалуын қадағалау	Үнемі Жылбойы	Мектепмедбикелері Сыныпжетекшілер
9	Екі аптада бір рет бракераж комиссия құрамымен асханаға, тағам сапасын тексерулер жүргізіп отыру	Үнемі Жылбойы	Мектепмедбикесі Бракераж комиссиясы
10	Ас блогындағы технологиялық санитарлық жағдайын тексеріп отыру (асхана іші тазалығы, асхана қызметкерлерінің, оқушылардың тазалығы)	Үнемі	ДТЖО Әлеуметтік педагог
11	Аудандық білім беру бөліміне тапсыратын ыстық тамаққа қатысты құжаттарды уақытында орындалуын қадағалау	Ай сайын	Әлеуметтік педагог

Әлеуметтік педагог: Р.Сатығалиева



030907, Ақтөбе облысы, Ойыл ауданы, Сарбие ауылы, Әйтеке би көше үй 18, тел:8-(713-59) 35-2-15 030907, Актюбинская область, Уилский район, с.Сарбие, ул. Айтеке би, дом 18, тел: 8-(713-59) 35-2-15 e-mail: sap\_sapakkol\_om@mail.ru

№67

2024 жыл «02» қыркүйек  
Сарбие с.

«02» сентябрь 2024 года  
с.Сарбие

**Мектеп оқушыларын тегін  
ыстық тамақпен қамту туралы**

«Ақтөбе облысының білім басқармасы Ойыл ауданының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің ережесінің 21 тармағының 2 тармақшасына және Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығына сәйкес Ойыл ауданының білім бөлімінің 02.09.2024 жылғы № 454 бұйрығын басшылыққа ала отырып

**Бұйырамын:**

1. 2024 жылдың 2 қыркүйегінен бастап 1-4 сынып оқушыларының тізімі бекітіліп, тегін ыстық тамақпен қамтылсын;
2. 2024 жылдың 2 қыркүйегінен бастап жекелеген санаттағы тегін ыстық тамақпен қамтылатын оқушылар тізімі бекітіліп, тегін ыстық тамақпен қамтылсын.
3. Оқушылардың тамақтану уақыты және тамақтануға уақытылы баруын қалағалау үшін кезекшілік кестесі бекітілсін;
4. Мектеп асханасының тазалығы санитарлық гигиеналық талаптарға сай жүргізілуі бақылау үшін мектеп медбикесі Г.Дүсіповаға жүктелсін.
5. Тегін ыстық тамақты күнделікті ұйымдастыру шараларына бақылауға жауапты әлеуметтік - педагог бекітілсін;
6. Тегін ыстық тамақты ұйымдастыратын жеке кәсіпкердің, ас блогында қызмет көрсететін қызметкерлердің, тамақты тасымалдайтын көлік жүргізушісінің құжаттарының талапқа сай болуын қадағалау үшін шаруашылық меңгерушісі К.Ғаббасоваға бекітілсін.
7. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау әлеуметтік-педагог Р.Сатығалиеваға жүктелсін.

Мектеп директоры:  Е.А.Турганзин



## 2024 – 2025 оқу жылындағы тамақтандыру бойынша ақпарат

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы № 64 қаулысы. Ескерту. Қаулының тақырыбы жаңа редакцияда –Қр Үкіметінің 30.12.2020 №949 (01.01.2021 бастап қолданысқа енгізіледі) қаулысы негізінде

"Мемлекеттік білім беру мекемелерінің мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек алуға құқығы бар отбасылардан, сондай-ақ мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек алмайтын, жан басына шаққандағы табысы ең төменгі күнкөріс деңгейінің шамасынан төмен отбасылардан шыққан білім алушылары мен тәрбиеленушілеріне және жетім балаларға, ата-анасының қамқорлығынсыз қалып, отбасыларда тұратын балаларға, төтенше жағдайлардың салдарынан шұғыл жәрдемді талап ететін отбасылардан шыққан балаларға және өзге де санаттағы білім алушылар мен тәрбиеленушілерге қаржылай және материалдық көмек көрсетуге бөлінетін қаражатты қалыптастыру, жұмсау бағыты мен оларды есепке алу қағидаларын басшылыққа ала отырып, «Жалпыға бірдей білім беру» қоры есебінен қыркүйек айынан бастап 79 оқушы бір мезгіл ыстық тамақпен қамтылды.

Әлеуметтік педагог осы оқушыларды ыстық тамақ ішетіндердің тізіміне енгізді. Бұйрық шығып, тізім бекітілді. 2 қыркүйектен бастап тамақтанды. Асханада күнделікті ас мәзірін қадағалау, азық – түлік сапасын, санитарлық жағдайын қадағалау мектеп медбикесіне міндеттелді.



Мектептегі ыстық тамақпен қамту жұмыстарын ұйымдастыру және асханадағы ыстық тамақ беру кезінде бракераж комиссиясы өздеріне тиісті міндеттерін орындады. Бекітілген ас мәзіріне сай ыстық тамақты дәмді, нормаға сай және сапалы дайындау мектеп аспазшысына жүктелді. 17 қыркүйекте аудандық білім бөлімінің әдіскері және сәс маманы келіп асханаға тексеру жүргізді.



Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын тіркеу күнделікті есебін жүргізу әлеуметтік педагог Р.Сатығалиеваға жүктелді.

Мектеп асханасы қажетті заттармен, сапалы азық түлікпен қамту асхананы жалға алушы ӘЛП. К. Ә міндеттеліп, мектепті сапалы сумен қамтамасыз ету шаруашылықпен айналысатын Қ.Ғаббасова жүктелді.

Мектепте ыстық тамақты ұйымдастыру туралы есеп педагогикалық кеңесте әлеуметтік педагогке жүктелген. Мектепте бракераж комиссиясының құрамы құрылып, жоспар бекітілді. Мониторинг, бракераж комиссиясы әр тоқсан сайын асхананы тексеріп отырады. Бір балаға тамақтану құны 603 теңге.

Жоспарға сәйкес уақытында іс – шаралар өткізіліп отырды.

Оқушыларға дәрігерлік кеңестер берілді. Оқушыларға дұрыс тамақтану туралы білімдерін кеңейту, дұрыс тамақтана білуге тәрбиелеу сонымен қатар тазалық гигиенасы туралы ережелерді мектеп медбикесі түсіндіріп отырады.

Мектепте аптасына бір рет бір мезгіл тегін ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың ата – аналарын «Ашық есік» күндері ұйымдастырылды. Асхана бұрышы жасақталған.



Орындаған: Р.Сатығалиева



Қазақстан Республикасының Білім және Ғылым Министрлігі  
 Ақтөбе облысы Білім басқармасының басшысы Ж.Сұлтан  
 0101 2004 0000  
 (Ақтөбе облысының жалпы білім беретін мекемелерінің тәртіпін  
 ұйымдастыру бағытына жауап төменгі мекенінің қызметіне)

Ақтөбе облысы жалпы білім беретін мекемелерінің жекеменшік нысанында және 1-4 сыныптарының барлық  
 оқушыларының тегін астық тамақын ұйымдастыруға арналған 2 анталық АС МӨНПІ

1 анта  
 1-ші күні

АС мәзірі бойынша белгіленген тиісті баға 603 теңге

Тағамның атауы	Нормативінен бағала	Тағамның мөлшөмі, г			Тағамның ингредиенттері	Нормативінен	Крутого		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
<b>Сағат 11.00-ге дейін</b>									
Тары жармадан жасалған ботқа	Қама қымызы	150	180	200	Тары жармасы	аруна пішінде	40	47	49
					сүт	мақпал	80	100	115
					май	сұлыр	7,3	9,5	9,8
					Жылыған тұз	сала	0,7	0,8	0,8
					сары май	мақпа сәлеметіне	22	23	25
Арпақпазы жасалған бутерброд	Бутерброд с сарым	20/10	15/15	40/20	Бекет майы	қалай пішінде	20	25	40
Жемістер	Фрукты	150	150	150	Жемістер	фрукт	150	150	150
Тегін май	Май с сарым	200	200	200	Қара май	Май бейнесі	2	2	2
					қолыр	сұлыр	20	20	20
<b>Сағат 11.00-ден кейін</b>									
Ет тағамы оқушымен	Тағамға тамаққа с сусон	55/50	65/50	75/50	сұлыр еті	мақпа сәлеметіне	105	115	125
					қалай	сұлы	20	25	31
					мақпа жайы	мақпа сәлеметіне	4	5	6
					сұлыр	сұлы	5	9	11
					мақпа (мақпа)	мақпа (мақпа)	3	4	5
					сұлы	сұлы	3	6	8
					мақпа тағамы	тамақ тағамы	6	6	6
					сұлы	сұлыр	20	22	23
					мақпа	мақпа	33	43	55
					сары май	мақпа сәлеметіне	2	3	5
Мақпа	Мақпа тағамы	100	130	150					

Түрлі май	Май с сапаром	200	200	200	Астықтан тұр Қара май	Сызы	1	1	1
Жемістер	Фрукты	150	150	150	Қызы май	Май бабындай	2	2	2
Пан	Хлеб	20	35	40	Қызы	Сызы	20	20	20
					Басқа май	Қызы бабындай	150	150	150
							20	35	40

1 жеті  
2-ші күні

Тағамның атауы	Пайдаланылатын бөлігі	Тағамның мөлдірімі, г			Тағамның ингредиенттері	Пайдаланылатын	Құрамы		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Пану күсі етімі	Пану күсі етімі	150	180	200	Құс еті	Май күрші	117	138	160
					кейсік майы	май растығымен	8	10	11
					сабы	жирмен	18	20	24
					қан	суы	15	17	19
					күрші	суы	50	60	68
Ақ құлақты қарындас балығы	Салт ие күршімен с және	50	60	70	Ақ құлақты қарындас	жирмен	50	60	70
					балығы	балы балығы	6	8	10
					сабы	жирмен	20	25	30
					кейсік майы	май растығымен	3	4	5
Қызыл балық және қызыл	Қызыл ие күршімен	200	200	200	Қызыл балық	жирмен	20	20	20
					қан	суы	20	20	20
					басқа май	сабы бабындай	20	35	40
Пан	Хлеб	20	35	40					

1 жеті  
3-ші күні

Тағамның атауы	Пайдаланылатын бөлігі	Тағамның мөлдірімі, г			Тағамның ингредиенттері	Пайдаланылатын	Құрамы		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
<b>Сағат 11.00-ге дейін</b>									
Жүгері жарымын жасалған ботқа	Қызы күршімен және	150	180	200	Жүгері жарымы	жирмен	40	47	49,4
					суы	жирмен	80	100	115
					қан	жирмен	7,5	9,5	9,8
					Астықтан тұр	Сызы	0,7	0,8	0,8
					сары май	май растығымен	22	23	23
					басқа май (с/с)	суы	22	22	22
					суымен	жирмен	11,5	11,5	11,5

Сүбөлөк асылыган пана/Патрушка	Патрушка с сахаром	30	50	50	жумуртка (белокко)	айва (меллик)	0,19	0,19	0,19
					Витаминизир туз	шөл	0,01	0,01	0,01
					шар	шар	10	10	10
					сүт	мөлтөк	11	11	11
					мөлтөк майы	масло растительное	2	2	2
мөлтөк	шар	1	1	1					
Ара балы	Мед	10	10	10	ара балы	мед	10	10	10
Сүт	Мөлтөк	200	200	200	сүт	мөлтөк	200	200	200
Жемисер	Фрукты	150	150	150	Жемисер	Фрукты	150	150	150
<b>Сагау 11,00-ден айык</b>									
Эт аялган оорулан	Көгөлтөк эт токумун с оорулан	30/50	60/50	70/50	шар ет	мөлтөк токумун	105	115	125
					шар	шар	20	23	27
					мөлтөк майы	масло растительное	5	6	7
					шар	шар токумун	14	16	18
					жумуртка (белокко)	айва (меллик)	4	5	6
					шар	шар	5	6	8
					мөлтөк токумун	шар токумун	6	6	6
шар	шар	25	25	25					
Башкара айык катарык	Гречка протушенная	100	130	150	кызылчак жаныкы	кызылчак гречка	48	62	71
Көптөрүлөк жемс көптөрү	Көптөрүлөк эт сүтөфрукты	200	200	200	шар май	масло сливочное	4	5	6
					Витаминизир туз	шар	1	1	1
Шар	Хлеб	20	35	40	шар токумун	шар токумун	20	20	20
					шар	шар	20	20	20
					башкара шар	шар токумун	20	35	40

**Табла**

**4-нөбү**

Тагынчак аягы	Нармактанган башка	Тагынчак аягы, г			Тагынчак ингредиенттери	Нармактанган	Күтүлүг		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Печенье	Печенье	30	45	60	Печенье	Печенье	30	45	60
Башкараман куз ет көптөрү	Кузун тукумун с мөлтөк	60/50	70/50	80/50	шар ет	Мөлтөк кузун	140	150	170
					шар	шар	15	18	21
					мөлтөк майы	масло растительное	6	7	8
					мөлтөк пана/пана	шар токумун	8	9	10

Түрү	Аты	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Түзүлүшү			
					Түзүлүшү	Түзүлүшү	Түзүлүшү	
Гүрөң кырмакайы Арткырамы	Кырмакайы	100	130	150	Алтын түз	15	18	20
					Сабы	143	186	215
					Туз	3	7	8
					Сабы	3	4	5
					Кызыл пасты	9	12	14
					Белдүү ую	1	1	1
					Кант	3	4	5
					Исканд майы	4	5	6
Салат	Салат	200	300	300	Салат	24	24	24
					Кант	10	10	10
					Кант кызыл	0,1	0,1	0,1
Нан	Хлеб	20	35	40	Белдүү нан	20	35	40

1 катта  
5-нө сан

Түрү	Аты	Түзүлүшү, г			Түзүлүшү	Искандыгы	Күтүлү		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Салат "Витамини"	Салат "Витамини"	50	60	70	Алтын түз	26	31	34	
					Сабы	6	7	8	
					Туз	1,1	1,3	1,5	
					Алтын түзүлүшү	5	6	7	
					Исканд майы	5	4	5	
					Алтын түз	0,7	0,8	1,0	
					Кант	4	6	8	
					Салат	90	107	118	
Кант сары сүйө	Кант сары сүйө	150	180	200	Туз	15	18	20	
					Исканд майы	6	7	8	
					Кызыл пасты	7	8	9	
					Салат	170	180	200	
					Салат	18	18	18	
Линия суусу	Линия суусу	200	200	300	Кант	20	20	20	
					Белдүү нан	20	35	40	
Нан	Хлеб	20	35	40	Белдүү нан	20	35	40	



1 жана  
8 күн

Тагынаны атуу	Нааманованы бөлүк	Тагынаны атылымы, г			Тагынаны ингредиенттери	Натуралдыгы	Жүзүмү		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сайы жанынаны карындаган салаты	Салат из ачуусуна с ырылган	50	60	70	ак кудайдын	кыргыз	25,6	30,7	35,8
					кызыл кудай	Белокочкочо			
					сайы	мырза	15	18	21
					кызыл майы	масла растительное	5	4	5
					Кызылтан туз	соль	0,7	0,8	1,0
					көп	супер	4	6	8
Күтүрбасын сү	Майы туушкан с ырылган	80	90	100	супер-сүт	кызыл кудай	30,0	11,0	13,0
					көп	сүт	20	23	27
					кызыл майы	масла растительное	3	3	7
					сүт	сүт	3	6	8
					сайы	мырза	25	25	25
					мырза	мырза	33	43	55
Майырамы	Майырамы отуурун	100	130	150	сары май	масла сливочное	2	3	5
					Кызылтан туз	соль	1	1	1
Питбурун сусуна	Питбурун из ачуусуна	200	200	200	Питбурун	мырза	20	20	20
Чай	Чай	20	35	40	Бейиз майы	Чай байырамы	20	25	40

2 жана  
1-ші күн

Тагынаны атуу	Нааманованы бөлүк	Тагынаны атылымы, г			Тагынаны ингредиенттери	Натуралдыгы	Жүзүмү		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
<b>Салат 11.00-ден кийин</b>									
"Достук" ботканы	Каша дружба жолуна	150	180	200	сүт	сүт	20	23	25
					сүт	сүт	20	23	25
					сүт	сүт	80	100	115
					көп	супер	7,3	9,5	9,8
					Кызылтан туз	соль	0,7	0,8	0,8
					сары май	масла сливочное	22	22,7	25
Чай (кызыл майы)	Күтүрбасын с сүт	20/10	35/15	40/20	Бейиз майы	Чай байырамы	20	35	40
Чай (сары май)	Чай с сахаром	200	200	200	Чай	сүт	12	17	22
Чай (көп)	Чай с сахаром	200	200	200	Чай байырамы	Чай байырамы	2	2	2
Чай (супер)	Чай с сахаром	200	200	200	Чай байырамы	Чай байырамы	20	20	20
Жемистер	Фрукты	150	150	150	Жемистер	Фрукты	150	150	150
<b>Салат 11.00-ден кийин</b>									

Пану сир еткен	Пану из тонаданы	150	180	200	сир етти	Май тонадан	90	107	118
					тунт	тунт	13	16	17
					төлөкө майы	майы растетимане	8	10	11
					күрөк	тунт	51	61	68
					Ынтыгаан туз	тоз	0,4	0,4	0,4
Салам * Ынтыгаан*	Салам * Ынтыгаан*	30	60	70	төк күрдөкө	күрдөкө	26	31	36
					түрөккөбүт	белокшанна	6	7	8
					салам	тунт	1,1	1,3	1,5
					Асман/кыткан	Укран/Украина	5	6	7
					төлөкө майы	майы растетимане	3	4	5
					Ынтыгаан туз	тоз	0,7	0,8	1,0
					кит	салам	4	6	8
Нан	Хлеб	20	35	40	Белый шаны	салам тонадан	20	35	40
Түтү май	Май с сироме	200	200	200	Күрө май	Май белокшан	2	2	2
					сироме	сироме	20	20	20

Таблица  
2-ий туу

Түтүмдөк астуу	Нан тоношоно багса	Түтүмдөк аштуу, г			Түтүмдөк аштуулар	Түтүмдөк аштуулар	Күрдөк		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Түтүмдөк "Шанна"	Түтүмдөк "Шанна"	30	50	50	Белый туз (кит)	салам кит	22	22	22
					күрдөкө (кит)	күрдөкө (кит)	0,19	0,19	0,19
					Ынтыгаан туз	тоз	0,01	0,01	0,01
					кит	салам	10	13	20
					тунт	тунт	11	11	11
					төлөкө майы	майы растетимане	2	2	2
					кит	салам	1	1	1
Көкүрөк түтүмдөк	Күрдөкө күрдөкө	150	180	200	Күрдөкө	Май күрдөкө	117	138	160
					күрдөкө	күрдөкө	54	64	72
					салам	тунт	25	30	33
					күрдөкө	күрдөкө	27	32	36
					тунт	тунт	12	14	16
					төк күрдөкө	күрдөкө	42	48	52
					түрөккөбүт	белокшанна			

					оспага майы	масла растительное	7,3	9	10
					жытылан туз	соль	0,3	0,6	0,7
					каны	кисель	24	24	24
					каны	сирар	10	10	10
					каны кызылы	кисель лимонная	0,1	0,1	0,1
Тана	Тана	20	35	40	балай каны	слаб лимонный	20	35	40

2 жана  
3-нөү күнү

Тагынаны атуу	Наамынаша басы	Тагынаны атыгыны, г			Тагынаны ингредиенттери	Наамынаша	Бруттыг		
		3-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			3-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
<b>Саны 11,00-кү аягы</b>									
Жүтүрү жарымына жытылан ботка	Жыт куурдуну использов	150	180	200	жүтүрү жарымы	крупа куурдуну	40	47	49,4
					сүт	молоко	80	100	115
					каны	сахар	7,3	9,5	9,9
					жытылан туз	соль	0,7	0,8	0,8
					сары май	масло сливочное	22	25	25
Печенье	Печенье	30	45	60	Печенье	Печенье	30	45	60
Жемистер	Фрукты	150	150	150	Жемистер	фрукты	150	150	150
Аян башы	Мед	10	10	10	аян башы	мед	10	10	10
Сүт	Молоко	200	200	200	сүт	молоко	200	200	200
<b>Саны 11,00-кү аягы</b>									
Ет боточкалары	Боточка из говядины	30/30	60/30	70/30	сирар оту	масло сливочное	105	115	125
					балай каны	слаб лимонный	14	16	18
					каны	сук	20	23	27
					кытырлан каны	сүтүрү жарымына	8	9	10
					оспага майы	масла растительное	5	6	7
					жытылан (кызылы)	кисель (лимонная)	4	5	6
					кызылы (кызылы)	кисель лимонная	5	7	10
саламат	кисель	25	25	25					
Батыран кисель кызылы	Гречка рассыпчатая	100	130	150	кызылы жарымы	крупа гречка	48	62	71
					сары май	масло сливочное	3	7	10
Кытырлан кисель кызылы	Кисель из сухофруктов	200	200	200	кытырлан кызылы	сухофрукты	20	20	20
					каны	сахар	20	20	20
Жемистер	Фрукты	150	150	150	Жемистер	фрукты	150	150	150

Пш	Хлеб	20	35	40	белый хлеб	хлеб пшеничный	20	35	40
----	------	----	----	----	------------	----------------	----	----	----

2-этап  
4-ий курс

Технологическая группа	Наименование блюда	Технологическая норма, г			Технологические ингредиенты	Исходные материалы	Брутто, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет			7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Сдоба без яиц, слоеная	Сдоба из маршала с абрикосом	50	60	70	сдоба	маршала	48	64	80
					яйца	абрикос	2	3	4
					масло	сахар	8	11	13
					освежитель хлеба	масло растительное	3	6	8
					вода				
Блюда из овощей	Блюда из рыбы	50/50	70/50	80/50	блюда	рыба сушеная	123	143	163
					белый хлеб	хлеб пшеничный	7	9	11
					суп	картофель	13	18	20
					яйца	рыба	20	23	27
					уксус	уксус	7	9	11
					картофель	пюре картофельное	6	6	6
					сдоба	маршала	21	23	25
					яйца	рыба	2	2	2
					освежитель хлеба	масло растительное	7	9	11
					подсолнечное масло	соль	1	1	1
					картофель	картофель	136	150	174
суп	картофель	17	22	26					
сыры май	масло сливочное	7	9	10					
Ланч из супов	Паштет из печени	200	200	200	паштет	печень	18	18	18
Пш	Хлеб	20	35	40	белый хлеб	хлеб пшеничный	20	35	40

2-этап  
5-ий курс

Технологическая группа	Наименование блюда	Технологическая норма, г			Технологические ингредиенты	Исходные материалы	Брутто, г		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет			7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Булочки, хлеб	Мясные булочки с сосисками	80	90	100	булочки	сосиски	103	113	133
					яйца	рыба	20	23	27
					освежитель хлеба	масло растительное	3	5	7
					уксус	уксус	5	6	8
					сдоба	маршала	25	25	25
Макаронные изделия	Макаронные изделия	100	130	150	макаронные изделия	макаронные изделия	33	43	53
					сыры май	масло сливочное	2	3	5
					подсолнечное масло	соль	1	1	1
					картофель	картофель	136	150	174

Көптірілетін жеміс ағаштары	Композит ағаш сухофрукты	200	200	200	көптірілетін жеміс кәдім	сухофрукты	20	20	20
Нан	Хлеб	20	35	40	баспа нан	хлеб пшеничный	20	35	40

2 анна  
6-ші күй

Тағамның атауы	Намаланып шығатын бөлігі	Тағамның мөлшері, г			Тағамның ингредиенттері	Ингредиентті	Круголы		
		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Сүлбін (жасуу) етпен және сүзіншек, оусым	Сүлбін етпен және сүзіншек	200	200	200	ақ құрамы	күрші	101	101	101
					қызылқанды	бөкселік	100	100	100
					сүзіншек	көк қызылқанды	10	10	10
					күрші	күрші	14	14	14
					сүзіншек	күрші	4	5	6
					күрші	күрші	16	16	16
					күрші	күрші	5	5	5
					күрші	күрші	7	9	11
Нан	Хлеб	20	35	40	баспа нан	хлеб пшеничный	20	35	40
Көптірілетін жеміс ағаштары	Композит ағаш сухофрукты	200	200	200	көптірілетін жеміс	сухофрукты	20	20	20
					кәдім	кәдім	20	20	20