

Түрктөгү
 Директор шкала *А. Мамасов*
 Косымша 3
 Кызылжар ауданын
 билим бөлүмү буйрыгына
 бастап 04.01 2023-г. № 05



2023 жылга арналган Кызылжар ауданын жалпы билим беретін мектептерінде 4 апталык ыстык тамак мәңірі (кыс-көктем)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.
	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Танта			
Дүйсенбі			
Сүтті күріш ботқасы	150	200	200
Коржык	30	30	30
Лимон қосылған шай	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Өсімдік майы қосылған жаңа піскен көкөніс салаты (ақ қырыққабат, сәбіз)	60	100	100
Үй қуырлағы	150	200	200
Кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Үй кеспесі сорпасы	200	250	250
Ірімшік қосылған пісірілген нан	40	40	40
Сүт қосылған шай	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Тұздығы бар балық тефтелі	80	100	100
Гарнир: Жарма	100	150	150
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Тұздығы бар ет котлеттері	80	100	100
Гарнир: картоп пюресі	100	150	150
Табиғи шырын	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Пісірілген тауықтар	80	100	100
Гарнир: бұқтырылған қырыққабат	100	150	150
Қант қосылған шай	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

2023 жылға арналған Қызылжар ауданының жаңа білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәзірі (сәле-көктем)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы,	Тағамның	Тағамның
	гр.	шығуы, гр.	шығуы, гр.
	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Исәу			
Дүйсенбі			
Трімшік қосылған макарон	150	200	200
Бал қосылған пісірілген нан	30	30	30
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Әсімдік майы қосылған ақ қырыққабат салаты	60	100	100
Сыыр еті қосылған палау	150	200	200
Келтірілген жемістер қоспасынан жасалған компот	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Көкөніс сорпасы	200	250	250
Жеміс	100	100	100
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Балық кесектері	80	100	100
Гарнир: Жарма	100	150	150
Кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Тауық еті қосылған көкөніс бұқтырмасы	150	200	200
Лимон қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Көкөністермен бұқтырылған ет	80	100	100
Гарнир: картоп пюресі	100	150	150
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

2023 жылға арналған Қызылжар ауданын жалпы білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәзірі (қыс-көктем)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.
	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
III апта			
Дүйсенбі			
Сүт ботқасы	150	200	200
Пісірілген жұмыртқа	1 дана	1 дана	1 дана
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Осімдік майы қосылған сәбіз салаты	60	100	100
Пісірілген тауықтар	80	100	100
Гарнир: ұсақ қарақұмық	100	150	150
Итмұрын жемістерінен кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Ет қоллеттері	80	100	100
Гарнир: пісірілген макарон	100	150	150
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Бөктірілген балық	80	100	100
Гарнир: картоп пюресі	100	150	150
Табиғи шырын	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Көкөніс қосылған картоп сөрпаасы	200	250	250
Қатты ірімшік	20	20	20
Лимон қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Көкөністермен бұқтырылған ет	80	100	100
Гарнир: жарма	100	130	150
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

2023 жылға арналған Қызылжар ауданын жалпы білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәзірі (қыс-көктем)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.
	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
IV апта			
Дүйсенбі			
Сүтті бидай боткасы	150	200	200
Бал қосылған пісірілген нан	30	30	30
Лимон қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Өсімдік майы қосылған ақ қырыққабат салаты	60	100	100
Ет тефтелдері	80	100	100
Гарнир: жарма	100	150	150
Кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Үй кеспесі	200	250	250
Ірімшік қосылған пісірілген нан	40	40	40
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Балық котлеттері	80	100	100
Гарнир: пісірілген күріш	100	150	150
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Көкөністермен бұқтырылған ет	80	100	100
Гарнир: Пісірілген макарон	100	150	150
Табиғи шырын	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Пісірілген тауық	80	100	100
Гарнир: ұсақ қарақұмық	100	150	150
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

Информация
Директор школы Ш. Мендесова 85

Приложение 1
к приказу отдела образования
Кызылжарского района
от 04.01.2023 г. № 05

4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района

Наименование блюд	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1 неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Коржик песочный	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих овощей, (капуста белокочанная, морковь) заправленный растительным маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Гёfteли рыбные с соусом	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Котлеты мясные с соусом	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Куры отварные	80	100	100
Гарнир: капуста тушеная	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района**

Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.	Выход блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
II неделя			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп из овощей	200	250	250
Фрукт	100	100	100
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Рагу овощное с курицей	150	200	200
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Мясо тушеное с овощами	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района**

Наименование блюда	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр. 6 (7)-10 лет	гр. 11-14 лет	гр. 15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из моркови, заправленный растительным маслом	60	100	100
Куры отварные	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Рыба припущенная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Сыр твердый	20	20	20
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Мясо тушеное с овощами	80	100	100
Гарнир: крупиной	100	130	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

4-недельное меню блюд (зима-весна) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района

Наименование блюд	Выход	Выход	Выход блюда,
	блюда, гр.	блюда, гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из белокочанной капусты, заправленный растительным маслом	60	100	100
Гёфтеди мясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясо тушеное с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Куры отварные	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

2023 жылда арналган Қызылжар ауданын жалпы білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәзірі (жаз-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр. 6 (7)-10 жас	Тағамның шығуы, гр. 11-14 жас	Тағамның шығуы, гр. 15-18 жас
Танға			
Дүйсенбі			
Сүтті күріш ботқасы	150	200	200
Бал қосылған пісірілген нан	30	30	30
Ағмен қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Өсімдік майы қосылған жаңа піскен кнпр салаты	60	100	100
Үй құырдағы	150	200	200
Кнсель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Үй кеспесі сорпасы	200	250	250
Ірімшік қосылған пісірілген нан	40	40	40
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Балық тефтелдері	80	100	100
Гарнир: пісірілген күріш	100	150	150
Жаңа піскен жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Ет котлеттері	80	100	100
Гарнир: картоп моресі	100	150	150
Жеміс	100	100	100
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Пісірілген тауық	80	100	100
Гарнир: ұсақ қарақұмық	100	150	150
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

2023 жылға арналған Қызылжар ауданын жалпы білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәтірі (жаз-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.
	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
II апта			
Дүйсенбі			
Ірімшік қосылған макарондар	150	200	200
Қорағиқ	40	40	40
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Өсімдік майы қосылған жана піскен қызанақ салаты	60	100	100
Сыяр етінен жасалған палау	150	200	200
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Көкөніс сорпасы	200	250	250
Жеміс	100	100	100
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Балық кесектері	80	100	100
Гарнир: пісірілген макарон	100	150	150
Кнесьль	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Тауық еті қосылған көкөніс бұқтырмасы	150	200	200
Ірімшік қосылған пісірілген нан	40	40	40
Лимон қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Ет тефтелдері	80	100	100
Гарнир: ұсақ қарақұмық	100	150	150
Айран	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

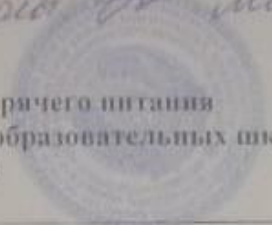
2023 жылға арналған Қызылжар ауданының жалпы білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәзірі (жаз-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.	Тағамның шығуы, гр.
	6 (7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
III апта			
Дүйсенбі			
Сүтті ботқа	150	200	200
Пісірілген жұмыртқа	1 дана	1 дана	1 дана
Қант қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Өсімдік майы қосылған жаңа піскен көкөніс салаты (қияр, қызанақ)	60	100	100
Бұқтырылған тауықтар	80	100	100
Гарнир: пісірілген қарақұмық	100	150	150
Кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Қотлеті мясные	80	100	100
Гарнир: пісірілген макарон	100	150	150
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Бөктірілген балық	80	100	100
Гарнир: картоп пюресі	100	150	150
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Көкөніс қосылған картоп сорпасы	200	250	250
Қатты ірімшік	20	25	30
Табиғи шырын	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Үй қуырдағы	150	200	200
Итмұрын жемістерінен кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

2023 жылға арналған Қызылжар ауданын
жалпы білім беретін мектептерінде 4 апталық ыстық тамақ мәзірі (жаз-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы, гр. 6 (7)-10 жас	Тағамның шығуы, гр. 11-14 жас	Тағамның шығуы, гр. 15-18 жас
IV апта			
Дүйсенбі			
Сүтті тары ботқасы	150	200	200
Бал қосылған пісірілген нан	30	30	30
Лимон қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сейсенбі			
Осімдік майы қосылған витамин салаты	60	100	100
Ет тефтелдері	80	100	100
Гарнир: жарма	100	150	150
Жаңа піскен жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сәрсенбі			
Үй кеспесі	200	250	250
жеміс	100	100	100
Кисель	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Бейсенбі			
Балық котлеттері	80	100	100
Гарнир: піскен күріш	100	150	150
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Жұма			
Көкөністермен бұқтырылған ет	80	100	100
Гарнир: пісірілген макарон	100	150	150
Кептірілген жеміс компоты	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40
Сенбі			
Палау (сныр еті)	150	200	200
Сүт қосылған шәй	200	200	200
Қара бидай наны	20	35	40

Утверждено
Директор школы *М. Мухомаров* 8/5



**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
 для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
 Кызылжарского района**

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
I неделя			
Понедельник			
Каша рисовая молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих огурцов, заправленный растительным маслом	60	100	100
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп лапша домашняя	200	250	250
Выпечка с творогом	30	30	30
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Гёфтели рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Фрукт	100	100	100
Суббота			
Куры отварные	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр.	гр.	гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
П и т е ъ			
Понедельник			
Макароны с сыром	150	200	200
Коржик песочный	40	40	40
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих помидоров, заправленный растительным маслом	60	100	100
Плов с мясом говядины	150	200	200
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Суп из овощей	200	250	250
фрукт	100	100	100
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
биточки рыбные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Рагу овощное с курицей	150	200	200
Выпечка с творогом	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Тефтели мясные	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Кефир	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района

Наименование блюда	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход
	гр.	гр.	блюда, гр.
	6 (7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
III неделя			
Понедельник			
Каша молочная	150	200	200
Яйцо отварное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Чай с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат из свежих овощей, (огурцы, помидоры) заправленный растительным маслом	60	100	100
Куры тушённые	80	100	100
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Котлеты мясные	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Рыба припущенная	80	100	100
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Суп картофельный с овощами	200	250	250
Сыр твердый	20	25	30
Сок натуральный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Жаркое по-домашнему	150	200	200
Кисель плодово-ягодный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

**4-недельное меню блюд (лето-осень) горячего питания
для отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных школах
Кызылжарского района**

Наименование блюд	Выход блюда,	Выход блюда,	Выход блюда,
	гр. 6 (7)-10 лет	гр. 11-14 лет	гр. 15-18 лет
IV неделя			
Понедельник			
Каша пшеничная молочная	150	200	200
Медовая выпечка	30	30	30
Чай с лимоном	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Вторник			
Салат витаминный, заправленный растительным маслом	60	100	100
Тефтели мясные	80	100	100
Гарнир: крупяной	100	150	150
Компот из свежих плодов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Среда			
Лепешка домашняя	200	250	250
Фрукт	100	100	100
Кисель	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Четверг			
Котлеты рыбные	80	100	100
Гарнир: рис припущенный	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Пятница			
Мясо тушеная с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
Компот из сухофруктов	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Суббота			
Плов (говядина)	150	200	200
Чай с молоком	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



Утверждаю:
 Директор школы
 Менжесаров Е.Б.

**Акт
 Проверки школьной столовой**

Члены бракеражной комиссии в составе

1. Председателем: Менжесаров Е.Б. - директор школы
2. Член комиссии: Мусина Н.М. - зам. директора по ВР
3. Тимбериев С.М. - зам. директора по ВР
4. Марипова Л.М. - член поп. совета
5. Плеубаева А. - член проф. комитета
6. Камуцкая Е.В. - член проф. комитета
7. Тюлемова З.С. - член проф. комитета

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием школы. Пришли к выводу что:

При проверке Блюф, членов комиссии отметили, что
вкусные качества высокие, качество обработки соответствующим
требованиям.

На день проверки 11.10.2023 согласно меню приготовлено следующее

№	Наименование	Вес	Сумма
1	<u>Суп из овощей</u>	<u>200</u>	<u>270</u>
2	<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>90</u>
3	<u>хлеб</u>	<u>20</u>	<u>20</u>
4	<u>яблоко</u>	<u>100</u>	<u>120</u>

500м

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют
возрастным потребностям детей
2. Организация питания: у входа в столовую ставят
дежурное для каждого класса покрывают салфеткой столы,
посиделочные места дезинфицированы.
По решению членов комиссии нарушений не
выявлено

Члены бракеражной комиссии: Менжесаров Е.Б. Мж
Мусина Н.М. Мм
Тимбериев С.М. Тмб
Марипова Л.М. Мп
Плеубаева А. Пп
Камуцкая Е.В. Км
Тюлемова З.С. Тм



Утверждаю:
 Директор школы
 Менжесаров Е.Б.

**Акт
 Проверки школьной столовой**

Члены бракеражной комиссии в составе

1. Председатель - Менжесаров Е.Б. директор школы
2. Члены комиссии:
3. Мусина Н.К. - зам по ВР
4. Жамбердиев С.М. - зам по ВР
5. Шарипов Л.И. - зам по соев. делу
6. Мисеубаева А. - зам по орг. комитету
7. Канжурова Е.В. - зам по орг. комитету, Моллаев З.С. - зам по орг. ком.

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием школы. Пришли к выводу что:

Три дежурных бригады, члены комиссии отметили, что
высшая категория высокая, категория обработки соответствует
требованиям.

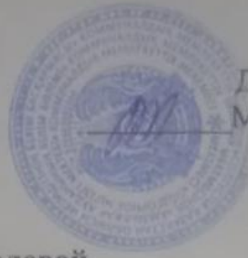
На день проверки 7.09.2023 согласно меню приготовлено следующее

№		Наименование	Вес	Сумма
1	кхмш	200		310
2	кхмш			
3	кхмш	200		70
4	свекольный салат	100		100
	овощ	50		20
				500

1. Члены комиссии отметили, что порции
соответствуют возрастным потребностям детей

2. Организуемые ританы: У входе в столовую
стоит дежурное, для каждого класса выделено
отдельно стола, посадочная мест достаточно.
По решению членов комиссии нарушения
не выявлено.

Члены бракеражной комиссии: Менжесаров Е.Б.
Мусина Н.К.
Жамбердиев С.М.
Шарипов Л.И.
Мисеубаева А.
Канжурова Е.В.
Моллаев З.С.



Утверждаю:
Директор школы
Менжесаров Е.Б.

**Акт
Проверки школьной столовой**

Члены бракеражной комиссии в составе

1. Менжесаров Е.Б. - директор школы
2. Мурин Н.К. - зам по ВР
3. Утебердиев С.К. - зам по ВР
4. Шарипова Л.Ш. член ТС
5. Мисурбаева А. член род. комитета
6. Канукова Е.В. член род. комитета
7. Мамиева З.С. член род. комитета

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием школы. Пришли к выводу что:

Все члены комиссии проанализировали меню и отметили, что уровень качества хороший, в соответствии нормам

На день проверки 15.09.2015 согласно меню приготовлено следующее

№	Наименование	Вес	Сумма
1	барани	200	320
2	свинок	100	90
3	чай с молоком	200	70
4	хлеб	20	80
			500

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастным потребностям детей
2. Организация питания: У входа в столовую стоит дезинфектор, стол накрыт по классам. Посадочное мест хватает. По решению комиссии: порциями не выданы.

Члены бракеражной комиссии:

Менжесаров Е.Б. ММ
Мурин Н.К. ММ
Утебердиев С.К. Утебердиев
Шарипова Л.Ш. МШ
Мисурбаева А. Мисурбаева
Канукова Е.В. Кану
Мамиева З.С. З.Мам



Утверждаю:
Директор школы
Менжесаров Е.Б.

Акт Проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе

1. Председатель - Менжесаров Е.Б. директор
2. Члены комиссии: Мукина Н.Ж. - зам. директора по ВР
3. Зинберенов С.М. - зам. директора по ВР
4. Шарипова А.М. - член Ком. совета
5. Мамбурова А. - член поп. комитета
6. Катушка Е.В. - член поп. комитета
7. Мамбурова З.С. - член поп. комитета.

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием школы. Пришли к выводу что:

При реализации меню, член комиссии отметили, что
высокое качество работы, качество обработки соответствует
требованиям.

На день проверки 03.10.2023 согласно меню приготовлено следующее

№	Наименование	Вес	Сумма
1	<u>Салат из свеклы</u>	80	70г
2	<u>Картофель фри</u>	200	310
3	<u>Кисель</u>	100	100
4	<u>Хлеб</u>	20	20г
			<u>500г</u>

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют
возрастным потребностям детей

2. Организация питания: у входа в столовую стоят
дежурные, для каждого класса предоставлены отдельные
столы, оборудованные местами для размещения.
По решению членов комиссии нарушения не выявлено.

Члены бракеражной комиссии:

Менжесаров Е.Б. *М*

Мукина Н.Ж. *Н*

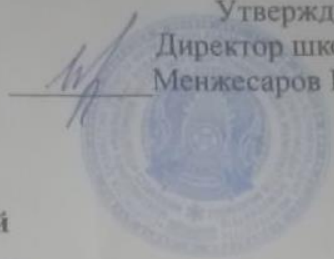
Зинберенов С.М. *С*

Мамбурова А.М. *А*

Катушка Е.В. *К*

Мамбурова З.С. *З*

Утверждаю:
Директор школы
Менжесаров Е.Б.



Акт
Проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе

1. Председатель - Менжесаров Е.Б. директор школы
2. Мусина А.Ж.
3. Мусина А.Ж. - зам по ВР
4. Утепбергидов С.Х. зам по ВР
5. Марипова И.Ш. - член Нап. Совета
6. Шлеудяева А. член род. комитета
7. Запущая Е.В. член род. комитета, Шлеудяева З. член род. комитета

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием школы. Пришли к выводу что:

Все члены комиссии продегустировали блюда и отметили, что качество хорошее, все соответствует нормам.

На день проверки 19.09.2023 согласно меню приготовлено следующее

№	Наименование	Вес	Сумма
1	гречка +	200	310
2	пюре		
3	салат овощей	80	70
4	рисовый хлеб	200 + 80 хлеб	120

1. Члены комиссии отметили, что порция соответствует возрастным потребностям детей.
2. Организация питания: У входа в столовую стоят журналы, столы накрыты покладом. Посадочных мест хватало. По решению комиссии; нарушения не выявлено.

Члены бракеражной комиссии:

Менжесаров Е.Б.
Мусина А.Ж.
Утепбергидов С.Х.
Марипова И.Ш.
Шлеудяева А.
Запущая Е.В.
Шлеудяева З.С.

Утверждаю:
Директор школы
Менжесаров Е.Б.



Акт
Проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе

1. Председатель. Менжесаров Е.Б. директор школы
2. Член комиссии
3. Мусина Н.Ф. Зам по ВР
4. Член Бердиев. Зам по ВР
5. Мешарипова И.Ш. Топ. совета
6. Плехудеева А. Зам. Род. Комитета
7. Танушова Е.В. зам род. ком. Плехудеева З.Р. Род. ком.

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием школы. Пришли к выводу что:

При дежурстве бригады, заны, классы полны члч, что
курс еды кажет вь высокая, качество обработки
соответствует требованиям.

На день проверки 25.09.22 согласно меню приготовлено следующее

№	Наименование	Вес	Сумма
1	Хачапури	200	240
2	Пюре	40	100
3	Чай с молоком	200	140
4	Хлеб.	20	20

1. Член комиссии отмечает, что порции
соответствуют возрастным потребностям
детей.

2. Организация питания: Выход в столовую
состоял безупречно, для каждого класса
направляют отдельную столовую, жареных мест
достаточно. По мнению членов комиссии
нарушений и вь вь.

Члены бракеражной комиссии: Менжесаров Е.Б.
Мусина Н.Ф.
Член Бердиев Е.Ф.
Мешарипова И.Ш.
Плехудеева А.
Танушова Е.В.
Плехудеева З.Р.



Утверждаю:
Директор школы
Менжесаров Е.Б.

График дежурства учителей в столовой

Первая смена
Первый поток

Латыпова А.Б.
Айтуарова А.Е.
Буркутова Ж.А.
Орымбаева К.К.
Уткина О.В.

Второй поток

Дакарова А.Е.
Лесбекова М.А.
Баланюк Н.Н.
Жуманжанова А.С.

Второй поток
Первая смена

Балтабаева С.С.
Сүйелбекова М.Ы.
Мусина Н.Ж.
Нұрбек Г.

Второй поток

Миселева Н.А.
Стасилевич Д.Ш.
Умиргалиева А.А.
Абдикаримова Б.Г.

Утверждено
Директор школы М. Шенгеларов



План мероприятий КГУ «Подгорненская ОШ» по обеспечению учащихся школы горячим питанием на 2023/2024 учебный год

Цель: создание условий для получения учащимися качественного питания как основы здоровья школьников и необходимого условия для их полноценного физического и умственного развития.

Задачи:

- формирование у школьников правил здорового питания;
- создание банка данных обучающихся, нуждающихся в бесплатном горячем питании из многодетных, малообеспеченных семей, опекаемых учащихся (5–11 классы);
- усиление контроля за организацией питания, выполнения санитарных правил.

№	Содержание мероприятий	Сроки исполнений	Ответственные
1	Организация бесплатного горячего питания для учащихся 1–4 классов	В течение года	Заместитель директора по УВР, классные руководители
2	Создание банка данных детей, нуждающихся в бесплатном питании из многодетных, малообеспеченных семей и опекаемых учащихся	В течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог
3	Включение вопросов по организации горячего питания в повестку родительских собраний: – положительное влияние питания на здоровье детей; – анализ организации питания учащихся школьной столовой	Сентябрь, январь	Классные руководители
4	Рассмотрение вопросов по организации бесплатного горячего питания на совещаниях при директоре	Октябрь, январь, март	Заместитель директора по УВР, социальный педагог
5	Организация и проведение рейдов по контролю за качеством питания	1 раз в четверть	члены бракеражной комиссии
6	Организация рейдов по проверке соблюдения правил поведения в школьной столовой	Ноябрь, январь, март	Заместитель директора по УВР
7	Осуществление контроля по проверке обеспечения горячими	Ежеквартально	Заместитель директора по УВР.

	обедами детей, получающих льготное питание за счет фонда всеобуча		социальный педагог
8	Внесение изменения в списки детей, питающихся за счет фонда всеобуча, в случае выбытия из школы и прибытия новых учащихся	В течение года	Социальный педагог
9	Анкетирование учащихся по вопросам организации питания	Октябрь, февраль	Социальный педагог
10	Размещение на интернет-ресурсах школы информации о работе школьной столовой, отзывы учащихся и родителей по организации питания	Постоянно	Заместитель директора по УВР, социальный педагог

«Солтүстік Қазақстан облысы
әкімдігінің білім басқармасы»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесінің
«Қызылжар ауданының білім
бөлімі» коммуналдық мемлекеттік
мекемесі
«Подгорное негізгі мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесі



Коммунальное государственное
учреждение «Подгорненская
основная школа»
коммунального государственного
учреждения «Отдел образования
Кызылжарского района»
коммунального государственного
учреждения «Управление
образования акимата Северо-
Казахстанской области»

БҰЙРЫҚ

31 тамыз 2023 ж.

ПРИКАЗ

№ 102-н

**Бракераж комиссиясын құру және
мониторинг арқылы тамақтану сапасын бақылау туралы**

ҚР ДСМ 05.08.2021 ж. № ҚР ДСМ-76 "білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы" бұйрығы және ҚР БҒМ 31.10.2018 ж. бұйрығы негізінде № 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"

БҰЙЫРАМЫН:

1. Тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі бракераждық комиссияның құрамы 1 қосымшаға сәйкес бекітілсін;
2. 2023/2024 оқу жылына арналған тамақ сапасын мониторингілеу жөніндегі бракераж комиссиясының жұмыс жоспары бекітілсін (2-қосымша);
3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау мектеп директорының ТЖ жөніндегі орынбасарлары Н.Ж. Мусинаға, С. Ж. Утепбергеновке жүктелсін.

Мектеп директоры



Е. Б. Менжесаров

«Солтүстік Қазақстан облысы
әкімдігінің білім басқармасы»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесінің
«Қызылжар ауданының білім
бөлімі» коммуналдық мемлекеттік
мекемесі
«Подгорное негізгі мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесі



Коммунальное государственное
учреждение «Подгорненская
основная школа»
коммунального государственного
учреждения «Отдел образования
Қызылжарского района»
коммунального государственного
учреждения «Управление
образования акимата Северо-
Казахстанской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

31 августа 2023г.

№ 102-п

**О создании бракеражной комиссии
по мониторингу за качеством питания**

На основании приказа МЗ РК от 05.08.2021 г. № КР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» и приказа МОН РК от 31.10.2018 г. № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания согласно приложению 1;
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания на 2023/2024 учебный год (приложение 2);
3. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителей директора школы по ВР Мусину Н.Ж., Утепбергенова С.Ж.

Директор школы

Менжесаров Е.Б



Приложение 2

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор КГУ «Подгорненская ОШ»
Менжесаров Е.Б.
«31» августа 2023 года

Состав бракеражной комиссии по мониторингу за качеством
питания
на 2023/2024 учебный год



1. Председатель комиссии Менжесаров Е.Б., директор школы.
2. Члены комиссии:
 - Мусина Н.Ж., заместитель директора по ВР;
 - Утепбергенов С.Ж., заместитель директора по ВР;
 - Шарипова Л.Ш., член попечительского совета;
 - Тлеубаева А., представитель родительского комитета;
 - Капуцкая Е.В., представитель родительского комитета.
 - Тюлегенова З.С., представитель родительского комитета.