

«Утверждаю»

Директор КГУ «Специальная
школа № 2» акимата

г. Нур-Султан

 К. Кожамқұлова



Управление образования г.Нур-Султан
КГУ «Специальная школа №2»
Меню на 10 дней на период
с 05.01. – по 25.05.2022года

Город Нур-Султан

Первый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша манная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Апельсины 	250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Суп гороховый на к/бульоне • Гуляш с макаронами • Салат из свежих овощей • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 55/55/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Какао на молоке • Вафли 	200 25

Второй день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша пшенная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Кефир 	200
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Борщ на м / к бульоне • Плов с мясом • Салат морковный на р/м • Кисель • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 55/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Сок • Кекс 	200 30

Третий день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша рисовая молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200

2	Второй завтрак • Яблоки	250
3	Обед • Суп лапша на к/бульоне • Жаркое с курицей • Гарнировка солеными огурцами • Чай сладкий с лимоном .Конфеты • Хлеб пшеничный, ржаной	350 250 20 200/5/25 150/40
4	Полдник • Витаминизированное молоко • Пряники	200 30

Четвертый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак • Каша гречневая молочная • Хлеб • Сладкий чай	250 100 200
2	Второй завтрак • Сок	200
3	Обед • Солянка на м/к бульоне • Рыба с припущенным рисом • Салат из свекла на р/м • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной	350 250 55/8 200 150/40
4	Полдник • Какао на молоке • Печенье	200 25

Пятый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак • Суп вермишелевый молочный • Хлеб • Сладкий чай	250 100 200
2	Второй завтрак • Творожок	100
3	Обед • Свекольник на м/ к бульоне • Лагман • Компот • Хлеб пшеничный ,ржаной	350 250 200 150/40
4	Полдник	

	<ul style="list-style-type: none"> • Сок 	200
	<ul style="list-style-type: none"> • Булочки 	50

Шестой день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша манная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Йогурт питьевой 	200
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Рассольник на м /к бульоне • Спагетти с мясом • Салат из свежих овощей • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 55/55/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Сок • Вафли 	200 25

Седьмой день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша пшеничная молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Груши 	250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Борщ на м/к бульоне • Плов с мясом • Салат морковный на р/м • Кисель • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 55//8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Молоко витаминизированное • Печенье 	200 25

Восьмой день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша рисовая молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Мандарины 	250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Суп лапша на к/бульоне Бигус с мясом • Чай сладкий с лимоном • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Какао на молоке • Кекс 	200 25

Девятый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Каша гречневая молочная • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Ряженка 	200
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Свекольный на к/бульоне • Гуляш с макаронами • Салат из свеж.капусты с морковью • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	350 250 80/20/8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Сок • пряники 	200 30

Десятый день

№ п/п	Наименование блюд	Выход готового блюда
1	Завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Суп вермешилловый молочный • Хлеб • Сладкий чай 	250 100 200
2	Второй завтрак <ul style="list-style-type: none"> • Бананы 	250
3	Обед <ul style="list-style-type: none"> • Суп харчо на м/ к/бульоне 	350

	<ul style="list-style-type: none"> • Печень с картофельное пюре • Гарнировка солеными огурцами • Компот • Хлеб пшеничный, ржаной 	250 40 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Кофе на молоке • Ватрушки с джемом 	200 50

Исполнитель врач СШ №2 **Кайренова А.К**



«Бекітемін»

*Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің
«№2 Арнайы мектеп» директоры
Қ. Қоңсамқұлова*

*Нұр-Сұлтан қаласы
Білім басқармасының
«№2 Арнайы мектеп» КММ-ң
2022 жылы 05.01- 25.05 айлар
аралығына арналған 10 күндік
Ас мәзірі*

Бірінші күн

№ п/п	Тағам атаулары	Дайын тағамның шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен мәни ботқасы • Нан • Тәтті шай 	 250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Апельсин 	250
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына жасалған бұршақ көжесі • Қуырылған етпен макарон гарнирі • Қызанақ, қиярдан жасалған өсімдік майымен салат • Кептірілген жеміс сусыны • Бидай, қара нан 	 350 250 55/55/8 200 150/40
4	Бесінгі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүт қосылған какао • Вафли 	 200 25

Екінші күн

№ п/п	Тағамдар атауы	Дайын тағамның шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен тары ботқасы • Нан • Тәтті шай 	 250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Айран 	200
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піскен қырыққабат көжесі • Етпен жасалған палау • Сәбізден жасалған өсімдік майымен өңделген салат • Кисель • Бидай және арпа наны 	 350 250 55/8 200 150/40
4	Бесінгі ас <ul style="list-style-type: none"> • Жеміс шырыны • Кекс 	 200 30

Үшінші күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамның шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен күріш ботқасы 	 250 100

	<ul style="list-style-type: none"> • Нан • Тәтті шай 	200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Алма 	250
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піскен кеспе көже • Тауық етімен картоп қуырдағы • Тұздалған қиярмен жиектелген • Лимонмен дәмделген тәтті шай ,кәмпит . • Бидай және арпа наны 	350 250 40 200/5/25 150/40

4	Бесінті асы <ul style="list-style-type: none"> • Дәруменделген сүт • Прәндік 	200 30
---	---	-----------

Төртінші күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен қарақұмық ботқасы • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Жеміс шырыны 	200
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына қышқылтым көже (солянка) • Балық тұдығымен ,буға піскен күріш гарнирі • Қызылша салаты өсімдік майымен • Кептірілген жеміс сусыны • Бидай және арпа наны 	350 250 55/12/8 200 150/40
4	Бесінті ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүт қосылған кофе • Печенье 	200 25

Бесінші күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен кеспе көже • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас	

	<ul style="list-style-type: none"> • Сүзбеше 	100
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піскен қызылша көжесі • Лағман • Кисель • Бидай және арпа наны 	350 250 200 150/40
4	Бесінгі ас <ul style="list-style-type: none"> • Жеміс шырыны • Тоқаш 	200 50

Алтыншы күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен мәни ботқасы • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Йогурт 	200
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піскен қышқылтым көже • Ет котлетімен макарон гарнирі • Қызанақ ,киядан жасалған салат • Кептірілген жемістер сусыны • Бидай,арпа наны 	350 250 55/55/8 200 150/40
4	Бесінгі ас <ul style="list-style-type: none"> • Жеміс шырыны • Вафли 	200 25

Жетінші күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен тары ботқасы • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Анар 	250
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек српасына піскен қырыққабат көжесі 	350

	<ul style="list-style-type: none"> • Етпен жасалған палау • Сәбізден жасалған салат, өсімдік майымен өңделген • Кисель • Бидай , арпа наны 	250 55//8 200 150/40
4	Полдник <ul style="list-style-type: none"> • Дәруменделген сүт • Печенье 	200 25

Сегізінші күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен күріш ботқасы • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Мандарин 	250
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піскен үй кеспесі • Тауық етімен бигус (картоп, қырыққабат) • Лимонмен дәмделген тәтті шай, кәмпит • Бидай, арпа наны 	350 250 200 150/40
4	Бесінті ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүт қосылған кофе • Кекс 	200 25

Тоғызыншы күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен қарақұмық ботқасы • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Қатық 	200
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піске қызылша көжесі • Қуырылған ет макарон гарнирімен • Қырыққабат пен сәбіз салаты • Кептірілген жемістер сусыны • Бидай, арпа наны 	350 250 80/20/8 200 150/40
4	Бесінті ас <ul style="list-style-type: none"> • Жеміс шырыны 	200

	• Прәндік	30
--	-----------	----

Оныншы күн

№ п/п	Тағамдар атаулары	Дайын тағамдардың шығуы
1	Таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүтке піскен кеспе • Нан • Тәтті шай 	250 100 200
2	Екінші таңғы ас <ul style="list-style-type: none"> • Банан 	250
3	Түскі ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүйек сорпасына піскен харчо • Қуырылған бауыр ,картоп гарнирі • Тұздалған қиярмен жиектелген • Кисель • Бидай және арпа наны 	350 250 40 200 150/40
4	Бесінті ас <ul style="list-style-type: none"> • Сүт қосылған какао • Джем жалатылған тоқаш 	200 50

Орындаушы №2Арнайы мектеп дәрігері **Қайрқенова А.Қ**