



## БҰЙРЫҚ

31.08.2022 ж.

Ақсу –Аюлы мекені

## ПРИКАЗ

№ 57/2 н.ч.  
с.Ақсу-Аюлы

«Аз қамтылған, көп балалы отбасы  
балаларын, денсаулықтары төмен  
оқушыларды бір мезгіл ыстық  
тамақпен қамтамасыз ету туралы»

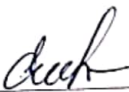
Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 8 маусымдағы №235, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы, 2021 жылғы 26 қазандағы Қарағанды облысы білім басқармасының №1 хаттамасын басшылыққа ала отырып және Шет ауданы білім бөлімінің 2022 жылдың 08 тамызындағы №137 (1)нқ бұйрығын негізге ала отырып **БҰЙЫРАМЫН:**  
2022-2023 оқу жылына аз қамтылған, көп балалы отбасы балаларына, денсаулықтары төмен оқушыларға бір мезгіл ыстық тамақ беру ұйымдастырылсын.

1. Меню арқылы тамақтың сапасын қадағалау мектеп медбикесі Г.Нұрбековаға жүктелсін.
2. Бракераждық комиссия мүшесі, әлеуметтік педагог Т.Н.Махаева:
  - 2.1. Аз қамтылған, көп балалы отбасы балаларының, денсаулықтары төмен оқушыларының ыстық тамақ ішу уақытының кестесін жасасын.
  - 2.2. Жеке кәсіпкердің асханаға әкелген тамақтарды сертификаты бойынша тексеріп бас аспазшыға тапсыру міндеттелсін.
3. Мектеп асханасына дирекция мүшелерінен әр күнге кезекшілік құрылсын, кезекшіге сол күнгі тамақтың сапасын тамақ берместен бұрын тексеру жүктелсін.
4. 1-4 сынып оқушылардың барлығы тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілсін.
5. Ыстық тамақтың бағасы 5-11 сыныптарға 448 теңгеден асырылмауын үнемі қадағаласын.
6. Жеке кәсіпкер А. Телпекбаевтың бас аспазшы Г.Шагироваға әр ай соңында шығыс актісін тапсыру жүктелсін.

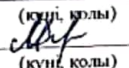
Осы бұйрықтың орындалысын бақылау жасау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары М.Ериковаға жүктелсін.

Директордың м.а.  Д.Б.Бакаев

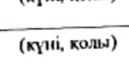


Таныстым  М.Ерикова

(күні, қолы)

Таныстым  Т.Н.Махаева

(күні, қолы)

Таныстым  Г.Нұрбекова

(күні, қолы)

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ БІЛІМ  
БАСҚАРМАСЫНЫҢ ШЕТ АУДАНЫ БІЛІМ  
БӨЛІМІНІҢ «Ы.АЛТЫНСАРИН АТЫНДАҒЫ  
ТІРЕК МЕКТЕП (РЕСУРСТЫҚ ОРТАЛЫҚ)  
ЖАНЫНДАҒЫ ИНТЕРНАТ» КОММУНАЛДЫҚ  
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОМУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ИНТЕРНАТ ПРИ ОПОРНОЙ  
ШКОЛЕ (РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР) ИМЕНИ  
Ы.АЛТЫНСАРИНА» ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ  
ШЕТСКОГО РАЙОНА УПРАВЛЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

## БҰЙРЫҚ

01.09.2028 ж

Ақсу –Аюлы мекені

## ПРИКАЗ

№ 70

с.Ақсу-Аюлы

### «Бракераждық комиссия туралы»

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 8 маусымдағы №235, Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы, 2021 жылғы 26 қазандағы Қарағанды облысы білім басқармасының №1 хаттамасын басшылыққа ала отырып және Шет ауданы білім бөлімінің 2022 жылдың 08 тамызындағы №137 (1) нк бұйрығын негізге ала отырып

### БҰЙЫРАМЫН:

2023-2024 оқу жылына аз қамтылған, көп балалы отбасы балаларына, денсаулықтары төмен оқушыларға бір мезгіл ыстық тамақ беру ұйымдастырылсын.

1. Меню арқылы тамақтың сапасын қадағалау мектеп медбикесі Тугельбаева В.М. жүктелсін.
  2. Бракераждық комиссия мүшесі, әлеуметтік педагог Серікбаева А.С.
  - 2.1. Аз қамтылған, көп балалы отбасы балаларының, денсаулықтары төмен оқушыларының ыстық тамақ ішу уақытының кестесін жасасын.
  - 2.2. Жеке кәсіпкердің асханаға әкелген тамақтарды сертификатты бойынша тексеріп бас аспазшыға тапсыру міндеттелсін.
  3. Мектеп асханасына дирекция мүшелерінен әр күнге кезекшілік құрылсын, кезекшіге сол күнгі тамақтың сапасын тамақ берместен бұрын тексеру жүктелсін.
  4. 1 -4 сынып оқушыларының барлығы тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілсін.
  5. Ыстық тамақтың бағасы 5-11 сыныптарға 448 теңгеден асырылмауын үнемі қадағаласын.
  6. Жеке кәсіпкер А.Телпекбаевтың бас аспазшы Г.Шагиноваға әр ай соңында шығыс актісін тапсыру жүктелсін.
- Осы бұйрықтың орындалысын бақылау жасау директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары М.Ериковаға жүктелсін.



Директор

Д.Б.Бакаев

Таныстым *Dezh* М.Ерикова

Таныстым *Dezh* А.Серікбаева

Таныстым *Dezh* В.Тугелбаева





## БҰЙРЫҚ

01.09.2023 ж

Ақсу –Аюлы мекені

## ПРИКАЗ

№ 71

с.Ақсу-Аюлы

### «Мектеп асханасындағы кезекшілік туралы»

Мектеп оқушыларының тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын қамтамасыз ету мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Төмендегі кесте бойынша кезекшілік атқарылсын.

№	Апта күні	I ауысым	II ауысым
1	Дүйсенбі	Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Ерикова М.Е. Әлеуметтік педагог Серікбаева А.С.	АӘД ЖТ пәнінің мұғалімі Тойынбеков Ж.А
2	Сейсенбі	Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары Бижанова Б.К. Дифектолог Ахметова А.Ш	Үйлестіруші Алимкулова А.М.
3	Сәрсенбі	Директордың бастауыш ісі жөніндегі орынбасары Бөкенова Ж.Ж. Кітапханашы Абжанова А.Б.	Кәсіби бағдар беруші Сағындықова А.Ж.
4	Бейсенбі	Оқу әдістемелік істер жөніндегі орынбасары Жексенбекова Ж.Т. Мұражай жетекшісі Бопанова А.Ш.	Психолог Жақсыбекова А.К.
5	Жұма	Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Ерикова М.Е. Тәлімгер Даткина А.А.	Әлеуметтік педагог Серікбаева А.С

**Негіздеме:** «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсанындағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы. Жаңартылғаны 01.03.2022.

Директор

Д.Б.Бакаев

Таныстым М.Ерикова  
Таныстым Бижанова Б.К.  
Таныстым Ахметова А.Ш  
Таныстым Бөкенова Ж.Ж.  
Таныстым Абжанова А.Б.  
Таныстым Бопанова А.Ш.  
Таныстым Тойынбеков Ж.А

Таныстым А.Серікбаева  
Таныстым Жексенбекова Ж.Т.  
Таныстым Даткина А.А.  
Таныстым Жақсыбекова А.К.  
Таныстым Сағындықова А.Ж  
Таныстым Алимкулова А.М.

## **Оқушылардың асханадағы техника қауіпсіздігін және тәртіп ережелерін сақтау туралы нұсқаулық.**

Барлық оқушылар осы нұсқаулықты ас ішу уақытында сақтауы кажет.

### **I. Қауіпсіздіктің жалпы талаптары**

1. Асханаға тәртіпті сақтай отырып асықпай, сабырлықпен кіріп және шыққан жөн.
2. Асханаға сөмке немесе портфель апармаған жөн.
3. Асхананың ішкі белгіелеріне кіруге болмайды.
4. Ыдыстар мен жиһазға ұқыптылықпен қараған дұрыс. Оларды сындыруға болмайды.
5. Электржарығын өздігінен қосуға және сөндіруге тыйым салынады.
6. Терезені және терезенің желдеткішін өздігінен ашып-жабуға тыйым салынады.

### **Асханадағы жаракат алу қауіпсіздігі:**

- Электржарығын қосып немесе сөндірген кезде (ток соғу қауіпі бар).
- Ыстық тамақ, шөй құйылған ыдысты тасу кезінде (күйіп қалу қауіпі бар)
- Шыны ыдыс сынған жағдайда (жаракаттану қауіпі бар).



## **II. Ас ішу алдындағы қауіпсіздік талаптары:**

1. Ас ішу алдында қолды сабындап жу.
2. Асханаға кірген кезде тәртіп ережесін және ас ішу уақыт кестесін есте сақтау.
3. Үстел басында өз орнына отыр.

## **III. Ас ішу кезінде қауіпсіздік талаптары**

1. Үстел басында тәртіп ережелерін сақта.
2. Жолдастарының ас ішуіне бөгет жасама
3. Ас ішкен кезде сөйлеспе, көршілеріңді итерме.
4. Ыстық тағамды асықпай, мұқият іш
5. Босаған ыдысты сол жағына қойып, оның құлағанына жол берме.

## **IV. Қауіпті жағдайдағы қауіпсіздік талаптары:**

1. Қауіпті жағдай туылған жағдайда (өрт, өткір иіс шығу) сынып жетекші немесе аспазшылардың бұйрығымен асхананы босатқан жөн.
2. Жарақатталған кезде көмек алу үшін сынып жетекшіге жолық.

## **V. Ас ішкеннен кейінгі қауіпсіздік талаптары**

1. Асханадан сабырлықпен, бірін-бірі итермей, тәртіп сақтап шыққан жөн.
2. Асханадан тамақ шығарма.

## Тамақтану сауаттылығының бес

### негізі бар:

- 1) Тамақ құрамында негізгі қоректік заттардың болуы (нәруыз, май, көмірсу);
- 2) Тамақ рационасында қосымша заттардың болуы (витаминдер, микроэлемент)
- 3) Тамақ нәрлігі адам жасына, денсаулық күйіне, табиғат климатына байланысты;
- 4) Тәулік бойынша тамақтану тәртібінің мөлшерін сақтау;
- 5) Тамақтанудың санитарлық-гигиеналық нормаға сай болуы.





Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (ресурстық орталық) жанындағы интернат директоры  
Д.Б.Бақаев

**2023-2024 оқу жылына бракераж комиссиясына арналған жұмыс жоспары**

№	Негізгі іс-шаралар	мерзімі	Жауаптылар
1	Тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылардың контингентін анықтау. Тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылардың тізімін қалыптастыру.	Қыркүйек Желтоқсан	Әлеуметтік педагог Серікбаева А.С.
2	Мектеп асханасының санитарлық жағдайын бақылау	Жыл ішінде	Медбике
3	Білім алушылардың жеке гигиенасын бақылау.	Апта сайын	Медбике Сынып жетекшілер
4	Білім алушылардың тамақтану кестесін сақтау	тұрақты	Әлеуметтік педагог Серікбаева А.С.
5	Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру және олардың тамақтануын бақылау.	Жыл ішінде	Медбике
6	Ыстық тамақ пен буфет өнімдерінің дәмі туралы білім алушылардан сұрау.	мамыр	Мектеп директоры Д.Б.Бақаев
7	Дайын өнімді жеткізу кестесін сақтау, оларды сақтау және пайдалану мерзімдері	Айына 2 рет	ДШЖО А.Б.Секербаева Аспазшы Г.Шагирова
8	Мәзір рационалының сәйкестігін тексеру бойынша бақылау.	тұрақты	Бракераж комиссиясының мүшелері
9	Ас блогының және ас блогы қызметкерлерінің санитариялық жай-күйін бақылау	Күн сайын	Медбике
10	Шікі және ыстық өнімдердің сапасын бақылау	Жыл ішінде	Медбике
11	Білім алушыларды тиімді тамақтандыру мәселелері бойынша ата-аналармен жұмысты бақылау.	Тәрбие жұмысының жоспары бойынша	Бракераж комиссиясының мүшелері

«Бекітемін»

Ы.Алтынсарин атындағы тірек  
мектеп (ресурстық орталық)  
жанындағы интернат директоры  
Д.Б.Бакаев



I ауысымдағы сыныптардың тамақ ішу  
КЕСТЕСІ

№	Сынып	Тамақ ішетін уақыт
1	2 «Б», 4 «А», 4 «Б»	35 50 9 - 9
	1 «А»	15 30 10 - 10
2	5 «А», 5 «Б», 9 «А», 9 «Б», 10 «А», 10 «Б», 11 сынып	35 50 10 - 10

II ауысымдағы сыныптардың тамақ ішу

КЕСТЕСІ

№	Сынып	Тамақ ішетін уақыт
1	2 «А», 3 «А», 3 «Б»	50 05 15 - 16
2	6 «А», 6 «Б», 7 «А», 7 «Б», 8 «А», 8 «Б»	50 05 16 - 17

Орындаған: Серікбаева А.С.



«Бекітемін»

Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО)  
жанындағы интернат директоры  
Д.Б.Бақакев

Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО) жанындағы интернатта ыстық тамаққа тартылған оқушылар тізімі  
1-4 сынып оқушылары  
2023-2024 оқу жылы

№	Оқушылардың аты - жөні	Туған жылы, айы, күні	Сыныбы	Ауысымы
1	Амантай Амина Қанатқызы	14.05.2017	1 «А»	I
2	Амантай Әзиза Азаматқызы	02.11.2016	1 «А»	I
3	Әлиханұлы Бекайдар	13.07.2017	1 «А»	I
4	Қазыбек Бақнұр Дидарұлы	28.09.2016	1 «А»	I
5	Мәуленқызы Мөлдір	29.11.2016	1 «А»	I
6	Нуркина Жұлдыз Орикбаевна	16.05.2017	1 «А»	I
7	Сағат Бекасыл Жанатұлы	30.07.2016	1 «А»	I
8	Сайдалы Жандос Русланұлы	24.10.2016	1 «А»	I
9	Серік Мақпал Бақытжанқызы	27.12.2016	1 «А»	I
10	Тәттімбет Тамирис Қайратқызы	20.12.2016	1 «А»	I
11	Тұрғынбай Нұрболат Болатұлы	05.11.2016	1 «А»	I
12	Ержан Нұрбибі Бауыржанқызы	04.08.2017	1 «А»	I
13	Жанғазы Жанайым Бахтиярқызы	29.12.2016	1 «А»	I
14	Қайрат Нұрдәулет Қошеметұлы +	28.02.2017	1 «А»	I
15	Махсат Алуа Айбекқызы	13.07.2017	1 «А»	I
16	Мұрат Жанасыл Дәулеткүлүлі+	07.05.2017	1 «А»	I
17	Мұрат Нұрасыл Дәулеткүлүлі	07.05.2017	1 «А»	I
18	Сәден Алиаскар Арманұлы	09.08.2017	1 «А»	I
19	Серік Нұрдәулет Нұрланұлы	18.05.2017	1 «А»	I
20	Тоғайбек Нұрайым Нұрбекқызы	07.05.2017	1 «А»	I
21	Серік Амира	30.03.2017	1 «А»	I

22	Сайран Абылайхан	02.03.2017	1 «А»	I
23	Сериков Айбатыр	28.05.2017	1 «А»	I
24	Ізтөлеу Әбунасыр	02.09.2017	1 «А»	I
25	Аманбол Айсұлтан Ерболклы	09.02.2016	2 «А»	II
26	Берік Айзере Ардаккызы	28.08.2016	2 «А»	II
27	Дарханұлы Айсұлтан	06.06.2016	2 «А»	II
28	Егінбай Нурай Думанкызы	19.11.2015	2 «А»	II
29	Ертіс Арыс Санжарұлы	22.04.2016	2 «А»	II
30	Жексенбек Акарыс Мәдиұлы	07.07.2016	2 «А»	II
31	Марат Айбат Ернұрұлы	01.09.2016	2 «А»	II
32	Менисова Дилынура Мейрамовна	10.02.2016	2 «А»	II
33	Мурат Кызылнұр Дәулетқұлқызы	21.11.2015	2 «А»	II
34	Нұрпейіс Асылбек Есенгелдіұлы	18.09.2016	2 «А»	II
35	Нұрмағанбет Нұрайым Мүсрепқызы	03.10.2016	2 «А»	II
36	Рзыкбай Жанерке Дастанкызы	12.10.2015	2 «А»	II
37	Сембай Әділхан Дәуренұлы	30.06.2016	2 «А»	II
38	Серік Ернұр Еркебұланұлы	08.12.2015	2 «А»	II
39	Төлеубек Айнара Жанболатқызы	04.06.2015	2 «А»	II
40	Талғат Айша Еркебұланқызы	10.03.2016	2 «А»	II
41	Тайтөлеуов Нұрислам Жұбанышұлы	08.10.2015	2 «А»	II
42	Тойкожа Каусар Даниярқызы	02.02.2016	2 «А»	II
43	Амангелді Раяна Сәкенқызы	02.07.2015	2 «Б»	I
44	Балғабай Каусар Оралқызы	09.01.2016	2 «Б»	I
45	Дәулет Айзере Нұрсұлтанқызы	19.11.2015	2 «Б»	I
46	Жанатова Алтынай Мәдиқызы	16.03.2016	2 «Б»	I
47	Иген Әмір Несіпбекулы	08.04.2016	2 «Б»	I
48	Кыдыр Айша Қайратқызы	19.08.2016	2 «Б»	I
49	Сабит Айгерім Мұхтарқызы	08.08.2016	2 «Б»	I
50	Тажибәев Мәди Ернарович	10.01.2015	2 «Б»	I
51	Зейнолла Әбілмансұр Бауыржанұлы	31.01.2016	2 «Б»	I
52	Төлеген Әмина Біржанкызы	12.05.2016	2 «Б»	I



53	Нураш Фарид Фархатулы	04.12.2014	2 «Б»	I
54	Чусаватин Максим Валдимович	29.05.2014	2 «Б»	I
55	Алтай Кәусар Дастанкызы	12.04.2015ж	3 «А»	II
56	Болат Инкәр Асхаткызы	24.04.2015ж	3 «А»	II
57	БаяхметҮлнәз Дастанкы	28.06.2015ж	3 «А»	II
58	Дюсенбаева Нурайым	09.09.2015ж	3 «А»	II
59	Жагыпар Әнел Едітекызы	15.08.2015ж	3 «А»	II
60	Кабдраш Нуржан Жанатулы	21.12.2014ж	3 «А»	II
61	Канат Сәзім Аянкызы	19.10.2014ж	3 «А»	II
62	Канат Инкәр Аянкызы	19.10.2014ж	3 «А»	II
63	Карғажан Нурали	14.02.2015	3 «А»	II
64	Махажан Әли Ержанулы	03.01.2015ж	3 «А»	II
65	Мейрам Ерназар Багланулы	14.06.2015	3 «А»	II
66	Серік Ерсұлтан Мартбекұлы	23.05.2015ж	3 «А»	II
67	Советов Марғұлан Жасуланулы	31.05.2011ж	3 «А»	II
68	Тажибәев Али Ернорович	07.12.2013ж	3 «А»	II
69	Толғуова Даяна Саяткызы	29.01.2015ж	3 «А»	II
70	Балхашбаев Нурбол Кайратович	20.05.2015	3 «Б»	II
71	Бөгембаев Әмір	09.01.2015	3 «Б»	II
72	Бігімов Ибраһим Бакытжанұлы	19.10.2014	3 «Б»	II
73	Дулаткызы Айару	19.12.2014	3 «Б»	II
74	Еркін Санжар Бауржанұлы	27.03.2015	3 «Б»	II
75	Жанаткызы Ясина	21.09.2015	3 «Б»	II
76	Жашкеева Рауана Аманжановна	27.06.2015	3 «Б»	II
77	Жолдыбай Ибраһим Мейіржанұлы	18.10.2015	3 «Б»	II
78	Жылдыбай Әйгерем Бауржанкызы	18.10.2014	3 «Б»	II
79	Кәріп Әлинұр Мейіржанұлы	15.04.2015	3 «Б»	II
80	Қамытбаев Ислам Қанатулы	13.06.2015	3 «Б»	II
81	Махсат Инкәр Әйбеккызы	10.03.2015	3 «Б»	II
82	Мараткызы Адужан	21.11.2014	3 «Б»	II

(РО)

imi

1

83	Мурат Айдын Берікұлы	07.06.2015	3 «Б»	II
84	Мухамедия Нұрасылы Нұрболсынұлы	31.08.2015	3 «Б»	II
85	Нұрлан Мансұр Ұланұлы	06.01.2015	3 «Б»	II
86	Серік Нұрайлым Нұрланқызы	01.04.2015	3 «Б»	II
87	Шахарапов Алмат Гибратович	07.06.2015	3 «Б»	II
88	Амантай Сабина Қанатқызы	04.12.2013	4 «А»	I
89	Алдонғар Айбол Аманұлы	18.10.2013	4 «А»	I
90	Бактығали Томирис Датқызы	26.12.2013	4 «А»	I
91	Еркін Абылхайыр Азаматұлы	10.09.2014	4 «А»	I
92	Фарифолла Нұрәлі Ерханұлы	28.10.2013	4 «А»	I
93	Дәулет Төрәлі Нұрболатұлы	28.07.2014	4 «А»	I
94	Еркін Аружан Бауржанқызы	20.10.2013	4 «А»	I
95	Ертісова Айзере Санжаровна	04.05.2014	4 «А»	I
96	Жексенбек Аргын Мәдімұлы	13.02.2014	4 «А»	I
97	Жанғазы Ақниет Бақтиярқызы	11.09.2014	4 «А»	I
98	Жанболатұлы Ақниет	12.02.2013	4 «А»	I
99	Иген Батыр Несипбекұлы	23.08.2014	4 «А»	I
100	Каргул Айзере Асхатқызы	23.06.2014	4 «А»	I
101	Кайрат Нұрислам Құрметұлы	09.04.2014	4 «А»	I
102	Кайратұлы Әлихан	20.02.2014	4 «А»	I
103	Менісова Дилыназ Мейрамовна	16.01.2014	4 «А»	I
104	Мейрамбек Інжу Нұрбекқызы	13.10.2014	4 «А»	I
105	Мұрат Арай Дәулетқұлқызы	17.10.2013	4 «А»	I
106	Марат Аймира Ернұрқызы	09.12.2014	4 «А»	I
107	Низова Көркем Русланқызы	17.01.2014	4 «А»	I
108	Нұрахмет Бексұлтан Ернагулы	05.01.2014	4 «А»	I
109	Сағат Ерасыл Жанатұлы	03.10.2013	4 «А»	I
110	Сайдағы Дилира Русланқызы	03.05.2014	4 «А»	I
111	Серік Айтпаев Еркебұланқызы	01.01.2014	4 «А»	I
112	Сарынова Алия Канатқызы	23.01.2014	4 «А»	I
113	Төлеубек Арнажанболатқызы	17.08.2013	4 «А»	I

ен (РО)

ізімі

ыы



114	Төлөгөн Сырым Талғатұлы	05.05.2014	4 «А»	1
115	Шойман Еркежан Еркебұлғанқызы	04.10.2014	4 «А»	1
116	Ыхылас Едіге Хакімұлы	25.10.2014	4 «А»	1
117	Макай Ереултан Белдібайұлы	05.12.2014	4 «Б»	1
118	Амантай Айзере Азаматқызы	08.03.2014	4 «Б»	1
119	Азаматқызы Айнара	14.02.2014	4 «Б»	1
120	Алғырқызы Нарғыз	18.05.2014	4 «Б»	1
121	Базыл Әлішер Қайратұлы	04.06.2014	4 «Б»	1
122	Балғабай Ботакөз Оралқызы	01.08.2014	4 «Б»	1
123	Боранкүл Нұрислам Ерланұлы	13.02.2014	4 «Б»	1
124	Балғабаяв Бекназар Айдосович	08.05.2014	4 «Б»	1
125	Ерболған Нұрымхан Абдуллаұлы	10.09.2014	4 «Б»	1
126	Жолдыбай Жанали Мейржанұлы	06.12.2013	4 «Б»	1
127	Қабылтай Ақжан Мақсатқызы	02.10.2014	4 «Б»	1
128	Төлеуқұл Фариза Қайырғалиқызы	26.01.2014	4 «Б»	1
129	Қамытбай Кәусәр Қанатқызы	26.03.2014	4 «Б»	1
130	Аманбол Диас Ерболұлы	17.06.2014	4 «Б»	1
131	Есенбай Әбілмансұр Жанболатұлы	18.09.2014	4 «Б»	1
132	Бөкейхан Кәусар Өмірбекқызы	27.07.2014	4 «Б»	1
133	Арманұлы Сағыныш	30.04.2014	4 «Б»	1
134	Дулат Ернар Ерғанатұлы	05.10.2013	4 «Б»	1
135	Жанғабыл Еркеназ Қалдашқызы	26.05.2014	4 «Б»	1
136	Оралбай Айшат Еркебұлғанқызы	01.11.2013	4 «Б»	1
137	Жанайұлы Тілеужан	23.03.2014	4 «Б»	1

Орындаған: Серікбаева А.С.

**«Бекітемін»**  
**Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО)**  
**жанындағы ижарнат директоры**  
**Д.Б.Бакаев**

**Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО) жанындағы интернатта ыстық тамаққа тартылған оқушылар тізімі**  
**2023-2024 оқу жылы**

№	Оқушылардың аты - жөні	Туған жылы, айы, күні	Сыныбы	Әлеуметтік жағдайы
1	Ыхылас Асылтай	07.08.2013	5 «А»	Көп бағалы
2	Еркін Еркебұлан	08.04.2013	5 «А»	Көп бағалы
3	Еркін Еркежан	08.04.2013	5 «А»	Көп бағалы
4	Мейрамбек Айым	06.03.2013	5 «А»	Көп бағалы
5	Жанат Нұрсұлтан	30.11.2012	5 «А»	Көп бағалы
6	Қабылтай Әйсел	03.03.2013	5 «А»	Көп бағалы
7	Болат Айару	09.01.2013	5 «Б»	Көп бағалы
8	Шәкіш Ігілік	26.09.2013	5 «Б»	Көп бағалы
9	Совет Медина	07.08.2013	5 «Б»	Көп бағалы
10	Зейфулла Бекарыс	26.03.2013	5 «Б»	Көп бағалы
11	Шәйкент Нұрислам	16.03.2012	5 «Б»	Көп бағалы
12	Кокенов Ернур	08.04.2014	5 «Б»	Аз қамтылған
13	Жанғабыл Ернат	28.03.2013	5 «Б»	Аз қамтылған
14	Ерболатан Үлім	14.06.2013	5 «Б»	Аз қамтылған
15	Есмахай Дінаят	28.04.2013	5 «Б»	Аз қамтылған
16	Ыхылас Нұрсат	08.02.2011	6 «А»	Көп бағалы
17	Жолдыбай Ақнұр	24.07.2012	6 «А»	Көп бағалы
18	Төлеуқұл Қаусар	27.10.2012	6 «А»	АСП
19	Дәулет Рымқұл	30.08.2012	6 «Б»	Көп бағалы
20	Кокенова Эльнура	29.10.2012	6 «Б»	Аз қамтылған
21	Шәкіш Нұрділет	08.11.2011	6 «Б»	Көп бағалы
22	Болекбай Әлімжан	03.01.2012	6 «Б»	Көп бағалы
23	Нұрмағанбет Нұрахмет	20.12.2012	6 «Б»	Көп бағалы



24	Тлеубек Еркеназ	11.02.2012	6 «Б»	Көп бағалы
25	Макажанов Әбдуәзиз	04.06.2012	6 «Б»	Көп бағалы
26	Тлеубек Алға	08.12.2010	6 «Б»	Көп бағалы
27	Аманкелді Мерей	07.07.2012	6 «Б»	Аз қамтылған
28	Ержанкызы Айым	24.05.2012	6 «Б»	Аз қамтылған
29	Зейнолла Айару	30.08.2011	7 «А»	Көп бағалы
30	Толғубек Балнұр	21.07.2011	7 «А»	Көп бағалы
31	Еркен Жанел	01.08.2010	7 «А»	Аз қамтылған
32	Ахметова Ұлтұ	13.10.10	7 «Б»	Аз қамтылған
33	Олжабай Айша	04.12.2010	7 «Б»	Көп бағалы
34	Жолдыбаева Каусар	30.04.2011	7 «Б»	Көп бағалы
35	Толғубек Мырза	13.07.2010	8 «А»	Көп бағалы
36	Тлеубек Дильназ	29.06.2010	8 «А»	Көп бағалы
37	Аманжол Айша	27.03.2010	8 «А»	Аз қамтылған
38	Зейнолла Әділжан	28.08.2010	8 «Б»	Көп бағалы
39	Шәкіш Ділнәз	17.08.2010	8 «Б»	Көп бағалы
40	Макажанов Айкын	20.03.2010	8 «Б»	Көп бағалы
41	Қабдырашов Ерганат	28.07.2010	8 «Б»	Аз қамтылған
42	Сүлейменов Сағынған	28.07.2010	8 «Б»	АСП
43	Хромова Диана	24.05.2010	8 «Б»	Аз қамтылған
44	Зейнолла Арман	07.08.2009	9 «А»	Көп бағалы
45	Жанат Айшуақ	16.05.2009	9 «А»	Көп бағалы
46	Нурмағанбет Ақжан	24.02.2009	9 «Б»	Көп бағалы
47	Болекбай Нұрасыл	05.02.2009	9 «Б»	Көп бағалы
48	Социал Альбина	14.04.2009	9 «Б»	Көп бағалы
49	Сүлейменова Нұрай	04.10.2008	9 «Б»	АСП
50	Тлеубек Әмірбек	21.09.2009	9 «Б»	Көп бағалы
51	Ахметов Елжас	11.01.2008	9 «Б»	Аз қамтылған
52	Жашкеева Шұғыла	03.03.2008	10 «А»	Көп бағалы
53	Жасуланұлы Ерсултан	08.01.2008	10 «А»	Аз қамтылған
54	Елибай Мерей	24.01.2008	10 «Б»	Тұлдыр жетім

55	Нурмағанбет Мерей	10.12.2007	10 «Б»	Көп бағалы
56	Социал Ұлпан	09.01.2008	10 «Б»	Көп бағалы
57	Тлеубек Назерке	13.06.2008	10 «Б»	Көп бағалы
58	Хромова Голғанай	22.12.2007	10 «Б»	Аз қамтылған
59	Макажанова Айгерім	01.06.2007	11 «А»	Көп бағалы
60	Жашкеев Нұрғиса	19.10.2006	11 «А»	Көп бағалы

Орындаған: Серікбаева А.С.

6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23





«Бекітемін»  
Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО)  
жанындағы интернат директоры  
Д.Б.Бақакев

Мектеп бойынша ыстық тамақ ішетін бастауыш сынып оқушыларына  
арналған екі апталық ас мәзірі  
1-4 сынып (қыс, көктем)  
2023-2024 оқу жылы

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый мясо говядины	200	Картофель	80
		Горох	16
		Морковь	24
		Лук	24
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд. на м/к. бульоне	40
		Соль йодир.	1
		м/р	4
		Хлеб с сыром, маслом сливочным	20/10/10
		Масло сливочное	
		Сыр	22
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив	8
		Соль йодир.	0,001
		Масло сливочное	5
		Запеканка творожная	150
		Сахар- песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Хлеб с маслом	20\10	Хлеб р/п	20
		Масло слив	10
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	15
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат овощной	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	150	Курица	122
		рис	60
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	13
		лук	23

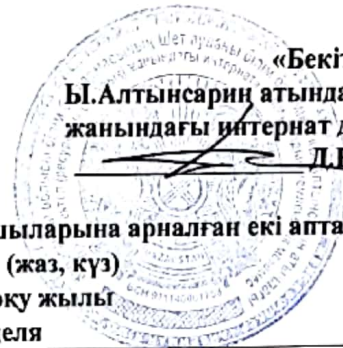
		морковь	23
		томат	9
Сок натуральный	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>4-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Котлеты из говядины	80	мясо говядина	132
		Хлеб пшен	20
		молоко	45
		Сухари	12
		Масло раст	10
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0,001
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		молоко	75
		Соль	0,001
		Масло сливочное	3
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Биточки мясные(говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		Сухари	20
		Соль йодир	1
Гречка отварная	100	Крупа	60
		Масло слив	5
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

## II Неделя

<b>1-ый день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Суп лапша (мясо говядины, курицы)	200	Картофель	80
		Лапша	11
		Картофель свежий	54
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	2
		Соль	1,5
		Мясо ( говядины груд.,курицы)	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>2-ой день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Плов с курицей	150	Курица	122
		рис	60
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	13
		лук	23

		морковь	23
		томат	9
Салат овощной	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
<b>3-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Крупа кукурузная	40
		Масло сливочное	5
		Сахар	8
		соль	0,8
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар- песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Чай с медом	200	заварка	2
		Мед	15
Хлеб ржано-пшеничный	20		20
<b>4-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Куриный суп с вермишелью	200	Картофель	80
		Крупа (вермишель)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Мясо курицы	25
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб р\п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Тефтели мясные (говядина, курица)с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	5
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20





«Бекітемін»  
Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО)  
жанындағы интернат директоры  
Д.Б.Бакаев

Мектеп бойынша әлеуметтік осал топ оқушыларына арналған екі апталық ас мәзірі  
5-11 сынып (жаз, күз),  
2023-2024 оқу жылы  
I Неделя

<b>I-ый день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
		Картофель	90
Суп гороховый мясо говядины	250	Горох	25
		Морковь	24
		Лук	8
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд.	58
		Соль йодир.	2
		м'р	4
Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
		Масло сливочное	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Молоко	20
2-ой день		Сахар	10
		Рис	20
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200	Пшено	20
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0,001
		Масло сливочное	10
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар- песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
Хлеб ржано-пшеничный	40	Ванилин	0,1
		Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>3-ой день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат овощной из св.капусты, моркови, огурцов	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Огурцы	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	200	Курица груд	240
		рис	80
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	18
		лук	35
		морковь	35

		томат	12
Сузбеше	100		
Хлеб р/п с маслом сливочным	20/10	Хлеб р/п Масло сливочное	20 10
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
<b>4-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат витаминный	100	Капуста	55
		Морковь	15
		Яблоко	15
		Масло раст.	14
		Сахар	6
		Соль йодир.	1
Котлеты из говядины	100	мясо говядина	168
		Хлеб пшен	24
		молоко	45
		Сухари	18
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0.0015
Картофельное пюре	150	Картофель	210
		молоко	75
		Соль	1
		Масло сливочное	8
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат из капусты св. , свеклы	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растит.	8
		Соль йодированная	1
Биточки мясные(говядина, курица)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		Сухари	20
		Соль йодир	1
Гречка отварная	150	Крупа	60
		Масло слив	8
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

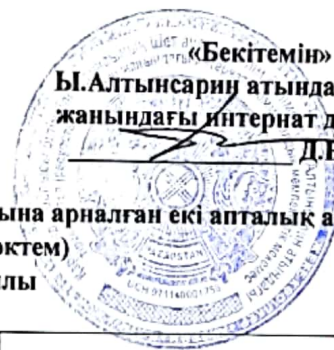
## II Неделя

<b>1-ый день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Суп лапша (мясо говядины, курицы)	250	Лапша	13
		Картофель свежий	67
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	3
		Соль	2

Печенье сахарное	40	Мясо говядина груд. (курица)	58
Фрукты	150	Печенье сахарное	40
Чай с молоком с сахаром	200	Яблоко	150
		Заварка	2
		Сахар	10
Хлеб ржано-пшеничный	40	Молоко	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Плов с курицей	200	Курица груд	240
		рис	80
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Салат овощной	100	Капуста	70
		Морковь	30
		Масло раст.	12
		Сахар	5
Сузбеше	100	Соль йодир.	1
Хлеб ржано-пшеничный	40	Творожная масса	100
Компот из сухофруктов	200	Хлеб ржано-пшеничный	40
		Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
<b>3-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Жаркое по-домашнему мясо говядины	250	Мясо (говядина)	110
		Картофель	200
		Морковь	45
		Лук	51
		Соль	1
		Томат	10
		Мир	15
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная	72
		фортифицированная	
		Сахар-песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>4-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Куринный суп с вермишелью	250	Картофель	100
		Крупа (вермишель)	6
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Мясо курицы	30
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб рл	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>



Салат из капусты св. , свеклой	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растит.	8
		Соль йодированная	1
Тефтели мясные говядина, курица с соусом	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Рис	10
		Мука	15
		Лук репчатый	60
		Масло раст.	5
		Томатная паста	8
		соль	0,3
Макаронные изделия	150	Макаронны	50
		Масло слив.	7
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40



«Бекітемін»  
Ы.Алтынсариу атындағы тірек мектеп (РО)  
жанындағы интернат директоры  
Д.Б.Бакакев

Мектеп бойынша элеуметтік осал топ оқушыларына арналған екі апталық ас мәзірі  
5-11 сынып (қыс, көктем)  
2023-2024 оқу жылы  
I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Суп гороховый мясо говядины	250	Картофель	90
		Горох	25
		Морковь	24
		Лук	8
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд.	58
		Соль йодир.	2
		м/р	4
Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
		Масло сливочное	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Молоко	20
		Сахар	10
2-ой день			
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200	Рис	20
		Пшено	20
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0,001
		Масло сливочное	10
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар- песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
3-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов с курицей	200	Курица груд	240
		рис	80
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Сузбеше	100		
Хлеб р/п с маслом сливочным	20/10	Хлеб р/п	20
		Масло сливочное	10
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10

		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
<b>4-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат овощной	100	Капуста	65
		Морковь	30
		Масло раст.	14
		Сахар	6
Котлеты из говядины	100	Соль йодир.	1
		мясо говядина	168
		Хлеб пшен	24
		молоко	45
		Сухари	18
		Масло раст	15
		Масло слив	4
Картофельное пюре	150	Соль йодир.	0.0015
		Картофель	210
		молоко	75
		Соль	1
Компот из сухофруктов	200	Масло сливочное	8
		Сухофрук.	20
		Сахар	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Лимонка	0.002
Печенье сахарное	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
		Печенье сахарное	40
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат из капусты св. , свеклой	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растит.	8
		Соль йодированная	1
Биточки мясные(говядина, курица)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		Сухари	20
		Соль йодир	1
Гречка отварная	150	Крупа	60
		Масло слив	8
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

**II Неделя**

<b>1-ый день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Суп лапша (мясо говядины, курицы)	250	Лапша	13
		Картофель свежий	67
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Масло растительное	3
		Соль	2
		Мясо говядина груд. (курица)	58
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40



2-ой день				
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г	
Плов с курицей	200	Курица груд рис Соль йодир. Масло растительное лук морковь томат Капуста Морковь Масло раст. Сахар Соль йодир. Творожная масса Хлеб ржано-пшеничный Сухофрук.	240 80 0,001 18 35 35 12 70 30 12 5 1 100 40 20 20 0,002	
Салат овощной	100			
Сузбеше	100			
Хлеб ржано-пшеничный	40			
Компот из сухофруктов	200			
3-й день				
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г	
Жаркое по-домашнему мясо говядины	250	Мясо (говядина)	110	
		Картофель	200	
		Морковь	45	
		Лук	51	
		Соль	1	
		Томат	10	
		м'р	15	
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная Сахар-песок Масло сливочное Соль Творог Ванилин Заварка Мед	72 36 30 0,4 64 0,1 2 20 40	
Чай с медом	200			
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный		
4-й день				
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г	
Салат витаминный	100	Капуста Морковь Яблоко Масло раст. Сахар Соль йодир.	56,8 20 20 12 5 1 100	
Куриный суп с вермишелью	250	Картофель Крупа (вермишель) Морковь Лук репчатый Мясо курицы Хлеб р'п Сыр Сок натур	6 10 10 30 20 10 200	
Хлеб с сыром	20\10			
Сок натур	200			
5-й день				
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г	
Салат из капусты св., свеклой	100	Капуста св. Свекла Сахар песок Масло растит.	88 40 4 8	

		Соль йодированная	1
Тефтели мясные говядина, курица с соусом	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Рис	10
		Мука	15
		Лук репчатый	60
		Масло раст.	5
		Томатная паста	8
		соль	0,3
	150	Макаронны	50
Макаронные изделия		Масло слив.	7
	200	Кисель	24
Кисель п/ягодный		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0,0002
	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

**«Бекітеміні»**  
**Ы.Алтынсарин атындағы тірек мектеп (РО)**  
**жанындағы директорат директоры**  
**Д.Б.Бақаев**

Мектеп бойынша ыстық тамақ ішетін бастауыш сынып оқушыларына  
арналған екі апталық ас мәзірі  
1-4 сынып (жаз, күз)  
2023-2024 оқу жылы  
**1 Неделе**



1-ый день	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
<b>Наименования блюд</b>			
Суп гороховый мясо говядины	200	Картофель Горох Морковь Лук	80 16 24 24
		Масло сливочное Мясо говядины груд. на м/к. бульоне	4 40
		Соль йодир.	1
		М/р	4
Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
		Масло слив.	10
		Сыр	22
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка Сахар	2 10
		Молоко	20
<b>2-ой день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив	8
		Соль йодир.	0,001
		Масло сливочное	5
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная Сахар-песок	54 27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
Чай с медом	200	Заварка Мед	2 15
<b>3-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат овощной из св.капусты, моркови, огурцов	60	Капуста Огурцы	41,8 15
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	150	Курица	122
		Рис	60
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	13
		лук	23
		морковь	23
		томат	9



Кисель п/годный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
Хлеб ржано-пшеничный	20	Лимон. кис.	0.0002
4-й день		Хлеб ржано-пшеничный	20
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Котлеты из говядины	80	мясо говядина	132
		Хлеб пшен	20
		молоко	45
		Сухари	12
		Масло раст	10
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0.001
Картофельное пюре	100	Картофель	160
		молоко	75
		Соль	0.001
		Масло сливочное	3
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
5-й день			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Салат из капусты св., свеклы	60	Капуста св.	48
		Свекла	250
		Сахар песок	3
		Масло растит.	5
		Соль йодированная	1
Биточки мясные (говядина, курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		Сухари	20
		Соль йодир	1
		Крупа	60
		Масло слив	5
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20

**II Неделя**

1-ый день	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
<b>Наименования Блюда</b>			
Суп лапша мясо говядины	200	Картофель	80
		Лапша	11
		Картофель свежий	54
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	2
		Соль	1,5
		Мясо говядины гуд.	40
		Печенье сахарное	40
Печенье сахарное	40		
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
2-ой день			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>

Плов с курицей	150	Курица рис	122 60
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	13
		лук	23
		морковь	23
		томат	9
		Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Чай с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	20
<b>3-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Крупа кукурузная	40
		Масло сливочное	5
		Сахар	8
		соль	0,8
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар-песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано-пшеничный 4-й день	20		20
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Куринный суп с вермишелью	200	Картофель	80
		Крупа (вермишель)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Мясо курицы	25
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
<b>5-й день</b>			
<b>Наименования блюд</b>	<b>Выход блюда, г</b>	<b>Ингредиенты</b>	<b>Брутто, г</b>
Тефтели мясные (говядина, курица)с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
Кисель п/ягодный	200	Масло слив.	5
		Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0,0002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20