



Утверждаю
И. о директора КГУ «Токаревская ОШ(РЦ)»
Жусупова К.Р.

График дежурства администрации
в столовой на 2024 – 2025 учебный год

День недели	смена	Администратор
Понедельник	1	Нурмагамбетова Л.А.
Понедельник	2	Абикеев К.Т.
Вторник	1	Киблер Е.В.
Вторник	2	Шовкович М.В.
Среда	1	Яшутина А.Г.
Среда	2	Кайль К.А.
Четверг	1	Прохоренко И.А.
Четверг	2	Малышев А.В.
Пятница	1	Арцыбашев А.В.
Пятница	2	Утешева А.К.



Утверждаю
и.о. Директора КГУ «Токаревская ОШ(РЦ)»
Жусупова К.Р.

График питания учащихся 1-4 классов в школьной столовой
на 1 четверть 2024-2025 уч. года

1 смена

класс	Номер урока	всего детей	Время	Кл. руководитель ответственная
4в	После 2 урока	14	9-35	Хасенова З.Р.
4а		18		Ахметова С.С.
4б		17		Прохоренко И.А.
Итого	После 2 урока	49		
1а	После 4 урока	11	11-25	Турганбек Н.
1б		20		Березина В.В.
Итого	После 4 урока	31		
Всего	1 смена	80		

2 смена

класс	Номер урока	всего детей	Время	Кл. руководитель ответственная
2а	После 2 урока	11	15-05	Жусупова К.Р.
2б		15		Жанасова А.К.
2в		15		Яшутина А.Г.
Итого	После 2 урока	41		
3а	После 3 урока	13	16-05	Нурмагамбетова Л.А.
3б		12		Абикеева Ж.Х.
3в		13		Гавва Л.М.
Итого	После 3 урока	39		
Всего	2 смена	80		
Итого	1-2 смена	159		

Утверждаю
И. о. Директора КГУ «Токаревская ОШ(РЦ)»
Жусупова Ж.Р.

Двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов в
КГУ «Токаревская ОШ(РЦ)»

Понедельник 1-Неделя

1. Каша Молочная рисовая с маслом 150/5гр
2. Хлеб 20гр
3. Фрукты (яблоко) 150 гр
4. Чай с сахаром и молоком 200 гр.
5. Печенье 40гр

Вторник 1-Неделя

1. Салат из св. моркови 60гр
2. Куры тушеные 80гр
3. Гарнир: макаронные изделия 100 гр
3. Хлеб 20 гр.
4. Компот 200гр

Среда 1-Неделя

1. Суп гороховый 200 гр
2. Булочка сдобная с сыром 50/10 гр
3. Хлеб 20гр.
4. Чай с медом 200

Четверг 1-Неделя

1. Тефтели из филе курицы с соусом 80 гр
2. Картофельное пюре 100 гр
3. Хлеб 20гр.
4. Сок натуральный 200гр.

Пятница 1-Неделя

1. Салат из св. капусты с огурцом 60 гр
2. Мясные биточки (курица) 80 гр
3. Гречка отварная 100 гр
4. Чай черный сладкий 200 гр
5. Хлеб 20гр

Понедельник 2-Неделя

1. Суп лапша 200гр
2. Печенье 40 гр.
3. Чай с медом 200 гр.
4. Фрукты (яблоко) 150 гр.
5. Хлеб 20 гр.

Вторник 2-Неделя

1. Плов (курица) 150 гр
2. Салат витаминный 60 гр
3. Хлеб 20гр.
4. Компот 200 гр

Среда 2-Неделя

1. Каша молочная кукурузная с маслом 150/5
2. Булочка сдобная с сыром 50/10 гр
3. Чай черный с молоком 200 гр
4. Хлеб 20 гр

Четверг 2-Неделя

1. Борщ 200гр.
2. Хлеб 20 гр
3. Сок натуральный 200гр.
4. Пряник 40 гр

Пятница 2-Неделя

1. Тефтели мясные (курица) с соусом 80гр.
2. Макароны изделия 100гр.
3. Хлеб 20гр.
4. Кисель 200гр.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ

одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2024 учебный год (зима –весна)

I Неделя

1-ый день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г		
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	150/5	Молоко	120		
		Рис	40		
		Сахар песок	10		
		Масло слив	10		
		Соль йодир.	1		
		Кондитерское изделие	40	Печенье	40
		Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20
		Фрукты	150	Яблоко	150
		Чай чёрный с молоком	200	Чай черный гранулированный	2
				Сахар	20
		Молоко	100		
2-ой день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г		
Салат из св. моркови	60	Морковь	90		
		Масло раст.	12		
		Соль йодир.	1		
		Сахар	5		
		Куры тушеные	80	Куры	162
		Морковь	30		
		Лук репчатый	30		
		Зелень	2		
		Томатная паста	4		
		Соль йодир.	1		
		м/с	7		
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	35		
		Масло слив.	7		
		Соль йодир.	1		
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45		
		Сахар песок	20		
		Лимонная кислота	2		
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	20		
3-ий день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г		
Суп гороховый	200	Горох	25		
		Картофель	80		
		Морковь	24		

		Лук	8
		Грудинка говядина	40
		Соль йодир.	1
		М/с	10
		Зелень	2
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60
		Сахар	20
		Молоко	15
		М/с	15
		Соль йодир.	1
		Куриное Яйцо	0,5
		М/р	3
		Сыр	11
		Дрожжи	3
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Тефтели из филе курин. с соусом	80	Куриное филе	78
		Мука пшеничная фортиф	8
		Рисовая крупа	12
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнеч.	4
		Лук репчатый	50
Картофельное пюре	100	Соль йодир.	1
		Картофель	160
		Молоко	75
		Соль йодир.	1
Сок натур	200	Масло сливочное	7
		Сок натур	200
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Св огурец	60	Св огурец	60
Мясные биточки (говядина и курица)	80	Мясо говядина	50
		Мясо кур	50
		Лук репчатый	24
		Масло подсолнечное	10
		Соль йодир.	1
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Сухари	20
Гречка отварная	100	Яйцо	0,5
		Гречневая крупа	53

		Масло слив	7
		Соль йодир.	1
Чай черный сладкий	200	Чай черный гранулированный	2
		Сахар песок	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20

II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Суп «Домашняя лапша»	200	Картофель	80
		Макаронные изделия (лапша)	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло сливочное	7
		Соль йодир.	1
		Суп набор курица	50
		Зелень	2
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	2
		Мед	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г
Фаршир: гречка отвар	100	Крупа гречневая	53
		Масло слив.	7
		Соль йодир.	1
Куры тушеные <i>плов с курицей</i>	80	Куры	162
		Морковь	30
		Лук репчатый	30
		Зелень	2
		Томатная паста	4
		Соль йодир.	1
		М/с	7
Салат витаминный	60	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Компот из св. яблок	200	Яблоки	45
		Сахар песок	20
		Лимонная кислота	2
3-й день			

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г	
Каша молочная пшеничная	150/5	Молоко	120	
		Пшено	40	
		Сахар песок	10	
		Масло слив	10	
		Соль йодир.	1	
Булочка сдобная с сыром	50/10	Мука пшеничная фортиф	60	
		Сахар	20	
		Молоко	15	
		М/с	15	
		Соль йодир.	1	
		Куриное Яйцо	0,5	
		М/р	3	
		Сыр	11	
Чай чёрный с молоком	200	Дрожжи	3	
		Чай черный гранулированный	2	
		Сахар	20	
		Молоко	100	
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20	
4-й день				
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г	
Суп рыбный <i>борщ</i>	200	Картофель	80	
		Крупа пшеничная или рисовая	16	
		Морковь	24	
		Лук репчатый	8	
		Рыба минтай	50	
		Зелень	2	
		Масло сливочное	10	
		Соль йодир.	1	
Кондитерское изделие	40	Пряник	40	
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20	
Сок натур	200	Сок натур	200	
5-й день				
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто,г	
Тефтели (говядина и курица) с соусом	80	Мясо говядина	50	
		Мясо кур	50	
		Лук репчатый	50	
		Масло подсолнечное	4	
		Соль йодир.	1	
		Рис	12	
		Мука фортиф	8	
		<i>макароны</i>	Яйцо куриное	0,5
			М/с	5
		<i>кисель</i>	Зелень	2
	Томатная паста	4		
<i>хлеб.</i>		Морковь	10	