



"УТВЕРЖДАЮ"  
РУКОВОДИТЕЛЬ  
ГУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА АКТЮБЕ»  
М.О.КОСЫМБАЕВА  
"28" АПРЕЛЯ 2022 Г.

## ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

### ПРИШКОЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

### ПО ГОРОДУ АКТЮБЕ

(2021-2022 учебный год)

Цена : С НДС на одного ребенка в день 2083 тенге

1 день. Наименование блюд	Выход блюд	
	6-11 лет, г	12-18 лет, г
<b>Завтрак</b>		
Каша рисовая молочная	300	300-400
Печенье сахарное	40/100	40/100
Чай с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Сок натуральный яблочный	200	200
Баранки	40/100	40/100
<b>Обед</b>		
Суп гороховый с мясом	300-400	400-450
Ленивые голубцы	150-200	180-230
Салат из свежих огурцов с маслом и зеленью	60-80	100-150
Кисель+ С вит	200	200
Хлеб ржаной	100	150
<b>Полдник</b>		
Рогалики	40/100	40/100
Компот из свежих фруктов	200	200
Яблоко	100	100
<b>2 день. Наименование блюд</b>		
<b>Завтрак</b>		
Каша молочная геркулесовая	300	300-400
Булочка с маслом и сыром	100/20/10	100/20/10
Кафе с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Чай сладкий	200	200

Слойка с творогом	40/40	40/40
<b>Обед</b>		
Борщ с фасолью на костном бульоне	300-400	400-450
Плов с мясом	150-200	180-230
Салат из свежих овощей (Капуста, морковь, масло раст)	60-80	100-150
Компот их сухофруктов + Свит	200	200
Хлеб пшеничный	150	200
<b>Полдник</b>		
Вагрушки с творогом	40	40
Молоко цельное м.д.ж 2,5%	200	200
<b>3 день. Наименование блюд</b>		<b>Выход блюд</b>
<b>Завтрак</b>		
Каша молочная ячневая	300	300-400
Булочка с повидлом	40	40
Кофе смолоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Чай с лимоном	200	200
Булочки с изюмом	40	40
<b>Обед</b>		
Суп лапша по-домашнему	300-400	400-450
Пюре картофельное	150-200	180-230
Котлета мясная с соусом	100-120	100-120
Салат из свежих огурцов и помидоров	60-80	100-150
Кисель + С вит	200	200
Хлеб пшеничный	150	200
<b>Полдник</b>		
Кофе с молоком	200	200
Булочки смаком	40	40
<b>4 день. Наименование блюд</b>		<b>Выход блюд</b>
<b>Завтрак</b>		
Суп вермишельевый молочный	300-400	400-450
Чай с молоком	200	200
Печенье сахарное	400	40
<b>Второй завтрак</b>		
Чай с лимоном	200	200
Булочки с присыпкой	40	40
<b>Обед</b>		
Рассольник на костном бульоне	300-400	400-450
Макаронны стефтелями	150/100	180/120
Салат из свеклы с изюмом	60-80	100-150
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб ржаной	100	150



<b>Полдник</b>		
Булочки сдобные	40	40
Сок натуральный вишневый	200	200
Яблоко	100	100
<b>5 день.Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша пшенная	300	300-400
Булочки с сыром	40	40
Чай с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Кисель+ С вит	200	200
Баранки	40	40
<b>Обед</b>		
Суп рыбный	300-400	400-450
Котлеты рыбные с картофельн пюре	150/100	180-120
Салат из свежих помидоров с маслом и зеленью	60-80	100-150
Компот из свежих фруктов	200	200
Хлеб пшеничный	150	200
<b>Полдник</b>		
Твороженная запеканка	40	40
Сок натуральный виноградный	200	200
<b>6 день.Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша молочная манная	300	300-400
Булочка с маком	40	40
Кофе с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Чай сладкий+ С вит	200	200
Оладьи с повидлом	40	40
<b>Обед</b>		
Свекольник с мясом	300-400	400-450
Жаркое по-домашнему	150-200	180-230
Салат из свеж.капусты с раст. Маслом	60-80	100-150
Компот из свежих фруктов	200	200
Хлеб ражной	100	150
<b>Полдник</b>		
Пирожки с картошкой	40	40
Молоко цельное м.д.ж 2,5%	200	200
<b>7 день.Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша молочная кукурузная	300	300-400
Сушки	40	40
Чай смолоком	200	200

<b>Второй завтрак</b>		
Молоко цельное	200	200
Коржик	40	40
<b>Обед</b>		
Суп кукурузный на костном бульоне	300-400	400-450
Ленивые голубцы	100-120	100-120
Салат витаминный (Свекла, яблоко, орех)	60-80	100-150
Компот из сухофруктов+ С вит	200	200
Хлеб пшеничный	150	200
<b>Полдник</b>		
Булочки с изюмом	40	40
Сок натуральный березовый	200	200
<b>8 день. Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Молочный суп рисовый	300-400	400-500
Булочки сдобный	40	40
Кофе с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Кисель	200	200
Булочки с сахаром	40	40
<b>Обед</b>		
Борщ с фасолью на костном бульоне	300-400	400-450
Плов с мясом	150-200	180-230
Салат свежий морковный с зеленью	60-80	60-80
Сок натуральный клюквенный	200	200
Хлеб ржаной	100	150
<b>Полдник</b>		
Булочки с маком	40	40
Чай с сахаром	200	200
Банан	100	100
<b>9 день. Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша пшенная молочная	300	300-400
Чай с молоком	200	200
Хлеб с сыром	100	150
<b>Второй завтрак</b>		
Компот из сухофруктов+ С вит	200	200
Ватрушка с творогом	40	40
<b>Обед</b>		
Рассольник с фрикадельками	300-400	400-450
Котлеты с макаронами и подливой	100/150	120/180
Салат из свежих огурцов и помидоров с раст.маслом	60-80	100-150
Компот из свежих фруктов	200	200



Хлеб ржаной	100	150
<b>Полдник</b>		
Чай черный сладкий + С вит	200	200
Баранки	40	40
<b>10 день. Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша ячневая	300	300-400
Булочки с повидлом	40	40
Какао с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Кисель	200	200
Рогалики	40	40
<b>Обед</b>		
Суп рыбный	300-400	400-450
Рагу овощное	150-200	180-230
Салат из огурцов и помидоров с зелен	60-80	100-150
Сок натуральный грушевый	200	200
Хлеб ржаной	100	150
<b>Полдник</b>		
Булочки с изюмом	40	40
Компот из сухофруктов	200	200
<b>11 день. Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша ячневая	300	300-400
Булочки с сахаром	40	40
Кофе с молоком	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Сок натуральный абрикосовый	200	200
Пирожки капустой	40	40
<b>Обед</b>		
Мясо (по казахски)	180-200	200-250
Салат овощной (капуста, морковь, масло.раст)	60-80	100-150
Компот из свежих фруктов	200	200
<b>Полдник</b>		
Булочки с маком	40	40
Чай с молоком	200	200
<b>12 день.Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	
<b>Завтрак</b>		
Каша манная с маслом	300	300-400
Хлеб пшеничный	150	200
Чай черный с сахаром	200	200
<b>Второй завтрак</b>		
Кефир	200	200

Булочки с сахаром	40	40
<b>Обед</b>		
Суп лапша по-домашнему	300-400	400-450
Жаркое по-домашнему	150-200	180-230
Салат из свежей моркови с маслом и зеленью	60-80	100-150
Кисель +С вит	200	200
Хлеб ржаной	100	150
<b>Полдник</b>		
Ватрушки с творогом	40	40
Чай с лимоном	200	200
Яблоко	100	100

Исп: Е.Сапарова,  
У.Орынбаева

