



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің

"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Буфет өнімдері бағаларының ассортименттік тізімі, оның ішінде тәтті сулар,

№	Өнімнің атауы	грамм шығымы	Бағасы
1	газдалмаған суы	0,5	150
2	газдалмаған суы	0,5	200
3	газдалмаған дәмді суы	0,5	250
4	газдалмаған суы	0,5	200
5	газдалмаған дәмді суы	0,5	250
6	3 жастан үлкен балаларға арналған ассортиментіндегі жеміс шырыны	0,2	250
7	Балаларға арналған ассортиментіндегі шырындары мен сусыны	0,2	250
8	Балаларға арналған ассортиментіндегі шырындары мен сусыны	0,2	250
9	«Дорожная» бөлкесі	50	100
10	«Зебра» бисквиті	100	300
11	«Полосатый» бисквиті	100	300
12	«Черный принц» бисквиті	100	300
13	«День и ночь» бисквиті	100	300
14	«Литовская» қоюлатылған сүтті тоқашы	100	300
15	Алмұртты бөлкесі	75	150
16	Жүзімді тоқашы	75	150
17	Котлет қосылған тоқаш	80	200
18	Котлет қосылған тоқаш	100	280
19	Кептірілген өрікті тоқаш	75	150
20	Помадкалы тоқаш	60	180
21	Алма қосылған тоқаш	75	150
22	Көкпәр тұқымынан жасалған тоқаш	50	150
23	Ұнтақ қосылған тоқаш	50	150
24	Қант қосылған тоқаш	50	150
25	Сүзбелі тоқаш	40	120
26	«Школьная» тоқашы	40	120
27	Повидло/джем қосылған ірімшік	75	200
28	Сүзбелі ірімшік	75	200

29	Сүзбе қосылған қатпарлы қамырдан жасалған Дениш	100	280
30	«Ароматный» кексі	60	150
31	«Лимонный» кексі	100	300
32	Мейіз қосылған кекстер	75	180
33	«Столичный» кексі	60	150
34	«Столичный» кексі	100	250
35	Шоколадты кекстері	100	300
36	Жаңғақ / күнжіт сақинасы	50	150
37	Сүт торты	75	150
38	Құмды торты	50	150
39	Құмды торты	75	180
40	Қаттама қамырдан повидло қосылған круассан	100	250
41	Қатама қамырдан қоюлатылған сүт қосылған круассан	100	250
42	Ірімшік қосылған шелнек	100	250
43	Ет қосылған перемяч	100	300
44	Повидло қосылған құмдауыт	75	200
45	Сүзбе қосылған құмдауыт	75	200
46	«Лакомка» печеньесі	50	150
47	«Брауни» печеньесі	60	150
48	Бисквит пирогы	100	300
49	Қоюлатылған сүт қосылған бисквит пирогы	100	300
50	«Шарлотка» пирогі	100	300
51	Банан пирогі	100	300
52	«Медовый», «Шоколадный» пиротары	100	300
53	Сәбізді пирогі	100	300
54	«Королевский» пирогі	100	400
55	Лимонды пирогі	100	300
56	Кептірілген өрік пен мейіз қосылған құмды ашытқы пирогы	100	300
57	Кептірілген өрік пен мейіз қосылған құмды пирог	100	300
58	Джем қосылған құмды пирог	100	300
59	Алма қосылған құмды пирог	100	300
60	Капусталы пирог	100	250
61	Етті пирог	100	300
62	Сүзбе қосылған пирог	100	350
63	Повидло қосылған бисквитті пирожное	50	180
64	Қоюлатылған сүт қосылған бисквитті пирожное	50	180
65	Қоюландырылған сүт қосылған "Эклер" қайнатылған пирожны	75	250
66	Джем қосылған "Юмбрик" қайнатылған пирожныйы	75	250
67	Повидло мен ипомадка қойылған құмды пирожныйы	75	200
68	Қырыққабат қосылған пісірілген пирожки	75	180

69	Картоп қосылған пісірілген пирожки	75	180
70	Ет қосылған пісірілген пирожки	75	220
71	Повидло қосылған пісірілген пирожки	60	150
72	Сүзбе қосылған пісірілген пирожки	75	180
73	Алма қосылған пісірілген пирожки	75	180
74	Қызынақ қосылған пицца	100	250
75	Қызанақ және шұжық қосылған пицца	100	300
76	Қызынақ және шұжық қосылған пицца	100	300
77	Шұжықты пицца	100	300
78	Ірімшікті пицца	100	250
79	Ірімшік қосылған плачинда	100	300
80	Повидло жолғағы	75	180
81	Жылтырлатылған пряник	75	150
82	Балды пряник	75	150
83	Етті растягай	100	300
84	Мейіз қосылған бауырсақ	75	200
85	Көкнәрлі бауырсағы	75	200
86	Қоюландырылған сүт қосылған бауырсақ	75	200
87	Повидло/джем қосылған печенье орамы	100	250
88	Қоюландырылған сүт қосылған печенье орамы	100	250
89	Ет қосылған ашытқы қамырынан жасалған самса	100	300
90	Ет қосылған қатпарлы қамырдан жасалған самса	100	300
91	Тауық қосылған ашытқы қамырынан жасалған самса	100	300
92	Тауық қосылған қамырдан жасалған самса	100	300
93	Повидлолы қаттама	60	200
94	Қамырдағы үрмелі шұжық	100	300
95	Сүзбемен шырын	100	250
96	Ет қосылған қатпарлы қамырдың сандықшасы	100	300
97	Алма қосылған қатпарлы қамырдың сандықшасы	100	250
98	Уч-пучмак	100	300
99	Сүзбелі хачапури	100	300
100	Сүзбелі және картопты хачапури	100	300
101	«Особая» тоқашы	115	280
102	«Выборгская» тоқашы	75	200
103	«Синнабон» тоқашы	75	250



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
акимата города Астаны

И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Ассортиментный перечень цен буфетной продукции, в том числе соки, напитки,
бутилированная вода

№	Наименование	Выход в граммах	Цена в тенге
1	Вода негазированная	0,5	150
2	Вода негазированная	0,5	200
3	Вода негазированная	0,5	250
4	Вода негазированная	0,5	200
5	Вода негазированная	0,5	250
6	Фруктовые нектары в ассортименте для детского питания детей с 3-х лет	0,2	250
7	Соки и нектары в ассортименте для детского питания	0,2	250
8	Соки и нектары в ассортименте для детского питания	0,2	250
9	Булочка «Дорожная»	50	100
10	Бисквит «Зебра»	100	300
11	Бисквит «Полосатый»	100	300
12	Бисквит «Черный принц»	100	300
13	Бисквит «День и ночь»	100	300
14	Булочка «Литовская» со сгущенкой	100	300
15	Булочка с грушей	75	150
16	Булочка с изюмом	75	150
17	Булочка с котлетой	80	200
18	Булочка с котлетой	100	280
19	Булочка с курагой	75	150
20	Булочка с помадкой	60	180
21	Булочка с яблоком	75	150
22	Булочка сдобная с маком	50	150
23	Булочка сдобная с присыпкой	50	150
24	Булочка сдобная с сахаром	50	150
25	Булочка творожная	40	120
26	Булочка «Школьная»	40	120
27	Ватрушка с повидлом/ джемом	75	200
28	Ватрушка с творогом	75	200
29	Дениш из слоёного теста с творогом	100	280
30	Кекс «Ароматный»	60	150

31	Кекс «Лимонный»	100	300
32	Кекс с изюмом	75	180
33	Кекс «Столичный»	60	150
34	Кекс «Столичный»	100	250
35	Кекс шоколадный	100	300
36	Кольцо с орехом/кунжутом	50	150
37	Корж молочный	75	150
38	Корж песочный	50	150
39	Корж песочный	75	180
40	Круассан из слоен. теста с повидлом	100	250
41	Круассан из слоен. теста со сгущенкой	100	250
42	Лепешка с сыром	100	250
43	Перемяч с мясом	100	300
44	Песочник с повидлом	75	200
45	Песочник с творогом	75	200
46	Печенье «Лакомка»	50	150
47	Печенье «Брауни»	60	150
48	Пирог бисквитный	100	300
49	Пирог бисквитный со сгущенкой	100	300
50	Пирог «Шарлотка»	100	300
51	Пирог банановый	100	300
52	Пирог «Медовый», «Шоколадный»	100	300
53	Пирог морковный	100	300
54	Пирог «Королевский»	100	400
55	Пирог лимонный	100	300
56	Пирог песочно-дрожжевой с курагой и изюмом	100	300
57	Пирог песочный с курагой и изюмом	100	300
58	Пирог песочный с повидлом	100	300
59	Пирог песочный с яблоком	100	300
60	Пирог с капустой	100	250
61	Пирог с мясом	100	300
62	Пирог с творогом	100	350
63	Пирожное бисквитное с повидлом	50	180
64	Пирожное медовое со сгущенкой	50	180
65	Пирожное заварное «Эклер» со сгущенкой	75	250
66	Пирожное заварное «Юмбрик» с повидлом	75	250
67	Пирожное песочное с повидлом и помадкой	75	200
68	Пирожок печеный с капустой	75	180
69	Пирожок печеный с картофелем	75	180
70	Пирожок печеный с мясом	75	220
71	Пирожок печеный с повидлом	60	150
72	Пирожок печеный с творогом	75	180

73	Пирожок печеный с яблоком	75	180
74	Пицца с помидорами	100	250
75	Пицца с помидорами и с сосиской	100	300
76	Пицца с сосиской и с солеными огурцами	100	300
77	Пицца с сосиской	100	300
78	Пицца сырная	100	250
79	Плацинда с сыром	100	300
80	Полоска с повидлом	75	180
81	Пряник глазированный	75	150
82	Пряник медовый	75	150
83	Растягай с мясом	100	300
84	Рогалик с изюмом	75	200
85	Рогалик с маком	75	200
86	Рогалик со сгущенкой	75	200
87	Рулет бисквитный с повидлом/джемом	100	250
88	Рулет бисквитный со сгущенкой	100	250
89	Самса из дрожжевого теста с мясом	100	300
90	Самса из слоеного теста с мясом	100	300
91	Самса из дрожжевого теста с курицей	100	300
92	Самса из слоеного теста с курицей	100	300
93	Слойка с повидлом	60	200
94	Сосиска духовая в тесте	100	300
95	Сочни с творогом	100	250
96	Сундучок из слоёного теста с мясом	100	300
97	Сундучок из слоёного теста с яблоком	100	250
98	Уч-пучмак	100	300
99	Хачапури с сыром	100	300
100	Хачапури с сыром и картофелем	100	300
101	Булочка «Особая»	115	280
102	Булочка «Выборгская»	75	200
103	Булочка «Синнабон»	75	250

"КЕЛІСІДІ"

Ғылыми жұмыс және

стратегиялық даму жөніндегі проректор

"Астана медицина университеті" ҚАҰК

Көйкөв В.В.

Көйкөв В.В.

2023 ж.



"БЕКІТІЛДІ"

Астана қаласы

Білім басқармасында

Бастысы

Сенгәзиев К.С.

Сенгәзиев К.С.

2023 ж.



2023 жылға арналған Астана қаласының жалпы білім беру мекемелерінің оқушыларын
тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған перспективалық тарау мәзірі

(жыл-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның шығуы е.	Тағамның ингредиенттері	Ингредиенттердің бағасы кг/а.(тп)			Сомасы	Азық-түлік құны	Тегін өндіруге арналған шығындары ессере отырғын, текшемен құны
			Ерртто, г	Сомасы	Азық-түлік құны			
Сүт қосылған құрш ботқасы	150	сұрғы май кисеель концентранты	721,00	33,30	24,01	114,67	178,72	
			560,00	72,00	40,32			
			650,00	7,50	4,88			
			100,00	0,70	0,07			
			4540,00	10,00	45,40			
Кисеель	200	кисеель концентранты қант	990,00	24,00	23,76	30,26	47,16	
			650,00	10,00	6,50			
			383,00	21,00	8,04			
Ірмшік қосылған бұттерборд	20/10	ірмшік алма	5359,00	11,00	58,95	104,70	163,17	
			698,00	150,00	104,70			
Саят 11,00-ге дейінгі сомасы:			3590,00	50,00	179,50	316,63	493,46	
Тұздық қосылған сиыр етпен қотлет	50/50	сипыр еті бұдай наны пиво тұз нан ұнтағы нан ұнтағы күрбәтис майы сәбіз шпиз бұдай ұны тұз күнбағыс майы күрбәтис майы күрбәтис пастасы мажорон өнімді сары май тұз	383,00	9,00	3,45	208,75	325,33	
			250,00	10,00	2,50			
			100,00	0,70	0,07			
			600,00	5,00	3,00			
			1050,00	4,50	4,73			
			280,00	8,50	2,38			
			250,00	4,80	1,20			
			412,00	4,50	1,85			
			100,00	0,70	0,07			
			1050,00	4,00	4,20			
			1450,00	4,00	5,80			
			875,00	35,00	30,63			
4540,00	3,50	15,89						
100,00	0,70	0,07						
698,00	150,00	104,70						
Ғарнир: қайнатылып пісірілген мажорон	100	мажорон өнімді сары май тұз	875,00	35,00	30,63	46,59	72,60	
			4540,00	3,50	15,89			
			100,00	0,70	0,07			
Алма	150	алма	698,00	150,00	104,70	104,70	163,17	
Кисеель	200	кисеель концентранты қант	990,00	24,00	23,76	30,26	47,16	
			650,00	10,00	6,50			
Қара бұдай наны	20	қара бұдай наны	501,00	21,00	10,52	10,52	16,40	
Саят 11,00-ден кейінгі сомасы :						400,81	624,67	

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, төнгендігі құны.
Сүт қосылған сұлы жармағы	150	сұлы жармағы	1000,00	37,50	37,50	128,17	199,75
		сүт	560,00	72,00	40,32		
		қант	650,00	7,50	4,88		
		тұз	100,00	0,70	0,07		
Крокет печенье	20	сары май	4540,00	10,00	45,40	18,80	29,30
		крокет	940,00	20,00	18,80		
Кептірілген жемістерден жасалған компот	200	кептірілген жемістер	1000,00	20,00	20,00	33,00	51,43
		қант	650,00	20,00	13,00		
сағат 11 - ге дейінгі бағасы :							
Сыыр еті қосылған көкөніс бұқтырмасы	200	сыыр еті	3590,00	76,00	272,84	179,97	280,48
		картошка	250,00	71,53	17,88		
		сәбіз	280,00	33,26	9,31		
		аскабак	1100,00	36,00	39,60		
		пияз	250,00	16,00	4,00		
		орымжапырақ	245,00	52,33	12,82		
		жасыл бұршақ	760,00	31,00	23,56		
		өсімдік майы.	1050,00	10,00	10,50		
		тұз	100,00	0,70	0,07		
		Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501,00		
Кептірілген жемістерден жасалған компот	200	кептірілген жемістер	1000,00	20,00	20,00	33,00	51,43
		қант	650,00	20,00	13,00		
Сағат 11-ден кейінгі бағасы:							
						434,11	676,56

Тағамдардың атауы	Тағамның шығылысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, теңгелері құны.		
Сүт қосылған тары ботқасы	150	тары	644,00	37,50	24,15				
		сүт	560,00	72,00	40,32				
		сары май	4540,00	10,00	45,40				
		қант	650,00	7,50	4,88				
		тұз	100,00	0,70	0,07	114,82	178,94		
		ұн	412,00	21,00	8,65				
		қант	650,00	2,00	1,30				
		сары май	4540,00	2,00	9,08				
		жұмыртқа порциясы	2300,00	2,00	4,60				
		құрғақ ашытқы	7718,00	8,00	61,74				
Сүзбе қосылған балшы	40	тұз	100,00	0,50	0,05	120,18	187,29		
		сүзбе	2600,00	10,00	26,00				
		сүт	560,00	10,00	5,60				
		сары май	1050,00	3,00	3,15				
		лимон	3570,00	8,00	28,56	38,31	59,71		
		қант	650,00	15,00	9,75	273,30	425,94		
		сәгат II - ге дейінгі бағасы:							
		Үй жағдайындағы құйрылған тамақ	200	сыыр еті	3590,00	76,00	272,84		
				картошка	250,00	176,00	44,00		
				пияз	250,00	16,00	4,00		
қызанақ пастасы	1450,00			3,00	4,35				
өсімдік майы,	1050,00			7,00	7,35				
жасыл жеміс	3050,00			2,00	6,10				
тұз	100,00			0,70	0,07	338,71	527,88		
лимон	3570,00			8,00	28,56				
қант	650,00			15,00	9,75	38,31	59,71		
лимон сусыны	200			қант	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501,00	21,00	10,52	10,52	16,40		
		Сәгат II - ден кейінгі бағасы:							
						387,54	603,98		

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, төнгелері құны.
Вермишельді сүт сорпасы	150	сүт	560,00	72,00	40,32		165,01
		вермишель	845,00	18,00	15,21		
		қант	650,00	7,50	4,88		
		өсімдік майы	4540,00	10,00	45,40		
		тұз	100,00	0,70	0,07	105,88	
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501,00	21,00	10,52		16,40
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		47,16
		қант	650,00	10,00	6,50		16,40
Саят II - ге дейінгі бағасы:							
		балық	3800,00	68,00	258,40		
		Қара бидай наны	383,00	9,00	3,45		
		пияз	250,00	10,00	2,50		
		кентірілген нан ұяғы	600,00	7,00	4,20		
		сүт	560,00	13,00	7,28		
		тұз	100,00	0,70	0,07		
		өсімдік майы	1050,00	5,00	5,25		
		сабіз	280,00	8,50	2,38		
		пияз	250,00	4,80	1,20		
		ұн	412,00	4,50	1,85		
		тұз	100,00	0,70	0,07		
		өсімдік майы.	1050,00	4,00	4,20		
		қызынак пастасы	1450,00	4,00	5,80	296,65	462,33
		күріш	721,00	36,00	25,96		
		сары май	4540,00	3,50	15,89		
		тұз	100,00	0,70	0,07	41,92	65,33
Ғарнир: күріш	100	кисель	990,00	24,00	23,76		
Кисель	200	кисель	650,00	10,00	6,50		47,16
		қант	501,00	21,00	10,52		16,40
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501,00	21,00	10,52		16,40
Саят II - деп кейінгі бағасы:							
						379,35	591,21

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, тентелеті құны.
Сүт қосылған ария ботқасы	150	ария жармасы	242,00	33,30	8,06		
		сүт	560,00	72,00	40,32		
		қант	650,00	7,50	4,88		
		сары май	4540,00	10,00	45,40		
		тұз	100,00	0,70	0,07	98,72	153,86
Қоржик	50	ун	412,00	20,00	8,24		
		қант	650,00	5,00	3,25		
		тұз	100,00	0,50	0,05		
		көпестекші	2560,00	0,50	1,28		
		жұмыртқа порциясы	2300,00	1,000	2,30		
		сары май	4540,00	10,00	45,40	60,52	94,32
		кеңтірілген жемістер	1000,00	20,00	20,00		
		кеңтірілген жемістер	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43
		Сағат II - ге дейінгі бағасы:				192,24	299,61
		Қуырдылған (көкөніс қосылған сиыр еті)	35/50	сиыр еті	3590,00	76,00	272,84
пшыз	250,00			24,00	6,00		
өсімдік майы	1050,00			7,00	7,35		
сабіз	280,00			10,00	2,80		
асқабақ	1100,00			20,00	22,00		
қызанақ піястасы	1450,00			4,00	5,80		
тұз	100,00			0,70	0,07		
ун	412,00			4,00	1,65	318,51	496,39
Крупа гречневая	687,00			47,40	32,56		
Масло сливоч.	4540,00			3,50	15,89		
Ғарнир: ұсақталған қарақұмық	100	солъ	100,00	0,70	0,07	48,52	75,62
		кеңтірілген жемістер	1000,00	20,00	20,00		
		қант	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43
Кептірілген жемістерден жасалған компот	200	Қара Бидай наньы	501,00	21,00	10,52	10,52	16,40
		Қара Бидай наньы				410,55	639,85

Сағат II - ге дейінгі бағасы:

2 апта

Дүйсөнбі

(жээ-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның мөлдігі	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/тн.	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің оңайлық құнын ескере отырып, теңгесі құны.
Сүт қосылған бидай ботқасы	150	Бидай жәрмасы	242	37,5	9,08		
		Сүт	560	72	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		Тұз	100	0,70	0,07		
		сары май	4540	10	45,40	99,74	155,44
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		
		қант	650,00	10,00	6,50	30,26	47,16
Май қосылған сәулені	10/20	бидай наньы	383	21	8,04		
		сары май	4540	5	22,70	30,74	47,91
Алма	150	жана алма	698	150	104,70	104,70	163,17
							413,69
Саят II - те деңіні бағасы:							
Тұздықтағы сымр еті	50/50	сыыр еті	3590	51	183,09		
		жарма күрім	724	5	3,62		
		үн	412	4	1,65		
		өсімдік майы	1050	8	8,40		
		пияз	250	21	5,25		
		Тұз	100	0,7	0,07		
		сәбіз	280,00	8,50	2,38		
		пикіз	250,00	4,80	1,20		
		үн	412,00	4,50	1,85		
		Тұз	100,00	0,7	0,07		
		өсімдік майы.	1050,00	4,00	4,20		
		қалынақ пістросы	1450,00	4,00	5,80	217,582	
		қарақұмық	687	47,4	32,56		
сары май	4540	3,5	15,89				
Тұз	100	0,7	0,07	48,52			
Алма	150	алма	698	150	104,70	104,70	163,17
		кисель	990,00	24,00	23,76		
Кисель	200	қант	650,00	10,00	6,50	30,26	47,16
Қара бидай наньы	20	Қара бидай наньы	501	21	10,52	10,52	16,40
							641,46
Саят II - деп кейінгі бағасы :							
						411,59	

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімінің өзіндік құнын есепте отырып, теңгелесті құны.
Сүт қосылған «3 жарма» ботқасы	150	жарма 3 жарма	750	37,5	28,13		
		сүт	560	72	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		сары май	4540	10	45,40		
		ТҰЗ	100	0,7	0,07	118,79	185,13
Печенье "Крокет"	20	печенье	940	20	18,80	18,80	29,30
Келтірілген жемістерден жасалған компот	200	келтірілген жемістер	1000	20	20,00		
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43
Сағат 11 - ге дейінгі бағасы:							
						170,59	265,86
«Ірімшік қосылған қыздыша» салды	50	қыздыша	274	62	16,99		
		сыр	5359	5	26,80		
		Әсімдік майы	1050	3	3,15	46,93	73,15
		сипыр еті	3590	50	179,50		
		Билдай наны	383	9	3,45		
		пияз	250	10	2,50		
		сода	100	0,7	0,07		
		суухари панировоч.	600	5	3,00		
		Әсімдік майы	1050	4,5	4,73		
		сабіз	280	8,5	2,38		
		пияз	250	4,8	1,20		
		ун	412	4,5	1,85		
		ТҰЗ	100	0,7	0,07		
		қыздыша пастасы	1450	4	5,80		
		Әсімдік майы	1050	4	4,20	208,75	325,33
Гарнир: макарон	100	макаронды	875	35	30,63		
		сары май	4540	3,5	15,89		
		ТҰЗ	100	0,7	0,07	46,59	72,60
Келтірілген жемістерден жасалған компот	200	келтірілген жемістер	1000	20	20,00		
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43
Қара билдай наны	20	Қара билдай наны	501	21	10,52	10,52	16,40
Сағат 11 - ден кейінгі бағасы :						345,79	538,91

2 апта

Сәрсенбі

Тағамдардың атауы	Тағамның мөлдігі	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, тегін елеті құны.
Сүт қосылған күріш ботқасы	150	күрделі рис	721	33,3	24,01		
		сүт	560	72	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		тұз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	10	45,40	114,67	178,72
лимон сусыны	200	лимон	3570,00	8,00	28,56		
		қант	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501	21	10,52	10,52	16,40
		Қара бидай наны				163,51	254,82
Сағат II - ге дейінгі бағасы							
Көкөністермен пісірілген сиыр еті (сабіз, қызылқабат, пияз)	35/50	сиыр еті	3390	76	272,84		
		сабіз	280	20	5,60		
		орамжапырақ	245	20	4,90		
		қосындық пастасы	1450	4	5,80		
		пияз	250	20	5,00		
		өсімілік майы	1050	5	5,25		
Гарнир: күріш	100	тұз	100	0,7	0,07	299,46	466,71
		күріш	721	36	25,96		
		сары май	4540	3,5	15,89		
		тұз	100	0,7	0,07	41,92	65,33
лимон сусыны	200	лимон	3570,00	8,00	28,56		
		қант	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501	21	10,52	10,52	16,40
Сағат II - ден кейінгі бағасы :						390,21	608,14

2 апта
Бейсенбі

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кс/лн, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Аык-түлік құны	Оңтөніш өзіндік құнын ескере отырып, темілегі құны.
Сүт қосылған сұлы жармасы	150	сұлы жармасы	1000	37,5	37,50		
		сүт	560	72	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		сары май	4540	10	45,40		
		тұз	100	0,7	0,07	128,17	199,75
		ҮН	412	39,1	16,11		
"Школьная" тоқашы	40	қант	650	2,2	1,43		
		сары май	4540	2	9,08		
		өсімдік майы	1050	3	3,15		
		шұлтқы	7718	0,8	6,17		
		сүт	560	15	8,40		
		жұмыртқа поршаны	2300	2	4,60		
		тұз	100	0,5	0,05	48,99	76,36
		Кисель	990	24	23,76		
		қант	650	10	6,50	30,26	47,16
		қант	650	10	6,50	207,42	323,26
Сәріт II - ге дейінгі бағасы:							
Тұрақтылығы баылық қолжетері	50/50	балдыр	3800	68	258,40		
		күріш	721	5	3,61		
		пияз	250	24	6,00		
		тұз	100	0,7	0,07		
		өсімдік майы	1050	5	5,25		
		ҮН	412	4	1,65		
		сәбіз	280,00	8,50	2,38		
		пияз	250,00	4,80	1,20		
		ҮН	412,00	4,50	1,85		
		тұз	100,00	0,70	0,07		
		өсімдік майы	1050,00	4,00	4,20		
		кыбанак пастасы	1450,00	4,00	5,80	290,48	452,71
		картошка	250	143	35,75		
		сүт	560	16	8,96		
сары май	4540	3,5	15,89				
тұз	100	0,7	0,07	60,67	94,55		
Ғарыр: картон пюресі	100	Кисель	990	24	23,76		
		қант	650	10	6,50	30,26	47,16
		Кара бидай наны	501	21	10,52	10,52	16,40
Кисель	200	Кисель	990	24	23,76		
		қант	650	10	6,50	30,26	47,16
Кара бидай наны	20	Кара бидай наны	501	21	10,52	10,52	16,40
Сәріт II - ден кейінгі бағасы :							
						391,93	610,82

3 апта

Дүйсөнбү

(жаз-күз)

Тағамдардын атауы	Тағамдын шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тп)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, төнгелеті құны.
Сүт қосылған сұлы жармасы	150	сұлы жармасы	1000	37,5	37,50		
		сүт	560	72,0	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		тұз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	10,0	45,40	128,17	199,75
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76		
		қант	650,00	10,0	6,50	30,26	47,16
Ірімшік қосылған бұттерборд	15/20	Бидай наны	383	21,0	8,04		
		ірімшік	5359	11,0	58,95	66,99	104,41
Алма	150	алма	698	150,0	104,70	104,70	163,17
Саят 11 - ге дейінгі бағасы:							
		сыыр еті	3590	50,0	179,50		
		Бидай наны	383	9,0	3,45		
		пияз	250	10,0	2,50		
		тұз	100	0,7	0,07		
		келтірілген нан ұнтағы	600	5,0	3,00		
		өсімдік майы	1050	4,5	4,73		
		сабіз	280	8,5	2,38		
		пияз	250	4,8	1,20		
		ун	412	4,5	1,85		
		сары май	1050	4,0	4,20		
		қызанақ пастасы	1450	4,0	5,80		
		тұз	100	0,7	0,07	208,75	325,33
		макаронны	875	35,0	30,63		
		сары май	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07	46,59	72,60
		алма	698	150,0	104,70	104,70	163,17
Алма	150	алма	698	150,0	104,70	104,70	163,17
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76		
		қант	650,00	10,0	6,50	30,26	47,16
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40
Саят 11 - ден кейінгі бағасы :							
						400,81	624,67

3 апта

Сейсенбі

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/д., (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, теңгелік құны.				
Сүт қосылған күріш ботқасы	150	жарма күріш	721	33,3	24,01	114,67	178,72				
		сүт	560	72,0	40,32						
		қант	650	7,5	4,88						
		тұз	100	0,7	0,07						
		сары май	4540	10,0	45,40						
Қоржық	50	ұн	412,00	20,0	8,24	60,52	94,32				
		қант	650,00	5,0	3,25						
		тұз	100,00	0,5	0,05						
		қосылғышы	2560,00	0,5	1,28						
		жұмыртқа пірнінәсі	2300,00	1,0	2,30						
		сары май	4540,00	10,0	45,40						
		Кептірілген жемістер	1000,00	20,0	20,00						
		Кант	650,00	20,0	13,00						
		Сағат 11-ге дейінгі бағасы:									
				сывыр еті	3590			76,0	272,84		208,19
Көкөністермен тулған	35/50	өсімдік майы	1050	5,0	5,25	297,43	463,54				
		пияз	250	18,0	4,50						
		сабіз	280	22,0	6,16						
		кызанак пастасы	1450	4,8	6,96						
		ұн	412	4,0	1,65						
		тұз	100	0,7	0,07						
Ғариннр: ұсақталған қарақұмық	100	ұсақталған қарақұмық	687	47,4	32,56	48,52	75,62				
		сары май	4540	3,5	15,89						
		тұз	100	0,7	0,07						
Кептірілген жемістерден жасалған компот	200	Кептірілген жемістер	1000,00	20,0	20,00	33,00	51,43				
		қант	650,00	20,0	13,00						
Қара бидай наньы	20	Қара бидай наньы	501	21,0	10,52	10,52	16,40				
Сағат 11 - ден кейінгі бағасы :											
						389,47	606,99				

Тағамдардың атауы	Тағамның шығымы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/д, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, теңгелеті құны.
Сүт қосылған қарақұмық ботқасы	150	қарақұмық	687	37,5	25,76		
		сүт	560	72,0	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		сары май	4540	10,0	45,40		
		тұз	100	0,7	0,07	116,43	181,45
Печенье "Крокет"	20	печенье	940	20,0	18,80	18,80	29,30
		лимон	3570,00	8,0	28,56		
лимон сусыны	200	қант	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
		Сағат II - ге дейінгі бағасы:					
Ығус	200	сидр еті	3590	76,0	272,84	173,54	270,46
		орамжапырақ	245	49,5	12,13		
		пияз	250	18,0	4,50		
		картошка	250	99,0	24,75		
		өсімдік майы	1050	5,0	5,25		
		сәбіз	280	37,0	10,36		
		қызылқапастасы	1450	4,0	5,80		
		тұз	100	0,7	0,07	335,70	523,18
		лимон	3570,00	8,0	28,56		
		қант	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
лимон сусыны	200	қант	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40
Сағат II - ден кейінгі бағасы :						384,53	599,29

3 АПТА

Бейсенбі

Тағамдардың атауы	Тағамның шығымы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/д, (тн)	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, теңгелеті құны.
		Бидай ботқасы	242	37,5	9,075		
		сүт	560	72,0	40,32		

4-апта

Дүйсөнбі

(жаз-күз)

Тағамдардың атауы	Тағамның мөлдігі	Тағам ингредиенттері	ингредиент бағасы кг/д,	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Еңгізілген азық-түлік құны ескері отырып,	
Сүт қосылған сұлы жармасы	150	сұлы жармаасы	1000	37,5	37,50			
		сүт	560	72,0	40,32			
		қант	650	7,5	4,88			
		сары май	100	0,7	0,07			
		ТҰЗ	4540	10,0	45,40	128,17	199,75	
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76			
		қант	650,00	10,0	6,50		30,26	47,16
		Бидай нань	383	21,0	8,04			
ірімшік қосылған бұтерборд	20/10	ірімшік	5359	11,0	58,95	66,99	104,41	
		Алма	698	150,0	104,70	104,70	163,17	
Саят II - те деңінігі бағасы:								
		синар еті	3590	76,0	272,84		330,12	
		өсімдік майы	1050	5,0	5,25			
		пиріз	250	18,0	4,50			
		сәбіз	280	22,0	6,16			
		күлдінік пістасы	1450	4,8	6,96			
		үн	412	4,0	1,65			
		ТҰЗ	100	0,7	0,07	297,43	463,54	
Ғарипр: макарон	100	макаронь	875	35,0	30,63			
		сары май	4540	3,5	15,89			
		сүз	100	0,7	0,07		46,59	72,60
		Алма	698	150,0	104,70		104,70	163,17
Кисель,	200	кисель	990,00	24,0	23,76			
		қант	650,00	10,0	6,50		30,26	47,16
Қара бидай нань	20	Қара бидай нань	501	21,0	10,52		10,52	16,40
							489,49	762,88

Саят II - ден кейінігі бағасы:

4-апта
Сейсенбі

Тарамлардын атууы	Тарамдын шыгысы	Тарам нигрдененттері	Нигрденент багасы кг/лн.	Брутто, г	Багасы	Азык-тулик куну	Ойнимин өзіндік кунун ескере отырып.
Сүт қосылған күріш ботқасы	150	жарма күріш	721	33,3	24,01		
		сүт	560	72,0	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		тұз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	10,0	45,40	114,67	178,72
Печенье "Крокет"	20	печенье	940	20,0	18,80		18,80
Келтірілген жемістерден жасалған компот	200	Келтірілген жемістер	1000	20,0	20,00		
Саят 11 - ге дейінгі багасы:							
		смыр еті	3590,00	76,0	272,84		166,47
		пиво	250,00	24,0	6,00		
		өсімдік майы	1050,00	7,0	7,35		
		сәбіз	280,00	10,0	2,80		
		асқабак	1100,00	20,0	22,00		
		қалайық пастасы	1450,00	4,0	5,80		
		тұз	100,00	0,7	0,07		
		ун	412,00	4,0	1,65	318,51	496,39
Гарнир: күріш	100	күріш	721	36,0	25,96		
		сары май	4540	3,5	15,89		
		тұз	100	0,7	0,07		41,92
Келтірілген жемістерден жасалған компот	200	Келтірілген жемістер	1000	20,0	20,00		33,00
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501	21,0	10,52		16,40
Саят 11 - ден кейінгі багасы :							
							403,95
							629,55

4-дәтә

Сәрсенбі

Тарамлардың атауы	Тарамның шыгысы	Тарам нигрдененттері	Нигрденент багасы кг/лн.	Брутто, г	Багасы	Азык-тулик куну	Ойнимин өзіндік кунун ескере отырып.
		бидай жармасы	242	37,5	9,08		

Сүт косылган бидай боткасы	150	Сүт	560	72,0	40,32	99,74	155,44
		кайт	650	7,5	4,88		
		түз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	10,0	45,40		
Сүзбе косылган кондитерлік өнімдер	40	үн	412	21,0	8,65	120,18	187,29
		кайт	650	2,0	1,30		
		сары май	4540	2,0	9,08		
		жумартка порциясы	2300	2,0	4,60		
		күртак ашытқы	7718	8,0	61,74		
		түз	100	0,5	0,05		
		сүзбе	2600	10,0	26,00		
		сүт	560	10,0	5,60		
		сары май	1050	3,0	3,15		
		лимон	3570,00	8,0	28,56		
лимон сусыны	200	кайт	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
Саят II - ге дейінгі бағасы:							
		снчр сті	3590	76,0	272,84	258,23	402,45
		картошка	250	176,0	44,00		
		пиво	250	16,0	4,00		
		калдық дастархан	1450	3,0	4,35		
		осмдік майы	1050	7,0	7,35		
		жасыл желек	3050,00	2,0	6,10		
		түз	100	0,7	0,07	338,71	527,88
		кызылқандық	274	62,0	16,99		
		сыр	5359	5,0	26,80		
		өсімдік майы	1050	3,0	3,2	46,93	73,15
		лимон	3570,00	8,0	28,56		
		кайт	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
		кайт	501	21,0	10,52	10,52	16,40
		кайт	501	21,0	10,52	10,52	16,40
Саят II - ден кейінгі бағасы :							
		кайт	501	21,0	10,52	434,47	677,13

4-апта

Бейсені

Тағамдардың атауы	Тағамның шығысы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (с/д)	Брутто, т	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, төмендегі құны
Сүт косылған арпа боткасы	150	арпа жармаасы	242	33,3	8,06	98,72	153,86
		сүт	560	72,0	40,32		
		кайт	650	7,5	4,88		
		сары май	4540	10,0	45,40		
		түз	100	0,7	0,07		
		үн	412,00	20,0	8,24		

Коржик	50	кайт	650,00	5,0	3,25		
		тұз	100,00	0,5	0,05		
		консервант	2560,00	0,5	1,28		
		жұмыртқа порциясы	2300,00	1,0	2,30		
		сары май	4540,00	10,0	45,40	60,52	94,32
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76		
		кайт	650,00	10,0	6,50	30,26	47,16
		Сатып II - ге деңгейі бағасы:				189,50	295,34
Тұздықтағы балық котлеттері	50/50	балық	3800	68,0	258,40		
		күріш	721	5,0	3,61		
		пиез	412	4,0	1,65		
		тұз	1050	5,0	5,25		
		өсімдік майы	250	24,0	6,00		
		үн	100	0,7	0,07		
		сәбіз	280,00	8,5	2,38		
		пиез	250,00	4,8	1,20		
		үн	412,00	4,5	1,85		
		тұз	100,00	0,7	0,07		
		өсімдік майы	1050,00	4,0	4,20		
		қызыл пастица	1450,00	4,0	5,80	284,68	443,67
Гарнир: ұсақталған қарақұмық	100	қарақұмық	687	47,4	32,56		
		сары май	4540	3,5	15,89		
		тұз	100	0,7	0,07	48,52	75,62
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76		
		кайт	650,00	10,0	6,50	30,26	47,16
Қара бидай наны	20	Қара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40
		Сатып II - ден кешіні бағасы :				373,98	582,85

4-айта
Жұма

Тағамдардың атауы	Тағамның шығарымы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тп)	Брутто, г	Бағасы	Амал-түлік құны	Өнімінің айылық құнын ескере отырып, теңгерілген құны.
Тағамдардың атауы	Тағамның шығарымы	Тағам ингредиенттері	Ингредиент бағасы кг/л, (тп)	Брутто, г	Бағасы	Амал-түлік құны	Өнімінің айылық құнын ескере отырып, теңгерілген құны.

Сүт кобылдан «3 жарма» боткасы	150	жарма 3 жарма	750	37,5	28,13						
			сүт	560	72,0	40,32					
			кант	650	7,5	4,88					
			сары май	4540	10,0	45,40					
			түз	100	0,7	0,07		118,79			
Ирімшік сүзгінчү	10/20	Билдай наны	383	21,0	8,04						
Көптірілген жемістерден жасалган компот	200	Көптірілген жемістер	5359	11,0	58,95			66,99	104,41		
			кант	1000,00	20,0	20,00					
			650,00	20,0	13,00			33,00	51,43		
			Сатып II - ге дейінгі багасы:							218,78	340,97
Күрүш	200	смыр етi	3590	76,0	272,84						
			күрүш	721	56,0	40,38					
			өсімдік майы	1050	7,0	7,35					
			пияз	250	10,0	2,50					
			сәбіз	280	15,0	4,20					
			жасыл желек	3050,00	2,0	6,10					
			түз	100	0,7	0,07		333,44			
			сәбіз	280	60,0	16,80					
			кант	650	2,0	1,30					
			өсімдік майы	1050	3,0	3,15					
Шөптөргөн сәбіз салаты	50	жасыл желек	3500	2,0	7,00						
			түз	100	0,7	0,07		28,32		44,14	
			Көптірілген жемістер	1000,00	20,0	20,00					
Көптірілген жемістерден жасалган компот	200	кант	650,00	20,0	13,00			33,00	51,43		
Кара билдай наны	20	Кара билдай наны	501	21,0	10,52			10,52	16,40		
			Сатып II - ден кейінгі багасы:							405,28	631,62

"СОГЛАСОВАНО"

Проректор по научной работе
и стратегическому развитию
ИДОО "Медицинский Университет Астана"

Колков В.В.

2023 г.



Перспективное меню-раскладка для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений образования города Астаны на 2023 год

Астаны на 2023 год

"УТВЕРЖДАЮ"

Руководитель
Управления образования
города Астаны
Сенгалиев К.С.

2023 г.



1 неделя

(зани-весня)

Понедельник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.	
Каши рисовая на молоке	150	крупа рис	721	33,3	24,01			
		молоко	560	72	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		соль	100	0,7	0,07			
		молоко сливоч.	4540	10	45,40	114,67	178,72	
		хлеб пшеничный	383	21	8,04			
Бутерброд с сыром	10/20	сыр	5359	11	58,95	66,99	104,41	
		яблоко	698	150	104,70	104,70	163,17	
Яблоко	150	яблоко	3570,00	8,00	28,56			
		лимон	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71	
Димонный напиток		Сумма до 11 часов:		15,00	9,75	324,68	506,01	
Котлета из говядины с соусом	50/50	говядина	3590	50	179,50			
		хлеб пшеничный	383	9	3,45			
		лук репчатый	250	10	2,50			
		соль	100	0,7	0,07			
		сахари панировоч.	600	5	3,00			
		масло растительн.	1050	4,5	4,73			
		морковь	280	8,5	2,38			
		лук репчатый	250	4,8	1,20			
		мука	412	4,5	1,85			
		соль	100	0,7	0,07	4,20		
		масло растительн.	1050	4	5,80	208,75	325,33	
		томат. паста	1450	4	5,80			
		макаронн	875	35	30,63			
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89			
Гарнир: макароны отварные	100	масло сливоч.	100	0,7	0,07	46,59	72,60	
		соль	698	150	104,70	104,70	163,17	
		яблоко	3570,00	8,00	28,56			
Димонный напиток	200	лимон	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71	
		сахар						
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40	
Итого после 11 часов:					408,86		637,21	

1 неделя
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каши овсяная на молоке	150/10	крупа овсяная	1000	37,5	37,50		
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10	45,40	128,17	199,75
		мука	412,00	21,00	8,65		
		сахар	650,00	2,00	1,30		
Слоба с творогом	40	масло сливоч.	4540,00	2,00	9,08		
		яичный под.	2300,00	2,00	4,60		
		дрожжи сухие	7718,00	8,00	61,74		
		соль	100,00	0,5	0,05		
		творог	2600,00	10,00	26,00		
		молоко	560,00	10,00	5,60		
		масло растительн.	1050,00	3,00	3,15	120,18	187,29
		сухофрукты	1000	20	20,00		
		сахар	650	20	13,00		
							33,00
Сумма до 11 часов:				20	13,00	281,34	438,47
Компот из сухофруктов	200	говядина	3590	76	272,84		
		крупа рис	721	56	40,38		
		масло растительн.	1050	7	7,35		
		лук репчатый	230	10	2,50		
		морковь	280	15	4,20		
		зелень	3050,00	2,00	6,10		
		соль	100	0,7	0,07		
		капуста	245	49	12,01		
		сахар	650	2	1,30		
		морковь	280	6	1,68		
Салат из капусты с зеленью	50	масло растительн.	1050	3	3,15		
		соль	100	0,7	0,07		
		зелень	3050	2	6,10	24,31	37,88
		сухофрукты	1000	20	20,00		
		сахар	650	20	13,00		
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20	20,00		
		сахар	650	20	13,00	33,00	51,43
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40
							401,26
Сумма после 11 часов:							

1 неделя

Среда

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(д/шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.	
Каша пшеница на молоке	150	Крупа пшено	644	37,5	24,15			
		Молоко	560	72	40,32			
		Масло сливоч.	4540	10	45,40			
		Сахар	650	7,5	4,88			
		Соль	100	0,7	0,07		114,82	178,94
							18,80	29,30
Печенье "Крокети"	20	печенье	940	20	18,80			
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		30,26	47,16
		сахар	650,00	10,00	6,50		163,88	255,40
		Сумма до 11 часов:						
Жаркое по-домашнему	200	говядина	3590	76	272,84			
		картофель	250	176	44,00			
		лук репчатый	250	16	4,00			
		томат. паста	1450	3	4,35			
		масло растительн.	1050	7	7,35			
		зелень	3050,00	2,00	6,10			
		соль	100	0,7	0,07		338,71	527,88
		морковь	280	60	16,80			
		сахар	650	2	1,30			
		масло растительн.	1050	3	3,15			
Салат из моркови с зеленью	50	масло растительн.	100	0,7	0,07			
		соль	3500	2	7,00		28,32	44,14
		зелень						
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76			
		сахар	650,00	10,00	6,50		30,26	47,16
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52			
сумма после 11 часов :								
						10,52	16,40	
						407,81	635,57	

1 неделя

Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.	
Каша гречневая на молоке	150	Крупа гречневая	687	37,5	25,76			
		Молоко	560	72	40,32			
		Сахар	650	7,5	4,88			
		Масло сливоч.	4540	10	45,40		116,43	181,45
		Соль	100	0,7	0,07			
		Мука	412	39,1	16,11			
Булочка «Школьная»	40	Сахар	650	2,2	1,43			
		Масло сливоч.	4540	2	9,08			
		Масло растительн.	1050	3	3,15			
		Дрожжи сухие	7718	0,8	6,17			
		Молоко	560	15	8,40			
		Яичный пор.	2300	2	4,60			
		Соль	100	0,5	0,05		48,99	76,36
		Сухофрукты	1000,00	20,00	20,00			
		Сахар	650,00	20,00	13,00		33,00	51,43
		Сумма до 11 часов:					198,42	309,24
Котлета рыбная с соусом	50/50	Рыба	3800,00	68,00	258,40			
		Хлеб пшеничный	383,00	9,00	3,45			
		Дук репчатый	250,00	10,00	2,50			
		Паниров. сухари	6000,00	5,00	3,00			
		Молоко	560,00	13,00	7,28			
		Соль	100,00	0,7	0,07			
		Масло растительн.	1050,00	5,00	5,25			
		Морковь	280,00	8,50	2,38			
		Дук репчатый	250,00	4,80	1,20			
		Мука	412,00	4,50	1,85			
		Соль	100,00	0,70	0,07			
		Масло растительн.	1050,00	4,00	4,20			
Томат. паста	1450,00	4,00	5,80		295,45	460,46		
Гарнир: рис припущенный	100	Крупа рис	721,00	36,00	25,96			
		Масло сливоч.	4540,00	3,50	15,89			
		Соль	100,00	0,7	0,07		41,92	65,33
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	1000,00	20,00	20,00			
		Сахар	650,00	20,00	13,00		33,00	51,43
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52			
			Сумма после 11 часов :					10,52
			501	21	10,52			
			Сумма после 11 часов :			380,89	593,61	

1 неделя

Питища

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/д(шт)	Брутто, г	Сумма	Собственность продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша ячневая на молоке	150/10	крупа ячневая	242	33,3	8,06		
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		масло сливоч.	4540	10	45,40		
		соль	100	0,7	0,07	98,72	153,86
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40
Лимонный напиток	200	лимон	3570,00	8,00	28,56		59,71
		сахар	650,00	15,00	9,75		229,96
				Сумма до II часов:			
Бигусе	200	говядина	3590	76	272,84		
		картофель	250	99	24,75		
		морковь	280	37	10,36		
		дух репчатый	250	18	4,50		
		капуста	245	49,5	12,13		
		масло растительн.	1050	5	5,25		
		томат. паста	1450	4	5,80		
		соль	100	0,7	0,07		
		лимон	3570,00	8,00	28,56		335,70
		сахар	650,00	15,00	9,75		38,31
Лимонный напиток	200	Хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52		59,71
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52		16,40
				Сумма после II часов :			
						384,53	599,29

2 недели

Понедельник

(зима-весна)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л/шт	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продукта питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.	
Каши пшеничная на молоке	150	крупя пшеничная	242	37,5	9,08			
		молоко	560	72,0	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40			
		соль	100	0,7	0,07		99,74	155,44
Бутерброд с мясом	20/10	хлеб пшеничный	383	21,0	8,04			
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40		53,44	83,29
		яблоко	698	150,0	104,70		104,70	163,17
Яблоко	150	лимон	3570,00	8,0	28,56			
		сахар	650,00	15,0	9,75		38,31	59,71
Лимонный напиток	200	сахар	650,00	15,0	9,75		38,31	59,71
Сумма до 11 часов:							296,19	461,62
Утренняя говядина с овощами (морковь, капуста, лук)	35/50	говядина	3590	76,0	272,84			
		морковь	280	20,0	5,60			
		капуста	245	20,0	4,90			
		томат. паста	1450	4,0	5,80			
		лук репчатый	250	2,0	0,50			
		масло растительн.	1050	5,0	5,25			
		соль	100	0,7	0,07		294,96	459,70
		макаронны	875	35,0	30,63			
		масло сливоч.	4540	3,3	15,89			
		соль	100	0,7	0,07		46,59	72,60
Гарнир: макароны припущенные	100	яблоко	698	150,0	104,70		104,70	163,17
		лимон	3570,00	8,0	28,56			
Лимонный напиток	200	лимон	650,00	15,0	9,75		38,31	59,71
		сахар	650,00	15,0	9,75		10,52	16,40
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52		10,52	16,40
Сумма после 11 часов:							495,08	771,58

2 неделя

Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(л,тн)	Вруitto, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.	
Каша "З злавка" на молоке	150	крупа 3х злавков	750	37,5	28,13			
		молоко	560	72,0	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40			
		соль	100	0,7	0,07	118,79	185,13	
Печенье "Крокот"	20	печенье	940	20,0	18,80	18,80	29,30	
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20,0	20,00			
		сахар	650	20,0	13,00		51,43	
		Сумма до 11 часов:		20,0	13,00	33,00	265,86	
Котлета из говядины с соусом	50/50	говядина	3590,00	50,0	179,50			
		хлеб пшеничный	383,00	9,0	3,45			
		лук репчатый	250,00	10,0	2,50			
		соль	100,00	0,7	0,07			
		сухари панировоч.	600,00	5,0	3,00			
		масло растительн.	1050,00	4,5	4,73			
		морковь	280,00	8,5	2,38			
		лук репчатый	250,00	4,8	1,20			
		мука	412,00	4,5	1,85			
		соль	100,00	0,7	0,07			
		томат. паста	1450,00	4,0	5,80			
		масло растительн.	1050,00	4,0	4,20		208,75	325,33
		картофель	250	143,0	35,75			
		молоко	560	16,0	8,96			
		соль	100	0,7	0,07			
Гарнир: картофельное пюре	100	масло сливоч.	4540	3,5	15,89		60,67	94,55
		свежел	274	62,0	16,99			
		сыр	5359	5,0	26,80			
Салат "Свекольный с сыром"	50	масло растительн.	1050	3,0	3,15		43,78	68,24
		сухофрукты	1000	20,0	20,00			
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20,0	13,00		33,00	51,43
		сахар	650	20,0	10,52			16,40
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52		16,40	555,95
Сумма после 11 часов :						356,72		

2 недели

среды

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(г/л)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.
Каша рисовая на молоке	150	крупа рис	721	33,3	24,01	114,67	178,72
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40		
		мука	412,00	20,0	8,24		
Коржик	50	сахар	650,00	5,0	3,25	60,52	94,32
		соль	100,00	0,5	0,05		
		разрыхлитель	2560,00	0,5	1,28		
		ванильный пор.	2300,00	1,0	2,30		
		масло сливоч.	4540,00	10,0	45,40		
		кисель	999	24,0	23,76		
Кисель	200	сахар	650	10,0	6,50	30,26	47,16
				Сумма по 11 часам:			
				76,0	272,84	205,45	320,20
Рагу овощное с мясом	200	говядина	3590,00	76,0	272,84	390,59	608,73
		картофель	250,00	71,5	17,88		
		морковь	280,00	33,3	9,31		
		кабачки	1100,00	36,0	39,60		
		дух печатный	250,00	16,0	4,00		
		капустя	245,00	52,3	12,82		
		горошек эдл. конц.	760,00	31,0	23,56		
		масло растительн.	1050,00	10,0	10,50		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		кисель	990	24,0	23,76		
Кисель	200	сахар	650	10,0	6,50	30,26	47,16
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
				Сумма после 11 часов :			
				21,0	10,52	431,37	672,29

2 недели
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг./л.(гн)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каши кукурузная на молоке	150	Крупа кукурузная	719	42,0	30,20	120,86	188,36
		Молоко	560	72,0	40,32		
		Сахар	650	7,5	4,88		
		Соль	100	0,7	0,07		
		Масло сливочн	4540	10,0	45,40		
		Мука	412	39,1	16,11		
		Сахар	650	2,2	1,43		
		Масло сливоч.	4540	2,0	9,08		
		Масло растительн.	1050	3,0	3,15		
		Дрожжи сухие	7718	0,8	6,17		
Булочка "Школьная "	40	Молоко	560	15,0	8,40	48,99	76,36
		Яичный пор.	2300	2,0	4,60		
		Соль	100	0,5	0,05		
		Сухофрукты	1000,00	20,0	20,00		
		Сахар	650,00	20,0	13,00		
Итого до 11 часов:							
				68,0	258,40		
Тфтели рыбные в соусе	50/50	Рыба	3800	5,0	3,61	290,48	452,71
		Крупа рис	721	24,0	6,00		
		Лук репчатый	250	0,7	0,07		
		Соль	100	5,0	5,25		
		Масло растительн.	1050	4,0	1,65		
		Мука	280,00	8,5	2,38		
		Морковь	250,00	4,8	1,20		
		Лук репчатый	412,00	4,5	1,85		
		Мука	100,00	0,7	0,07		
		Соль	1050,00	4,0	4,20		
		Масло растительн.	1450,00	4,0	5,80		
		Томат. паста	687,00	47,40	32,56		
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	Крупа гречневая	4540,00	3,50	15,89	48,52	75,62
		Масло сливоч.	100,00	0,70	0,07		
		Соль	1000,00	20,0	20,00		
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	650,00	20,0	13,00	33,00	51,43
		Сахар	501	21,0	10,52		
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
Итого после 11 часов :							
					382,52		596,16

2 неделя

Пятница

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л, (руб)	Брутто, г	Сумма	Собственность продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша овсяная на молоке	150	крупа овсяная	1000	37,5	37,50		199,75
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40		
		соль	100	0,7	0,07		
Димонный напиток	200	лимон	3570	8,0	28,56		59,71
		сахар	650	15,0	9,75		
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
		Сумма до П часов:				177,00	275,85
Гуляш с овощами	35/50	говядина	3590	76,0	272,84		463,54
		масло растительн.	1050	5,0	5,25		
		лук репчатый	250	18,0	4,50		
		морковь	280	22,0	6,16		
		томат. паста	1450	4,8	6,96		
		мука пшеничная	412	4,0	1,65		
		соль	100	0,7	0,07		
		макаронн	875	35,0	30,63		
		масло слив.	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07		
Макаронны отварные	100	лимон	3570	8,0	28,56		72,60
		сахар	650	15,0	9,75		
Димонный напиток	200	лимон	3570	8,0	28,56		59,71
		сахар	650	15,0	9,75		
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
		Сумма после П часов:				392,84	612,25

3 недели

Понедельник

(зима-весна)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/д. (руб)	Брутто, г	Сумма	Среднепоглощаемость продукта питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Кукурузная каша на молоке	150	крупа кукурузная	719	42,0	30,20		
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливочн	4540	10,0	45,40	120,86	188,36
Бутерброд с сыром	10/20	хлеб пшеничный	383,00	21,0	8,04		
		сыр	5359,00	11,0	58,95	66,99	104,41
Яблоко	150	яблоко	698	150,0	104,70	104,70	163,17
		лимон		8,0	28,56		
Лимонный напиток	200	сахар	650,00	15,0	9,75		
		сир				38,31	59,71
				Сумма до 11 часов:		330,87	515,65
Котлета из говядины с соусом	50/50	говядина	3590,00	50,0	179,50		
		хлеб пшеничный	383,00	9,0	3,45		
		лук репчатый	250,00	10,0	2,50		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		сахари панировоч.	600,00	5,0	3,00		
		масло растительн.	1050,00	4,5	4,73		
		морковь	280,00	8,5	2,38		
		лук репчатый	250,00	4,8	1,20		
		бува	412,00	4,5	1,85		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		масло растительн.	1050,00	4,0	4,20		
томат. паста	1450,00	4,0	5,80	208,75	325,33		
Гарнир: макароны отварные	100	макаронн	875	35,0	30,63		
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07		
		яблоко свежее	698	150,0	104,70	104,70	163,17
Молоко	150	лимон	3570,00	8,0	28,56		
		сахар	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
Лимонный напиток	200	лимон	650,00	15,0	9,75		
		сахар	501	21,0	10,52	10,52	16,40
Хлеб ржано-пшеничный	20	лимон	501	21,0	10,52		
		сахар				38,31	59,71
				Сумма после 11 часов :		408,86	637,21

3 недели
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/д.(руб)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша рисовая на молоке	150	крупа рис	721	33,3	24,01	114,67	178,72
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливочное	4540	10,0	45,40		
		мука	412,00	21,0	8,65		
		сахар	650,00	2,0	1,30		
		масло сливочное	4540,00	2,0	9,08		
		яичный порошок	2300,00	2,0	4,60		
		дрожжи сухие	7718,00	8,0	61,74		
Салата с творогом	40	соль	100,00	0,5	0,05	120,18	187,29
		творог	2600,00	10,0	26,00		
		молоко	560,00	10,0	5,60		
		масло растительн.	1050,00	3,0	3,15		
		сухофрукты	1000	20,0	20,00		
		сахар	650	20,0	13,00		
		Сумма до 11 часов:					
Компот из сухофруктов	200	говядина	3590	76,0	272,84	267,85	417,44
		масло растительн.	1050	5,0	5,25		
		лук репчатый	250	18,0	4,50		
		морковь	280	22,0	6,16		
		томат. паста	1450	4,8	6,96		
		лука	412	4,0	1,65		
		соль	100	0,7	0,07		
		картофель	250	143,0	35,75		
		молоко	560	16,0	8,96		
		соль	100	0,7	0,07		
Гарнир: картофельное пюре	100	масло сливочное	4540	3,5	15,89	60,67	94,55
		сухофрукты	1000	20,0	20,00		
		сахар	650	20,0	13,00		
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20,0	13,00	33,00	51,43
		сахар	650	20,0	10,52		
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501	21,0	10,52	401,62	625,92
		Сумма после 11 часов :					

3 недели
среда

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(гн)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продукта питания блюда	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.
Каша гречневая на молоке	150	крупа гречневая	687	37,5	25,76		
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		масло сливочное	4540	10,0	45,40		
		соль	100	0,7	0,07	116,43	181,45
Печенье "Крокет"	20	печенье	940	20,0	18,80	18,80	29,30
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76		47,16
		сахар	650,00	10,0	6,50		257,91
Сумма до 11 часов:							
Плов	200	говядина	3590	76,0	272,84		
		крупа рис	721	56,0	40,38		
		масло растительн.	1050	7,0	7,35		
		лук репчатый	250	10,0	2,50		
		морковь	280	15,0	4,20		
		зелень	3050,00	2,0	6,10		
		соль	100	0,7	0,07	353,44	519,66
		морковь	280	60,0	16,80		
		сахар	650	2,0	1,30		
		масло растительн.	1050	3,0	3,15		
Салат из моркови с зеленью	50	соль	100	0,7	0,07		
		зелень	3500	2,0	7,00	28,32	44,14
		кисель	990,00	24,00	23,76		
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		
		сахар	650,00	10,00	6,50	30,26	47,16
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
		Сумма после 11 часов :					
					407,54		627,35

3 недели
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(г)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша пшеничная на молоке	150	крупа пшеничная	242	37,7	9,12	99,79	155,52
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40		
		мука	412,00	20,00	8,24		
Коржик	50	сахар	650,00	5,00	3,25	60,52	94,32
		соль	100,00	0,50	0,05		
		разрыхлитель	2560,00	0,50	1,28		
		яичный жел.	2300,00	1,000	2,30		
		масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40		
		сухофрукты	1000,00	20,00	20,00		
Компот из сухофруктов	200	сахар	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43
		Сумма по II часам:					193,31
Котлета рыбная с соусом	50/50	рыба	3800,00	68,0	258,40	295,45	460,46
		хлеб пшеничный	383,00	9,0	3,45		
		лук репчатый	250,00	10,0	2,50		
		панниров. сухари	600,00	5,0	3,00		
		молоко	560,00	13,0	7,28		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		масло растительн.	1050,00	5,0	5,25		
		морковь	280,00	8,50	2,38		
		лук репчатый	250,00	4,80	1,20		
		мука	412,00	4,50	1,85		
Гарнир: рис припущенный	100	соль	100,00	0,70	0,07	41,92	65,33
		масло сливочное	4540	3,5	15,89		
		рис	721	36,0	25,96		
		сухофрукты	1000,00	20,00	20,00		
Компот из сухофруктов	200	сахар	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43
		хлеб ржанно-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
Сумма после II часов :					380,89	593,61	

3 недели

Питания

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л/(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тн.
Каши "3 злака" на молоке	150	крупя 3х злаков	750	37,5	28,13	118,79	185,13
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		масло сливоч.	4540	10	45,40		
		соль	100	0,7	0,07		
Бутерброд с сыром	1020	хлеб пшеничный	383	21,0	8,04	66,99	104,41
		сыр	5359	11,0	58,95		
		лимон	3570,00	8,00	28,56		
Лимонный напиток	200	лимон	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
		сахар					
		Сумма до 11 часов:					
Жаркое по-домашнему	200	говядина	3590,00	76,0	272,84	338,71	527,88
		картофель	250,00	176,0	44,00		
		лук репчатый	250,00	16,0	4,00		
		томат. паста	1450,00	3,0	4,35		
		масло растительн.	1050,00	7,0	7,35		
		зелень	3050,00	2,00	6,10		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		капустя	245	49,0	12,01		
		сахар	650	2,0	1,30		
		морковь	280	6,0	1,68		
		масло растительн.	1050	3,0	3,15		
Салат из капусты с зеленью	50	соль	100	0,7	0,07	24,31	37,88
		зелень	3050	2,0	6,10		
		лимон	3570,00	8,00	28,56		
		сахар	650,00	15,00	9,75		
Лимонный напиток	200						
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501	21,0	10,52		
		Сумма после 11 часов:					
						411,85	641,86

4 месеца

Понесеник

(лими-весна)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(лн)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Пшеничная каша на молоке	150/10	крупа пшеничная	242	37,5	9,08		
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10	45,40	99,74	155,44
Бутерброд с маслом	20/10	хлеб пшеничный	383	21	8,04		
		масло сливоч.	4540	10	45,40	53,44	83,29
Лимонный напиток	200	лимон	3570,00	8,00	28,56		
		сахар	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
				Сумма до 11 часов:		191,49	298,44
Гуляш с овощами	35/50	говядина	3590	76	272,84		
		масло растительн.	1050	5	5,25		
		лук репчатый	250	18	4,50		
		картофель	280	22	6,16		
		томат. паста	1450	4,8	6,96		
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	мука	412	4	1,65		
		соль	100	0,7	0,07	297,43	463,54
		крупа гречневая	687	47,4	32,56		
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07	48,52	75,62
Лимонный напиток	200	лимон	3570,00	8,00	28,56		
		сахар	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501	21	10,52		
				Сумма после 11 часов:		394,78	615,27

4 недели

Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша рисовая на молоке	150	крупа рис	721	33,3	24,01		
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10	45,40	114,67	178,72
Печенье "Крекет"	20	печенье	940	20	18,80	18,80	29,30
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20	20,00		
		сахар	650	20	13,00	33,00	51,43
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40
		Сумма до 11 часов:				177,00	275,85
Биточки из говядины с соусом	50/50	говядина	3590	50	179,50		
		Хлеб пшеничный	383	9	3,45		
		лук репчатый	250	10	2,50		
		соль	100	0,7	0,07		
		сахаря панровоч.	600	5	3,00		
		масло растительн.	1050	4,5	4,73		
		морковь	280	8,5	2,38		
		лук репчатый	250	4,8	1,20		
		мука	412	4,5	1,85		
		соль	100	0,7	0,07		
		томат. паста	1450	4	5,80		
Гарнир: макароны припущенные	100	масло растительн.	1050	4	4,20	208,75	325,33
		макаронны	875	35	30,63		
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
Компот из сухофруктов	200	соль	100	0,7	0,07	46,59	72,60
		сухофрукты	1000	20	20,00		
		сахар	650	20	13,00	33,00	51,43
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40
		Сумма после 11 часов :				298,85	465,76

4 недели

Средн

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиентов за кг/л(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.	
Каша "3 злака" на молоке	150	крупа 3х злаков	750	37,5	28,13			
		молоко	560	72	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10	45,40			
		соль	100	0,7	0,07	118,79		185,13
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52		10,52	16,40
		кисель	990	24	23,76			47,16
Кисель	200	сахар	650	10	6,50		30,26	47,16
Сумма до 11 часов:								
		говядина	3590	76	272,84			
		крупа рис	721	56	40,38			
		масло растительн.	1050	7	7,35			
		лук репчатый	250	10	2,50			
		морковь	280	15	4,20			
		зелень	3050,00	2,00	6,10			
		соль	100	0,7	0,07	333,44		519,66
		капустя	245	49	12,01			
		сахар	650	2	1,30			
		морковь	280	6	1,68			
		масло растительн.	1050	3	3,15			
		соль	100	0,7	0,07			
		зелень	3050	2	6,10	24,31		37,88
		кисель	990	24	23,76			
		сахар	650	10	6,50			
		хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52			
		Хлеб ржано-пшеничный	20					
Сумма после 11 часов :								
						398,52		
							621,19	

4 недели

Честер

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л/(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша ячневая на молоке	150	крупа ячневая	242,00	33,30	8,06	98,72	153,86
		молоко	560,00	72,00	40,32		
		сахар	650,00	7,50	4,88		
		масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40		
		соль	100,00	0,7	0,07		
Булочка «Школяр»	40	мука	412	39,1	16,11	48,99	76,36
		сахар	650	2,2	1,43		
		масло сливоч.	4540	2	9,08		
		масло растительн.	1050	3	3,15		
		дрожжи сухие	7718	0,8	6,17		
		молоко	560	15	8,40		
		яичный пор.	2300	2	4,60		
		соль	100	0,5	0,05		
		сухофрукты	1000	20	20,00		
		сахар	650	20	13,00		
		Сумма до 11 часов:					
Выпечка рыбные с соусом	50/50	рыба	3800	68	258,40	292,45	455,78
		хлеб пшеничный	383	9	3,45		
		лук репчатый	250	10	2,50		
		молочко	560	13	7,28		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло растительн.	1050	5	5,25		
		морковь	280,00	8,50	2,38		
		лук репчатый	250,00	4,80	1,20		
		мука	412,00	4,50	1,85		
		соль	100,00	0,70	0,07		
		масло растительн.	1050,00	4,00	4,20		
томат. паста	1450,00	4,00	5,80				
картофель	250	143	35,75				
молоко	560	16	8,96				
масло сливоч.	4540	3,5	15,89				
соль	100	0,7	0,07				
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20	20,00	33,00	51,43
		сахар	650	20	13,00		
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501	21	10,52	396,64	618,17
		Сумма после 11 часов :					

4 недели

Пятница

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(лн)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша кукурузная на молоке	150	куруза кукурузная	719	42	30,20		
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10	45,40	120,86	188,36
Бутерброд с сыром	10/20	Хлеб пшеничный	383	21	8,04		
		сыр	5359	11	58,95	66,99	104,41
		лимон	3570,00	8,00	28,56		
Лимонный напиток	200	сахар	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
		Сумма до 11 часов:				226,17	352,48
Брефстроганов	35/50	говядина	3590	76	272,84		
		дух ржаной	250	29	7,25		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло растительн.	1050	7	7,35		
		мука	412	4	1,65		
		сметана	3600	20	72,00	361,16	562,86
		крупа рис	721	36	25,96		
Гарнир: рис припущенный	100	масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07	41,92	65,33
		лимон	3570,00	8,00	28,56		
Лимонный напиток	200	сахар	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71
		Хлеб ржанно-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40
Хлеб ржанно-пшеничный	20	Сумма после 11 часов:				451,91	704,29

"КЕЛІСПІДІ"

Ғылыми жұмыс және

стратегиялық даму жөніндегі проректор

"Астана медицина университеті" ҚААҚ

Койков В.В.

2023 ж.



"БЕКІТІЛДІ"

Астана қаласы

Ғылым басқармасының

басшысы

Сенгәзиев К.С.

2023 ж.



2023 жылғы арналған Астана қаласының жалпы білім беру мекемелерінің оқушыларын
тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған перспективалық тарау мәзірі

І аннә

Дүісенбі

(Кіле-көктем)

Тарамақтардың атауы	Тарамақтардың шығарылуы	Тарамақтардың ингредиенттері	Ингредиенттерінің бағасы кт/л(тн)	Брутто, г	Сомасы	Азық-түлік құны	Тарау өндіруге арналған шығындарды ескере отырып, теңгемен құны	
Сүт қосылған күріш ботқасы	150	Күріш жарылса	721	33,3	24,01			
		Сүт	560	72	40,32			
		Кант	650	7,5	4,88			
		Тұз	100	0,7	0,07			
		Сағым май	4540	10	45,40	114,67	178,72	
Ірімшік қосылған бұттерброд	10/20	Бұтдай нан	383	21	8,04			
		Ірімшік	5359	11	58,95	66,99	104,41	
		Алма	698	150	104,70	104,70	163,17	
Алма	150	Алма	3570,00	8,00	28,56			
		Димон	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71	
Димонды сусын	200		650,00	15,00	9,75	38,31	59,71	
			Сағат 11.00-ге дейінгі сомасы:				324,68	506,01
Тұрамық қосылған сиыр етінен көгелет	50/50	Сиыр еті	3590	50	179,50			
		Бұтдай нан	383	9	3,45			
		Пияз	250	10	2,50			
		Тұз	100	0,7	0,07			
		Нан ұнтағы	600	5	3,00			
		Күнбағыс майы	1050	4,5	4,73			
		Сәбіз	280	8,5	2,38			
		Пияз	250	4,8	1,20			
		Үн	412	4,5	1,85			
		Тұз	100	0,7	0,07			
		Күнбағыс майы	1050	4	4,20			
		Қарамақ пістеген	1450	4	5,80			
		Макарон өнімдері	875	35	30,63	208,75	325,33	
Ғарнир: қайнатылып пісірілген макарон	100	Сағым май	4540	3,5	15,89			
		Тұз	100	0,7	0,07	46,59	72,60	
		Алма	698	150	104,70	104,70	163,17	
Алма	150	Алма	3570,00	8,00	28,56			
		Димон	650,00	15,00	9,75	38,31	59,71	
Димонды сусын	200		650,00	15,00	9,75	38,31	59,71	
Қара-бұдай нан	20	Қара-бұдай нан	501	21	10,52			
		Сағат 11.00-ден кейінгі сомасы:				10,52	16,40	
							408,86	637,21

1 янтар
сейсенбі

тағамның атауы	тағамның гр бойынша шығуы	тағам ингредиенттері	ингредиенттің кг/д (гр) үшін бағасы	Брутто, г	Сумма	Собственность, продукция бюджета	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, тәуелсізті құны.		
сүт қосылған сұды ботқасы	150/10	сұды ботқасы	1000	37,5	37,50				
		сүт	560	7,2	40,32				
		қант	650	7,5	4,88				
		тұз	100,00	0,7	0,07				
		сары май	4540	10	45,40	128,17	199,75		
		ун	412,00	21,00	8,65				
		қант	650,00	2,00	1,30				
сүзбе қосылған бағиш	40	сары май	4540,00	2,00	9,08				
		жұмыртқа порциясы	2300,00	2,00	4,60				
		күртәк ащитқы	7718,00	8,00	61,74				
		тұз	100,00	0,5	0,05				
		сүзбе	2600,00	10,00	26,00				
		сүт	560,00	10,00	5,60				
		өсімдік майы	1050,00	3,00	3,15	120,18	187,29		
		кеңтірілген жеміс	1000	20	20,00				
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43		
		қант	650	20	13,00	281,34	438,47		
сағат II-ге дейінгі баға									
күрші	200	синар еті	3599	76	272,84				
		күрші жармасы	721	56	40,38				
		өсімдік майы	1050	7	7,35				
		пияз	250	10	2,50				
		сәбіз	280	15	4,20				
		жасыл піпті	3050,00	2,00	6,10				
		тұз	100	0,7	0,07	333,44	519,66		
		қырыққабат	245	49	12,01				
		қант	650	2	1,30				
		сәбіз	280	6	1,68				
қырыққабат салыты	50	өсімдік майы	1050	3	3,15				
		тұз	100	0,7	0,07				
		жасыл піпті	3050	2	6,10	24,31	37,88		
		кеңтірілген жеміс	1000	20	20,00				
кеңтірілген жеміс компоты	200	кеңтірілген жеміс	1000	20	20,00				
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43		
қара бидай наны	20	қант	650	20	13,00				
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43		
сағат II-ден кейінгі баға				21	10,52		10,52	16,40	625,37
				501	10,52		10,52	16,40	625,37

1 аяқта
сәрсенбі

Тағамның атауы	Тағамның гр бойынша шығуы	Тағамның ингредиенттері	Ингредиенттің кг/л (тп) үшін бағасы	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, тент елеті құны.
Сүт қосылған тары ботқасы	150	Тары жармасы	644	37,5	24,15		
		Сүт	560	72	40,32		
		Сары май	4540	10	45,40		
		Қант	650	7,5	4,88		
Печенье "Крокет"	20	Тұз	100	0,7	0,07	114,82	178,94
		печенье	940	20	18,80	18,80	29,30
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		47,16
		қант	650,00	10,00	6,50		255,40
Сәт 11-ге дейін бағасы							
И жасалынған құрылған тамақ	200	снур еті	3590	76	272,84		163,88
		картон	250	176	44,00		
		пияз	250	16	4,00		
		томат пастасы	1450	3	4,35		
		осімдік майы	1050	7	7,35		
		жасыл шөп	3050,00	2,00	6,10		
		тұз	100	0,7	0,07		338,71
		содит	280	60	16,80		
		қант	650	2	1,30		
		өсімдік майы	1050	3	3,15		
сабш салығы	50	тұз	100	0,7	0,07		
		жасыл шөп	3500	2	7,00		28,32
		кисель	990,00	24,00	23,76		44,14
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		
		қант	650,00	10,00	6,50		30,26
қара бидай наны	20	қара бидай наны	501	21	10,52		10,52
							16,40
Сәт 11-ден кейін бағасы							
						407,81	635,57

1 апта
бейсенбі

тағамның атауы	тағамның гр бойынша шығуы	тағам ингредиенттері	ингредиенттің кг/л (тп) үшін бағасы	Брутто, г	бағасы	атық-түлік құны	Өнімнің өндіріс құнын ескере отырып, теңгедегі құны.			
сүт қосылған қарақұмық ботқасы	150	қарақұмық жармағы	687	37,5	25,76					
		сүт	560	72	40,32					
		қант	650	7,5	4,88					
		сары май	4540	10	45,40					
		тұз	100	0,7	0,07		116,43	181,45		
		үн	412	39,1	16,11					
		қант	650	2,2	1,43					
		сары май	4540	2	9,08					
		өсімдік майы	1050	3	3,15					
		күртәк ашытқы	7718	0,8	6,17					
«ШКОЛЬНАЯ» ТОҚАНЫ	40	сүт	560	15	8,40					
		жұмыртқа порциясы	2300	2	4,60					
		тұз	100	0,5	0,05		48,99	76,36		
		кеңтірілген жеміс	1000,00	20,00	20,00					
		қант	650,00	20,00	13,00					
		сағат 11-ге дейін бағасы								
				бағалық	3800,00	68,00	258,40		198,42	309,24
				бидай наны	383,00	9,00	3,45			
				пиез	250,00	10,00	2,50			
				кеңтірілген нан ұнтағы	600,00	5,00	3,00			
		сүт	560,00	13,00	7,28					
		тұз	100,00	0,7	0,07					
		өсімдік майы	1050,00	5,00	5,25					
		сәбіз	280,00	8,50	2,38					
		пиез	250,00	4,80	1,20					
		үн	412,00	4,50	1,85					
		тұз	100,00	0,70	0,07					
		өсімдік майы	1050,00	4,00	4,20					
		томат пастасы	1450,00	4,00	5,80		295,45	460,46		
		күріш жармағы	721,00	36,00	25,96					
		сары май	4540,00	3,50	15,89					
		тұз	100,00	0,7	0,07		41,92	65,33		
		кеңтірілген жеміс	1000,00	20,00	20,00					
		қант	650,00	20,00	13,00		33,00	51,43		
		қара бидай наны	501	21	10,52		10,52	16,40		
сағат 11-ден кейін бағасы										
							380,89	593,61		

жүмө

тагамдын аты	тагамдын гр бойынша шыгуу	тагам ингредиенттері	ингредиенттин кг/д (тн) үшүн багасы	Брутто, г	багасы	Себестомость продуктов питания блюда	Өлчөмүн өзгөчөсүнүн өлчөмүнө, тенгелері күнд.
сүт коюлган арпа боткасы	150/10	арпа жармасы	242	33,3	8,06	98,72	153,86
		сүт	560	72	40,32		
		кант	650	7,5	4,88		
		сары май	4540	10	45,40		
		Түз	100	0,7	0,07		
кара булай наны	20	кара булай наны	501	21	10,52	10,52	16,40
динмон сусыны	200	динмон	3570,00	8,00	28,56	38,31	59,71
		кант	650,00	15,00	9,75		
			салт 11-ге дейингі бага			147,55	229,96
Бүтүс	200	сыыр етi	3590	76	277,84	335,70	523,18
		картон	250	99	24,75		
		сабiз	280	37	10,36		
		пирвз	250	18	4,50		
		кырдын	245	49,5	12,13		
		өсiмдiк майы	1050	5	5,25		
		томат пiстiсiм	1450	4	5,80		
Түз	100	0,7	0,07				
динмон сусыны	200	динмон	3570,00	8,00	28,56	38,31	59,71
кара булай наны	20	кант	650,00	15,00	9,75		
			салт 11-ден кейингі бага			10,52	16,40
						384,53	599,29

2-япты

дүйсөнбү

(кыс-көкөм)

тагымдын атауы	тагымдын гр бойынша шыгууы	тагым ингредиенттери	ингредиенттердин кг/л (т/т) үшін багасы	Брутто, г	багасы	аялык-түлік құны	Онбанын өзіндік құнын өскөсө оттырып, төшөкөтү құны.	
сүт косылган тарды боткасы	150	тарды жакымысы	242	37,5	9,08			
		сүт	560	72,0	40,32			
		кышт	650	7,5	4,88			
		сары май	4540	10,0	45,40			
май косылган бутерброд	20\10	сүз	100	0,7	0,07	99,74	155,44	
		бигдай наны	383	21,0	8,04			
		сары май	4540	10,0	45,40	53,44	83,29	
алма	150	алма	698	150,0	104,70	104,70	163,17	
		лимон	3570,00	8,0	28,56		59,71	
көкөнөс косылган бүктүрүлгөн сыйр өтү (сабы, кыргызсабат, пивз)	35/50	кышт	650,00	15,0	9,75	38,31	461,62	
		сагат 11-сө дейинги бага						
		сыйр өтү	3590	76,0	272,84	296,19		
		сабы	280	20,0	5,60			
		кыргызсабат	245	20,0	4,90			
		томат пивзасы	1450	4,0	5,80			
		пивз	250	2,0	0,50			
		өсімдік майы	1050	5,0	5,25			
		сүз	100	0,7	0,07	294,96	459,70	
		макарон	875	35,0	30,63			
Гарнир: макарон	100	сары май	4540	3,5	15,89			
		сүз	100	0,7	0,07	46,59	72,60	
алма	150	алма	698	150,0	104,70	104,70	163,17	
		лимон	3570,00	8,0	28,56			
лимон сусыны	200	кышт	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71	
		кара бигдай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40	
сагат 11-ден кейин бага								
кара бигдай наны	20		501	21,0	10,52	495,08	771,58	

сөзсөні

тағамның атауы	тағамның гр бойынша шығуы	тағам ингредиенттері	ингредиенттердің кг/д. (тг) үшін бағасы	Брутто, г	бағасы	азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын есепте отырып, тегісіздігі құны.
сүт қосылған "3 даяқ" ботқасы	150	3 зияқ жармасы	750	37,5	28,13		
		сүт	560	72,0	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		сары май	4540	10,0	45,40		
		сүз	100	0,7	0,07	118,79	185,13
		печенье	940	20,0	18,80	18,80	29,30
"Крокер" печеньесі	20	печенье	1000	20,0	20,00		33,00
кеңтірілген жеміс компоты	200	кеңтірілген жеміс қант	650	20,0	13,00		51,43
сағат 11-ге дейін бағасы							
		смау еті	3590,00	50,0	179,50		170,59
		бұлай нан	383,00	9,0	3,45		
		пиво	250,00	10,0	2,50		
		сүз	100,00	0,7	0,07		
		кеңтірілген нан ұнтағы	600,00	5,0	3,00		
		өсімдік майы	1050,00	4,5	4,73		
		сәбіз	280,00	8,5	2,38		
		пиво	250,00	4,8	1,20		
		ұн	412,00	4,5	1,85		
		сүз	100,00	0,7	0,07		
		томат пастасы	1450,00	4,0	5,80		
		өсімдік майы	1050,00	4,0	4,20	208,75	325,33
		картон	250	143,0	35,75		
		сүт	560	16,0	8,96		
		сүз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	3,5	15,89	60,67	94,55
		қызылша	274	62,0	16,99		
		ірімшік	5359	5,0	26,80		
		өсімдік майы	1050	3,0	3,15	43,78	68,24
		кеңтірілген жеміс	1000	20,0	20,00		
		қант	650	20,0	13,00		
		карта бұлай нан	501	21,0	10,52		
		сағат 11-ден кейін баға					
						356,72	555,95

2-апта
сәрсенбі

Тағамның атауы	Тағамның гр бойынша шығуы	Тағамның ингредиенттері	ингредиенттер дін кг/л, (шт) үшін бағасы	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік күні	Өнімнің өзіндік құнын есепте отырып, теңгеден құра.			
сүт қосылған күріш ботқасы	150	күріш жармасы	721	33,3	24,01	114,67	178,72			
		сүт	560	72,0	40,32					
		қант	650	7,5	4,88					
		тұз	100	0,7	0,07					
		сары май	4540	10,0	45,40					
Коржық	50	ұн	412,00	20,0	8,24	60,52	94,32			
		қант	650,00	5,0	3,25					
		тұз	100,00	0,5	0,05					
		көпестікші	2560,00	0,5	1,28					
		жұмыртқа порциясы	2300,00	1,0	2,30					
		сары май	4540,00	10,0	45,40					
		кисель	990	24,0	23,76					
Кисель	200	қант	650	10,0	6,50	30,26	47,16			
		сәтат II-ден кейінгі бағасы							205,45	320,20
		шыр еті	3590,00	76,0	272,84					
		картон	250,00	71,5	17,88					
		сәбіз	280,00	33,3	9,31					
		оскабық	1100,00	36,0	39,60					
		пшаз	250,00	16,0	4,00					
		қырдыкбайт	245,00	52,3	12,82					
		көкс жасыл бұшақ	760,00	31,0	23,56					
		өсімдік майы	1050,00	10,0	10,50					
тұз	100,00	0,7	0,07							
Кисель	200	кисель	990	24,0	23,76	30,26	47,16			
		қант	650	10,0	6,50					
кара бидай наны	20	кара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40			
сәтат II-ден кейінгі бағасы						431,37	672,29			

2-апта
бейсенбі

Тағамның гр	ингредиенттер	Азық-түлік	Өнімнің өзіндік құнын

ТАҒАМНЫҢ АТАУЫ	бойынша шығуы	ТАҒАМ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ	дм кг/дм, (тг) үшін бағасы	БРУТТО-Г	бағасы	күні	ескере отырып, теңгелері күнді.	
сүт қояндын сұды ботқасы	150	сұды жармасы	1000	37,5	37,50	128,17	199,75	
		сүт	560	72,0	40,32			
		қант	650	7,5	4,88			
		сары май	4540	10,0	45,40			
		тұз	100	0,7	0,07			
лимон сусыны	200	лимон	3570	8,0	28,56	38,31	59,71	
		қант	650	15,0	9,75			
қара бидай наны	20	қара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40	
		сәтәт II-ге дейінгі бағасы					177,00	275,85
		сывыр еті	3590	76,0	272,84	297,43	463,54	
		осімдік майы	1050	5,0	5,25			
		днәз	250	18,0	4,50			
		сәбіз	280	22,0	6,16			
		томат пиязасы	1450	4,8	6,96			
		бидай ұны	412	4,0	1,65			
		тұз	100	0,7	0,07			
		макарон	875	35,0	30,63			
		сары май	4540	3,5	15,89			
тұз	100	0,7	0,07					
лимон	3570	8,0	28,56					
лимон сусыны	200	қант	650	15,0	9,75	38,31	59,71	
		қара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40	
қара бидай наны	20	сәтәт II-ден кейінгі баға				392,84	612,25	

Татамнын аты	Татамнын гр бойынша шыгуу	Татам ингредиенттери	Ингредиентте рдин кг/л (тн.) үшн багасы	Брутто, г	Багасы	Азык-түлүк кұны	Өлчөмүн өзгөчө кұнын ескере отырып, тен слеті кұнды.
Сүт қосылған жүгері ботқасы	150	жүгері жармысы	719	42,0	30,20		
		сүт	560	72,0	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		тұз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	10,0	45,40	120,86	188,36
май қосылған бұтерброл	10/20	бидай наны	383,00	21,0	8,04		
		сары май	53,99,00	11,0	58,95	66,99	104,41
			698	150,0	104,70	104,70	163,17
	200	алма	3570,00	8,0	28,56		
		лимон	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
		қант				330,87	515,65
		САГАТ 11-ге лейінгі баға					
Тұздық қосылған сыыр қотлеті	50/50	сыер еті	3590,00	50,0	179,50		
		бидай наны	383,00	9,0	3,45		
		пияз	250,00	10,0	2,50		
		тұз	100,00	0,7	0,07		
		кепірілген нан ұнтағы	600,00	5,0	3,00		
		өсімдік майы	1050,00	4,5	4,73		
		сәбіз	280,00	8,5	2,38		
		пияз	250,00	4,8	1,20		
		ұн	412,00	4,5	1,85		
		тұз	100,00	0,7	0,07		
		ТОМАТ ПАСТАСЫ	1050,00	4,0	4,20		
		өсімдік майы	1450,00	4,0	5,80		
		макаронны	875	35,0	30,63	208,75	325,33
		мәсію сливоч.	4540	3,5	15,89	46,59	72,60
		СОЛЬ	100	0,7	0,07	104,70	163,17
			698	150,0	104,70		
		лимон	3570,00	8,0	28,56		
		қант	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
		кара бидай наны	501	21,0	10,52	10,52	16,40
		САГАТ 11-ден кейін баға				408,86	637,21

Тағамның атауы	тағамның гр бойынша шығуы	тағам ингредиенттері	Инцидентте рдің кг/л (тн.) үшін бағасы	Брутто, г	бағасы	Азық-түлік құны	Өнімінің өзіндік құнын ескере отырып, төмендеті құны.		
сүт қосылған күріш ботқасы	150	күріш жарнасы	721	33,3	24,01				
		сүт	560	72,0	40,32				
		қант	650	7,5	4,88				
		тұз	100	0,7	0,07				
		сары май	4540	10,0	45,40	114,67	178,72		
		ұн	412,00	21,0	8,65				
		қант	650,00	2,0	1,30				
		сары май	4540,00	2,0	9,08				
		жұмыртқа порциясы	2300,00	2,0	4,60				
		күреак аялтығы	7718,00	8,0	61,74				
сүзбе қосылған балш	40	тұз	100,00	0,5	0,05				
		сүзбе	2600,00	10,0	26,00				
		сүт	560,00	10,0	5,60				
		өсімдік майы	1050,00	3,0	3,15	120,18	187,29		
		келтірілген жеміс	1000	20,0	20,00	33,00	51,43		
		қант	650	20,0	13,00				
		сәт 11-ге дейінгі баға							
		сир еті	3590	76,0	272,84				
		өсімдік майы	1050	5,0	5,25				
		пшз	250	18,0	4,50				
сәбіз	280	22,0	6,16						
томат пастасы	1450	4,8	6,96						
Билей ұны	412	4,0	1,65						
тұз	100	0,7	0,07	297,43	463,54				
картон	250	143,0	35,75						
сүт	560	16,0	8,96						
тұз	100	0,7	0,07						
сары май	4540	3,5	15,89	60,67	94,55				
Келтірілген жеміс компоты	200	келтірілген жеміс	1000	20,0	20,00	33,00	51,43		
		қант	650	20,0	13,00				
		карта	501	21,0	10,52	10,52	16,40		
кара билей наны	20			401,62	625,92				

3 япта
сәрсенбі

Тағамның атауы	Тағамның гр бойынша шығуы	Тағамнің рингенттері	Нинригентте рдің кт/е (тп.) үшін бағасы	Брутто, г	бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, тегіселегі құны.	
сүт қосылған қарақұмық ботқасы	150	қарықұмық жермеасы	687	37,5	25,76			
		сүт	560	72,0	40,32			
		қант	650	7,5	4,88			
		сары май	4540	10,0	45,40			
		тұз	100	0,7	0,07		116,43	181,45
печенье "Крокет"	20	печенье	940	20,0	18,80		18,80	
Кисель	200	кисель	990,00	24,0	23,76		47,16	
		қант	650,00	10,0	6,50		30,26	29,30
сағат 11-ге дейінгі баға								
		снды еті	3590	76,0	272,84		165,49	
күріш	200	күріш жармасы	721	56,0	40,38			
		өсімдік майы	1050	7,0	7,35			
		шнәз	250	10,0	2,50			
		сәбіз	280	15,0	4,20			
		жасыл шөп	3050,00	2,0	6,10			
		тұз	100	0,7	0,07		333,44	519,66
		сәбіз	280	60,0	16,80			
сәбіз салаты	50	қант	650	2,0	1,30			
		өсімдік майы	1050	3,0	3,15			
		тұз	100	0,7	0,07			
		жасыл шөп	3500	2,0	7,00		28,32	44,14
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76			
		қант	650,00	10,00	6,50		30,26	47,16
қара бидай наны	20	қара бидай наны	501	21,0	10,52		10,52	
сағат 11-ден кейін баға								
						402,54	627,35	

3 япта
Бейсенбі

Тағамның атауы	Тағамның гр бойынша	Тағамнің рингенттері	Нинригентте рдің кт/е (тп.)	Брутто, г	бағасы	Азық-түлік	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып,
----------------	---------------------	----------------------	-----------------------------	-----------	--------	------------	--------------------------------------

Көрсөткіч	Мөл-үмү	Өлчөмдөрү	Баасы		Күнү	Төмөгөтү күнү						
			Брутто, г	Базасы								
Сүт коюлган тары боткасы	150	тары жармасы сүт кант сары май	242	37,7	9,12	99,79	155,52					
			560	72,0	40,32							
			650	7,5	4,88							
			100	0,7	0,07							
			4540	10,0	45,40							
			412,00	20,00	8,24							
			650,00	5,00	3,25							
			100,00	0,50	0,05							
			2560,00	0,50	1,28							
			2300,00	1,000	2,30							
Коржик	50	жүмүрткө порциясы сары май	4540,00	10,00	45,40	60,52	94,32					
			1000,00	20,00	20,00							
			650,00	20,00	13,00							
			САГАТ II-ТЕ ДЕЙІНГІ БАГА					193,31	51,43			
			Көптрілген жеміс компоты	200	балык Будай наны пшаз кептрілген нон ұптагы сүт түз оюмдік майы сабиз пшаз ун түз өсімдік майы томат пастасы			3800,00	68,0	258,40	33,00	301,27
								383,00	9,0	3,45		
								250,00	10,0	2,50		
								600,00	5,0	3,00		
								560,00	13,0	7,28		
								100,00	0,7	0,07		
1050,00	5,0	5,25										
280,00	8,50	2,38										
250,00	4,80	1,20										
412,00	4,50	1,85										
100,00	0,70	0,07										
1050,00	4,00	4,20										
1450,00	4,00	5,80										
721	36,0	25,96	295,45	460,46								
күрші жармасы	4540	3,5			15,89							
сары май	100	0,7			0,07							
кептрілген жеміс	1000,00	20,00			20,00							
кант	650,00	20,00			13,00							
кант	501	21,0			10,52							
САГАТ II-ден кейін бага					380,89	593,61						
Көптрілген жеміс компоты	200	кептрілген жеміс			1000,00	20,00	33,00	51,43				
Көптрілген жеміс компоты	20	кант			650,00	20,00	13,00	16,40				
Көптрілген жеміс компоты	20	кант			501	21,0	10,52	16,40				

3 этап	Жүмүш	Тагамдын гр болжолуша мөл-үмү	Тагам ингредиенттері	Ингредиентте рдин кг/л (гр.) үшүн багасы	Брутто, г	Багасы	Азык-түлүк күнү	Өнімнің өзіндік күнүн өскөргө отурап, төмөгөтү күнү.
3 этап	Жүмүш	Тагамдын гр болжолуша мөл-үмү	Тагам ингредиенттері	Ингредиентте рдин кг/л (гр.) үшүн багасы	Брутто, г	Багасы	Азык-түлүк күнү	Өнімнің өзіндік күнүн өскөргө отурап, төмөгөтү күнү.

4 бет

дүйсөнбі (кыс-ноктөм)

Тағамның атауы	Тағамның гр бойынша шығуы	Тағам ингредиенттері	Ингредиентте рині кг/л (тн.) үшін бағасы	Брутто, г	бағасы	Азық-түлік құны	Онімнің өзіндік құнын ескере отырып, тентедеті құны.		
Сүт қосылған тарты ботқасы	150/10	тары жармасы	242	37,5	9,08				
		сүт	560	72	40,32				
		қант	650	7,5	4,88				
		тұз	100	0,7	0,07		99,74	155,44	
		сары май	4540	10	45,40				
Май қосылған бұтерброд	20/10	бидай наньы	383	21	8,04		53,44	83,29	
		сары май	4540	10	45,40				
		длмон	3570,00	8,00	28,56		38,31	59,71	
длмон сусьы	200	қант	650,00	15,00	9,75		191,49	298,44	
		сағат 11-ге дейінгі баға							
		сывыр еті	3590	76	272,84				
		өсімдік майы	1050	5	5,25				
		пияз	250	18	4,50				
		сәбіз	280	22	6,16				
		томат пастасы	1450	4,8	6,96				
		ұн	412	4	1,65			297,43	463,54
		тұз	100	0,7	0,07				
		кәрікәумік жарьысы	687	47,4	32,56				
		Гарнир: қарақұмық	100	сары май	4540	3,5	15,89		48,52
тұз	100			0,7	0,07				
длмон	3570,00			8,00	28,56		38,31	59,71	
длмон сусьы	200	қант	650,00	15,00	9,75				
		қара бидай наньы	501	21	10,52		10,52	16,40	
қара бидай наньы	20					394,78	615,27		

сағат 11-ден кейінгі баға

4 янги

счисленіи

тағамның атауы	тағамның гр бойынша шығуы	тағамның ингредиенттері	Ингредиентте рдің кс/д (гн) үшін бағасы	Врутто, г	бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзінің құнын ескере отырып, тентілеті құны.
сүт қосылған күріш ботқасы	150	күріш жармысы	721	33,3	24,01		
		сүт	560	72	40,32		
		қант	650	7,5	4,88		
		тұз	100	0,7	0,07		
		сары май	4540	10	45,40	114,67	178,72
“Крокет” печенбесі	20	печенье	940	20	18,80		29,30
келтірілген жеміс компоты	200	келтірілген жеміс	1000	20	20,00		
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43
кара бидай наньы	20	кара бидай наньы	501	21	10,52	10,52	16,40
Сағат II-ге дейінгі бағасы							
		сыыр еті	3590	50	179,50		177,00
		бидай наньы	383	9	3,45		
		пшыз	250	10	2,50		
		тұз	100	0,7	0,07		
		келтірілген нан ұнтағы	600	5	3,00		
		өсімдік майы	1050	4,5	4,73		
		сөбіз	280	8,5	2,38		
		пшыз	250	4,8	1,20		
		ұн	412	4,5	1,85		
		тұз	100	0,7	0,07		
		томат пастасы	1450	4	5,80		
		өсімдік майы	1050	4	4,20	208,75	325,33
		макарон	875	35	30,63		
І зариур: макарон	100	сары май	4540	3,5	15,89		
		тұз	100	0,7	0,07	46,59	72,60
келтірілген жеміс компоты	200	келтірілген жеміс	1000	20	20,00		
		қант	650	20	13,00	33,00	51,43
кара бидай наньы	20	кара бидай наньы	501	21	10,52	10,52	16,40
Сағат II-ден кейінгі баға							
						298,85	465,76

4 анта
сәрсенбі

тағамның атауы	тағамның гр бойынша шығуы	тағамның ингредиенттері	Ингредиентте рәліл кг/л (гр.) үшін бағасы	Брутто, г	Бағасы	Амал-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, теңгесері құны.
СҮТ ҚОСЫЛҒАН "3 ЭЛАКСА" БОТҚАСЫ	150	3 ЭЛАКСА ЖАРМАСЫ	750	37,5	28,13	118,79	185,13
		СҮТ	560	72	40,32		
		ҚАНТ	650	7,5	4,88		
		САРЫ МАЙ	4540	10	45,40		
		ТҮЗ	100	0,7	0,07		
ҚАРА БИДАЙ НАНЫ	20	ҚАРА БИДАЙ НАНЫ	501	21	10,52	10,52	16,40
Кисель	200	Кисель	990	24	23,76	30,26	47,16
		ҚАНТ	650	10	6,50		
сағат 11-ге дейінгі бағасы							
Күріш	50/150	ТОВАЛДИНА	3590	76	272,84	333,44	519,66
		СЫНДІ ЕТІ	721	56	40,38		
		ӨСІМДІК МАЙЫ	1050	7	7,35		
		ПЫНАТ	250	10	2,50		
		СӨЛІЗ	280	15	4,20		
		ЖАҚЫЛ ШӨП	3050,00	2,00	6,10		
		ТҮЗ	100	0,7	0,07		
		ҚЫРЛЫҚБАБАТ	245	49	12,01		
		ҚАНТ	650	2	1,30		
		СӨЛІЗ	280	6	1,68		
Қырыққабат салаты	50	ӨСІМДІК МАЙЫ	1050	3	3,15	24,31	37,88
		ТҮЗ	100	0,7	0,07		
		ЖАҚЫЛ ШӨП	3050	2	6,10		
		Кисель	990	24	23,76		
		ҚАНТ	650	10	6,50		
ҚАРА БИДАЙ НАНЫ	20	ҚАРА БИДАЙ НАНЫ	501	21	10,52	10,52	16,40
сағат 11-ге дейінгі бағи							
						398,52	621,10

4 анта

Бейсенбі

Тағамның атауы	Тағамның гр бойынша мөлшесі	Тағамның ингредиенттері	Ингредиентте рдің кг/л (тн) үшін бағасы	Брутто, г	Бағасы	Азық-түлік құны	Өнімнің өзіндік құнын ескере отырып, тегелеті құны.
сүт қосылған арпа ботқасы	150	арпа жармасы	242,00	33,30	8,06	98,72	153,86
		сүт	560,00	72,00	40,32		
		қант	650,00	7,50	4,88		
		сары май	4540,00	10,00	45,40		
сүт	100,00	0,7	0,07				
сүт	412	39,1	16,11				
қант	650	2,2	1,43				
сары май	4540	2	9,08				
өсімдік майы	1050	3	3,15				
құрғақ шұбатқы	7718	0,8	6,17				
сүт	560	15	8,40				
сүт	2300	2	4,60				
жұмыртқа порциясы	100	0,5	0,05		48,99	76,36	
сүт	1000	20	20,00				
кеңтірілген жеміс	200	кеңтірілген жеміс	1000	20	13,00	33,00	51,43
қант	200	қант	650	20	10,52	180,72	281,65
сағат II-ге дейін бағасы							
баулық		баулық	3800	68	258,40		
бидай наны		бидай наны	383	9	3,45		
пиец		пиец	250	10	2,50		
сүт		сүт	560	13	7,28		
сүт		сүт	100	0,7	0,07		
сүт		сүт	1050	5	5,25		
өсімдік майы		өсімдік майы	280,00	8,50	2,38		
сарғыз		сарғыз	250,00	4,80	1,20		
пиец		пиец	412,00	4,50	1,85		
ун		ун	100,00	0,70	0,07		
сүт		сүт	1050,00	4,00	4,20		
өсімдік майы		өсімдік майы	1450,00	4,00	5,80	292,45	455,78
томат пастасы		томат пастасы	250	143	35,75		
картон		картон	560	16	8,96		
сүт		сүт	4540	3,5	15,89		
сары май		сары май	100	0,7	0,07	60,67	94,55
сүт		сүт	1000	20	20,00		
кеңтірілген жеміс		кеңтірілген жеміс	650	20	13,00	33,00	51,43
қант		қант	501	21	10,52	10,52	16,40
кара бидай наны		кара бидай наны	501	21	10,52	396,64	618,17

сағат II-ден кейінгі баға

4 апта

жұма

тағамның атауы	Выход блюда в г.	Ингредиента блюда	Цена ингредиента за кг/л (т/л)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Оқинің өзіңдік құнын есепте отырды, теңгелеті күнші.	
сүт қосылған жүгері ботқасы	150	жүгері жармасы	719	42	30,20	120,86	188,36	
		сүт	560	72	40,32			
		қант	650	7,5	4,88			
		тұз	100	0,7	0,07			
		сары май	4540	10	45,40			
ірімшік қосылған бұттерборл	10/20	бұдай наньы	383	21	8,04	66,99	104,41	
		ірімшік	5359	11	58,95			
		дәммен	3570,00	8,00	28,56			
дәммен сусынды	200	дәммен	650,00	15,00	9,75	226,17	352,48	
		қант						
Бекетроғандар	35/50	сағат 11-ге дейін бағасы					361,16	562,86
		сидр еті	3590	76	272,84			
		пиво	250	29	7,25			
		тұз	100	0,7	0,07			
		оспаңдық майы	1050	7	7,35			
		үгі	412	4	1,65			
		қаймақ	3600	20	72,00			
Ғармур: күріш	100	күріш жармасы	721	36	25,96	41,92	65,33	
		сары май	4540	3,5	15,89			
		тұз	100	0,7	0,07			
дәммен сусынды	200	дәммен	3570,00	8,00	28,56	38,31	59,71	
		қант	650,00	15,00	9,75			
қара бұдай наньы	20	қара бұдай наньы	501	21	10,52	451,91	704,29	
сағат 11-ден кейінгі баға								

"СОГЛАСОВАНО"

Проректор по научной работе
и стратегическому развитию

НАО "Медицинский Университет Астана"
Койков В.В.

2023 г.



2023 г.

Переведенное меню-раскладка для организации питания учащихся
общеобразовательных учреждений образования города Астаны на 2023 год

1 неделя

(лето-осень)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг./л.(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость в тенге с учетом затрат на производство продукции.	
Каша рисовая на молоке	150	Крупа рис	721,00	33,30	24,01			
		Молоко	560,00	72,00	40,32			
		Сахар	650,00	7,50	4,88			
		Соль	100,00	0,70	0,07			
		Масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40	114,67	178,72	
Кисель	200	Сахар	990,00	24,00	23,76			
		Кисель	650,00	10,00	6,50	30,26	47,16	
Бульбурда с сыром	20/10	Хлеб пшеничный	383,00	21,00	8,04			
		Сыр	5359,00	11,00	58,95	66,99	104,41	
Котлета из говядины с соусом	50/50	Яблоко	698,00	150,00	104,70	104,70	163,17	
		Сумма до 11,00 часов :						
		Повидля	3590,00	50,00	179,50		316,63	493,46
		Хлеб пшеничный	383,00	9,00	3,45			
		Дук репчатый	250,00	10,00	2,50			
		Соль	100,00	0,70	0,07			
		Сахар панировоч.	600,00	5,00	3,00			
		Масло растительн.	1050,00	4,50	4,73			
		Морковь	280,00	8,50	2,38			
		Дук репчатый	250,00	4,80	1,20			
		Мука	412,00	4,50	1,85			
		Соль	100,00	0,70	0,07			
		Масло растительн.	1050,00	4,00	4,20			
		Томат. паста	1450,00	4,00	5,80			
		Гарнир: макароны отварные	100	Макаронны	875,00	35,00	30,63	208,75
Масло сливоч.	4540,00			3,50	15,89			
Соль	100,00			0,70	0,07			
Яблоко	698,00			150,00	104,70	46,59		
Кисель	200	Кисель	990,00	24,00	23,76	104,70	72,60	
		Сахар	650,00	10,00	6,50	30,26	163,17	
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501,00	21,00	10,52	30,26	47,16	
		Сумма после 11,00 часов:			400,81		16,40	624,67

1 неделя
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.
Каша овсяная на молоке	150	крупя овсяная	1000,00	37,50	37,50		
		молоко	560,00	72,00	40,32		
		сахар	650,00	7,50	4,88		
		соль	100,00	0,70	0,07		
		мясо сливоч.	4540,00	10,00	45,40	128,17	199,75
Крокет печенье	20	крокет	940,00	20,00	18,80	18,80	199,75
Ковног из сухофруктов	200	сухофрукты	1000,00	20,00	20,00	18,80	29,30
		сахар	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43
Сумма до 11 часов:							
Рагу овощное с мясом говядины	200	говядина	3590,00	76,00	272,84	179,97	280,48
		картофель	250,00	71,53	17,88		
		морковь	280,00	33,26	9,31		
		кабачки	1100,00	36,00	39,60		
		лук репчатый	250,00	16,00	4,00		
		капуста	245,00	52,33	12,82		
		горошек зел.конс.	760,00	31,00	23,56		
		масло растительн.	1050,00	10,00	10,50		
		соль	100,00	0,70	0,07	390,59	608,73
		Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501,00	21,00	10,52
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000,00	20,00	20,00	33,00	51,43
		сахар	650,00	20,00	13,00	434,11	676,56
Сумма после 11 часов:							

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(л, (шт))	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.
Каша шпешная на молоке	150	крупа пшено	644,00	37,50	24,15	114,82	178,94
		молоко	560,00	72,00	40,32		
		масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40		
		сахар	650,00	7,50	4,88		
		соль	100,00	0,70	0,07		
		мука	412,00	21,00	8,65		
		сахар	650,00	2,00	1,30		
		масло сливоч.	4540,00	2,00	9,08		
		яичный пор.	2300,00	2,00	4,60		
		дрожжи сухие	7718,00	8,00	61,74		
Сдоба с творогом	40	соль	100,00	0,50	0,05	120,18	187,29
		творог	2600,00	10,00	26,00		
		молоко	560,00	10,00	5,60		
		масло растительн.	1050,00	3,00	3,15		
		лимон	3570,00	8,00	28,56		
		сахар	650,00	15,00	9,75		
		Сумма до II часов:				38,31	59,71
Лимонный напиток	200	говядина	3590,00	76,00	272,84	273,30	425,94
		картофель	250,00	176,00	44,00		
		лук репчатый	250,00	16,00	4,00		
		томат. паста	1450,00	3,00	4,35		
		масло растительн.	1050,00	7,00	7,35		
		зелень	3050,00	2,00	6,10		
		соль	100,00	0,70	0,07		
		лимон	3570,00	8,00	28,56		
		сахар	650,00	15,00	9,75		
		лимонный напиток	200	лимон	3570,00		
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501,00	21,00	10,52	10,52	16,40
		Сумма после II часов:				387,54	603,98

1 неделя
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л.(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Суп молочный из вермишели	150	молоко	560,00	72,00	40,32		165,01
		вермишель	845,00	18,00	15,21		
		сахар	650,00	7,50	4,88		
		масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40		
		соль	100,00	0,70	0,07		
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501,00	21,00	10,52	10,52	16,40
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		47,16
		сахар	650,00	10,00	6,50		
		Сумма до 11 часов:				146,66	228,56
Котлета рыбная с соусом	50/50	рыба	3800,00	68,00	258,40		462,33
		хлеб пшеничный	383,00	9,00	3,45		
		дуж репчатый	250,00	10,00	2,50		
		паниров. сухари	600,00	7,00	4,20		
		молоко	560,00	13,00	7,28		
		соль	100,00	0,70	0,07		
		масло растительн.	1050,00	5,00	5,25		
		морковь	280,00	8,50	2,38		
		дуж репчатый	250,00	4,80	1,20		
		мука	412,00	4,50	1,85		
		соль	100,00	0,70	0,07		
		масло растительн.	1050,00	4,00	4,20		
		томат. паста	1450,00	4,00	5,80		
рнс	721,00	36,00	25,96				
масло сливоч.	4540,00	3,50	15,89				
соль	100,00	0,70	0,07				
кисель	990,00	24,00	23,76				
сахар	650,00	10,00	6,50				
хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501,00	21,00	10,52	10,52	16,40
		Сумма после 11 часов:				379,35	591,21

1 неделя

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг./л.(гр)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.		
								Сумма после 11 часов:	
Каша ячневая на молоке	150	крупа ячневая	242,00	33,30	8,06		153,86		
		молоко	560,00	72,00	40,32				
		сахар	650,00	7,50	4,88				
		масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40				
		соль	100,00	0,70	0,07	98,72			
		мука	412,00	20,00	8,24				
Коржик	50	сахар	650,00	5,00	3,25		94,32		
		соль	100,00	0,50	0,05				
		разрыхлитель	2560,00	0,50	1,28				
		яичный пор.	2300,00	1,000	2,30				
		масло сливоч.	4540,00	10,00	45,40	60,52			
		сухофрукты	1000,00	20,00	20,00				
Компот из сухофруктов	200	сахар	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43		
Сумма до 11 часов:									
				76,00	272,84		192,24	299,61	
				250,00	6,00				
				1050,00	7,35				
				280,00	10,00	2,80			
				1100,00	20,00	22,00			
				1450,00	4,00	5,80			
				100,00	0,70	0,07			
				412,00	4,00	1,65	318,51	496,39	
				687,00	47,40	32,56			
				4540,00	3,50	15,89			
				100,00	0,70	0,07	48,52	75,62	
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	крупа гречневая	687,00	47,40	32,56				
				4540,00	3,50	15,89			
				100,00	0,70	0,07	48,52	75,62	
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000,00	20,00	20,00		33,00	51,43	
				сахар	650,00	20,00	13,00	33,00	51,43
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501,00	21,00	10,52		10,52	16,40	
				Сумма после 11 часов:				410,55	639,85

2 недели

Понедельник

(лето-осень)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л.(гр)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.
Каша пшеничная на молоке	150	крупя пшеничная	242	37,5	9,08		
		молоко	560	72	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,70	0,07		
		масло сливоч.	4540	10	45,40	99,74	155,44
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		
		сахар	650,00	10,00	6,50	30,26	47,16
Бутерброд с маслом	10х20	Хлеб пшеничный	383	21	8,04		
		масло сливоч.	4540	5	22,70	30,74	47,91
Яблоко	150	яблоко свежее	698	150	104,70	104,70	163,17
		Сумма до 11 часов:				265,44	413,69
Тфетгли из говядины в соусе	50/50	говядина	3590	51	183,09		
		крупа рис	724	5	3,62		
		мука	412	4	1,65		
		масло растительн.	1050	8	8,40		
		дух репчатый	250	21	5,25		
		соль	100	0,7	0,07		
		морковь	280,00	8,50	2,38		
		дух репчатый	250,00	4,80	1,20		
		мука	412,00	4,50	1,85		
		соль	100,00	0,7	0,07		
		масло растительн.	1050,00	4,00	4,20		
томат. паста	1450,00	4,00	5,80	217,582	339,10		
Паринр: гречка рассыпчатая	100	крупа гречневая	687	47,4	32,56		
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07	48,52	75,62
Яблоко	150	яблоко	698	150	104,70		
		кисель	990,00	24,00	23,76	104,70	163,17
Кисель	200	кисель	990,00	24,00	23,76		
		сахар	650,00	10,00	6,50	30,26	47,16
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52	10,52	16,40
			Сумма после 11 часов :			411,59	641,46

2 неделя
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/д.(шт)	Брутто, г	Сумма	Собственность продуктов питания	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство	
								Сумма до 11.00 часов:
Каша "3 класс" на молоке	150	крупа 3х классов	750	37,5	28,13			
		молоко	560	72	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10	45,40			
		соль	100	0,7	0,07		118,79	185,13
		печенье	940	20	18,80		18,80	29,30
Печенье "Крокет"	20	сухофрукты	1000	20	20,00			
		сахар	650	20	13,00			
		Сумма до 11.00 часов:						
Салат "Свекольный с сыром"	50	свекла	274	62	16,99			
		сыр	5359	5	26,80			
		масло растительн.	1050	3	3,15			
		говядина	3590	50	179,50		46,93	73,15
		хлеб пшеничный	383	9	3,45			
		лук репчатый	250	10	2,50			
		соль	100	0,7	0,07			
		сушенн петрушеч.	660	5	3,00			
		масло растительн.	1050	4,5	4,73			
		морковь	280	8,5	2,38			
		лук репчатый	250	4,8	1,20			
		мука	412	4,5	1,85			
		соль	100	0,7	0,07			
		томат. паста	1450	4	5,80			
Биточки из говядины с соусом	50/50	масло растительн.	1050	4	4,20			
		макаронн	875	35	30,63		208,75	325,33
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89			
		соль	100	0,7	0,07			
Парнир: макаронн отварные	100	сухофрукты	1000	20	20,00			
		сахар	650	20	13,00			
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20	20,00			
		сахар	650	20	13,00			
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501	21	10,52			
Сумма после 11 часов:								
						345,79	538,91	

2 недели

Среда

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л/(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Сумма с учетом затрат на производство
Каша рисовая на молоке	150	Крупа рис	721	33,3	24,01	114,67	178,72
		Молоко	560	72	40,32		
		Сахар	650	7,5	4,88		
		Соль	100	0,7	0,07		
		Масло сливоч.	4540	10	45,40		
Лимонный напиток	200	Лимон	3570,00	8,00	28,56	38,31	59,71
Хлеб ржано-пшеничный	20	Сахар	650,00	15,00	9,75		
		Сумма до II часова:		21	10,52	10,52	16,40
Тушеная говядина с овощами (морковь, капуста, лук)	35/50	Говядина	3590	76	272,84	299,46	466,71
		Морковь	280	20	5,60		
		Капуста	245	20	4,90		
		Томат, паста	1450	4	5,80		
		Лук репчатый	250	20	5,00		
		Масло растительн.	1050	5	5,25		
		Соль	100	0,7	0,07		
		Рис	721	36	25,96		
		Масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
		Соль	100	0,7	0,07		
Лимонный напиток	200	Лимон	3570,00	8,00	28,56	41,92	65,33
Хлеб ржано-пшеничный	20	Сахар	650,00	15,00	9,75		
		Сумма после II часова:		21	10,52	10,52	16,40
						38,31	59,71
						10,52	16,40
						390,21	608,14

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(шт)	Брутто, г	Сумма	Собственность продуктов питания	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство	
Каша ячневая на молоке	150	крупа ячневая	242	33,3	8,06			
		молоко	560	7,2	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10	45,40			
		соль	100	0,7	0,07	98,72	153,86	
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000	20	20,00	33,00	51,43	
		сахар	650	20	13,00	10,52	16,40	
Хлеб ржано-пшеничный	20	Сумма до 11 часов:						
		капустя	245	25,6	6,27			
		морковь	280	6	1,68			
		огурцы	1960	1,1	2,16			
		зелень	3400	5	17,00			
		зеленый порошок	1500	15	22,50			
		масло растительн.	1050	3	3,15			
		соль	100	0,7	0,07			
		сахар	650	0,02	0,01	52,84	82,35	
		говядина	3590	76	272,84			
		рис	721	56	40,38			
		масло растительн.	1050	7	7,35			
		лук репчатый	250	10	2,50			
		морковь	280	15	4,20			
зелень	3050,00	2,00	6,10					
Компот из сухофруктов	200	соль	100	0,7	0,07	33,44	519,66	
		сухофрукты	1000	20	20,00			
		сахар	650	20	13,00	33,00	51,43	
Хлеб ржано-пшеничный	20	Сумма после 11 часов:						
		хлеб ржано-пшеничный	501	21	10,52			429,80

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/д.г(г)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.	
Каши овсяная на молоке	150	крупа овсяная	1000	37,5	37,50			
		молоко	560	72	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10	45,40		128,17	199,75
		соль	100	0,7	0,07			
		мука	412	39,1	16,11			
		сахар	650	2,2	1,43			
		масло сливоч.	4340	2	9,08			
		масло растительн.	1050	3	3,15			
		масло растительн.	7718	0,8	6,17			
Булочка "Школьная"	40	дрожжи сухие	560	15	8,40			
		молоко	2300	2	4,60		48,99	76,36
		яичный пор.	100	0,5	0,05			
		соль	990	24	23,76			
		Кисель	200	24	30,26		30,26	47,16
		Сахар	650	10	6,50		207,42	323,26
Кисель		200	Сумма по II часам:					
Тфтели рыбные в соусе	50/50	рыба	3800	68	258,40			
		ДНС	721	5	3,61			
		лук репчатый	250	24	6,00			
		соль	100	0,7	0,07			
		масло растительн.	1050	5	5,25			
		мука	412	4	1,65			
		морковь	280,00	8,50	2,38			
		лук репчатый	250,00	4,80	1,20			
		мука	412,00	4,50	1,85			
		соль	100,00	0,70	0,07			
		масло растительн.	1050,00	4,00	4,20			
		томат. паста	1450,00	4,00	5,80		290,48	452,71
		картофель	250	143	35,75			
		молоко	560	16	8,96			
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89			
соль	100	0,7	0,07					
Гарнир: картофельное пюре	100	картофель	560	16	8,96			
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89		60,67	94,55
		соль	100	0,7	0,07			
Кисель	200	Кисель	990	24	23,76			
		сахар	650	10	6,50		30,26	47,16
Хлеб ржанно-пшеничный	20	Хлеб ржанно-пшеничный	501	21	10,52			
		сахар	650	10	6,50		10,52	16,40
Хлеб ржанно-пшеничный		20	Сумма после 11 часов :					
						391,93	610,82	

2 недели
Пятница

3 недели

Понедельник

(лето-осень)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(тн)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.		
Каша овсяная на молоке	150	Крупа овсяная	1000	37,5	37,50		199,75		
		Молоко	560	72,0	40,32				
		Сахар	650	7,5	4,88				
		Соль	100	0,7	0,07				
		Масло сливоч.	4540	10,0	45,40				
Кисель	200	Кисель	990,00	24,0	23,76		47,16		
		Сахар	650,00	10,0	6,50				
Бутерброд с сыром	15/20	Хлеб пшеничный	383	21,0	8,04	30,26	104,41		
		Сыр	5359	11,0	58,95				
Яблоко	150	Яблоко	698	150,0	104,70	104,70	163,17		
		Сумма до 11 часов:							
		говядина	3590	50,0	179,50	330,12		514,49	
		Хлеб пшеничный	383	9,0	3,45				
		Лук репчатый	250	10,0	2,50				
		Соль	100	0,7	0,07				
		Сухари паниров.	600	5,0	3,00				
		Масло растительн.	1050	4,5	4,73				
		Морковь	280	8,5	2,38				
		Лук репчатый	250	4,8	1,20				
		Мука	412	4,5	1,85				
Масло растительн.	1050	4,0	4,20						
Томат. паста	1450	4,0	5,80						
Соль	100	0,7	0,07						
Гарнир: макароны припускание	100	Макароны	875	35,0	30,63	208,75	325,33		
		Масло сливоч.	4540	3,5	15,89				
		Соль	100	0,7	0,07				
Яблоко	150	Яблоко	698	150,0	104,70	46,59	72,60		
		Кисель	990,00	24,0	23,76	104,70			
Хлеб ржанно-пшеничный	200	сахар	650,00	10,0	6,50	30,26	47,16		
		Хлеб ржанно-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52			
Сумма после 11 часов :				21,0	10,52	400,81	624,67		

3 неделя

Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л,(руб)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша рисовая на молоке	150	крупа рис	721	33,3	24,01	114,67	178,72
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40		
		мука	412,00	20,0	8,24		
Коржик	50	сахар	650,00	5,0	3,25	60,52	94,32
		соль	100,00	0,5	0,05		
		разрыхлитель	2560,00	0,5	1,28		
		яичный пор.	2300,00	1,0	2,30		
		масло сливоч.	4540,00	10,0	45,40		
		сухофрукты	1000,00	20,0	20,00		
сахар	650,00	20,0	13,00	33,00	51,43		
		Сумма до II часов:			208,19		324,47
Гуляши с овощами	35/50	говядина	3590	76,0	272,84	297,43	463,54
		масло растительн.	1050	5,0	5,25		
		лук репчатый	250	18,0	4,50		
		морковь	280	22,0	6,16		
		томат. паста	1450	4,8	6,96		
		мука	412	4,0	1,65		
соль	100	0,7	0,07				
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	крупа гречневая	687	47,4	32,56	297,43	463,54
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89		
		соль	100	0,7	0,07		
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000,00	20,0	20,00	48,52	75,62
		сахар	650,00	20,0	13,00		
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	501	21,0	10,52	33,00	51,43
		Сумма после II часов :			10,52		16,40
					389,47		606,99

3 недели

Средн

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л,(руб)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.
Каша гречневая на молоке	150	крупа гречневая	687	37,5	25,76		
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40		
		соль	100	0,7	0,07		
Печенье "Круикет"	20	печенье	940	20,0	18,80	116,43	181,45
Лимонный напиток	200	лимон	3570,00	8,0	28,56	18,80	29,30
		сахар	650,00	15,0	9,75		
		Сумма до II часов:				38,31	59,71
Бигусе	200	говядина	3590	76,0	272,84	173,54	270,46
		капустя свеж	245	49,5	12,13		
		лук репчатый	250	18,0	4,50		
		картофель	250	99,0	24,75		
		масло растительн.	1050	5,0	5,25		
		морковь	280	37,0	10,36		
		томат. паста	1450	4,0	5,80		
		соль	100	0,7	0,07		
		лимон	3570,00	8,0	28,56	335,70	523,18
		сахар	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
Лимонный напиток	200	лимон	3570,00	8,0	28,56	38,31	59,71
Хлеб ржанно-пшеничный	20	хлеб ржанно-пшеничный	650,00	15,0	9,75	10,52	16,40
		соль	501	21,0	10,52	384,53	599,29
Сумма после II часов :							

3 неделя
Пятница

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л.(тп)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.	
Каша "3 злака" на молоке	150	крупа 3х злаков	750	37,5	28,13		185,13	
		молоко	560	72,0	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40			
		соль	100	0,7	0,07	118,79		
		мука	412	39,1	16,11			
Булочка "Никольная"	40	сахар	650	2,2	1,43		76,36	
		масло сливоч.	4540	2,0	9,08			
		масло растительн.	1050	3,0	3,15			
		дрожжи сухие	7718	0,8	6,17			
		молоко	560	15,0	8,40			
		яичный пор.	2300	2,0	4,60			
		соль	100	0,5	0,05	48,99		
		сухофрукты	1000,00	20,0	20,00	33,00		
		сахар	650,00	20,0	13,00	33,00		
					20,0	10,52		
Сумма до 11 часов:					200,78		312,92	
Котлета из говядины с соусом	50/50	говядина	3590	50,0	179,50		208,76	325,36
		хлеб пшеничный	385	9,0	3,47			
		лук репчатый	250	10,0	2,50			
		соль	100	0,7	0,07			
		сухарь паниров.	600	5,0	3,00			
		масло растительн.	1050	4,5	4,73			
		морковь	280	8,5	2,38			
		лук репчатый	250	4,8	1,20			
		мука	412	4,5	1,85			
		соль	100	0,7	0,07			
		масло растительн.	1050	4,0	4,20			
		томат. паста	1450	4,0	5,80			
		картофель	250	143,0	35,75			
		молоко	560	16,0	8,96			
		соль	100	0,7	0,07			
масло сливоч.	4540	3,5	15,89	60,67				
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	1000,00	20,0	20,00		33,00	51,43
		сахар	650,00	20,0	13,00			
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52		10,52	16,40
Сумма после 11 часов :						312,96		487,74

4-я неделя

Понедельник

(ясто-овен.)

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/л(тн)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенте с учетом затрат на производство продукции.	
								Итого по 11 часам:
Каша овсяная на молоке	150	Крупа овсяная	1000	37,5	37,50			
		Молоко	560	72,0	40,32			
		Сахар	650	7,5	4,88			
		Соль	100	0,7	0,07			
		Масло сливоч.	4540	10,0	45,40			
Кисель	200	Кисель	990,00	24,0	23,76	128,17	199,75	
Бутерброд с сыром	20/10	Сахар	650,00	10,0	6,50			
		Хлеб пшеничный	383	21,0	8,04	30,26	47,16	
		Сыр	5359	11,0	58,95			
Яблоко	150	Яблоко	698	150,0	104,70	66,99	104,41	
Гуляш с овощами	35/50	Итого по 11 часам:						
		говядина	3590	76,0	272,84		330,12	514,49
		масло растительн.	1050	5,0	5,25			
		Дук репчатый	250	18,0	4,50			
		Морковь	280	22,0	6,16			
		томат. паста	1450	4,8	6,96			
		Мука	412	4,0	1,65			
		Соль	100	0,7	0,07			
		макаронн.	875	35,0	30,63		297,43	463,54
		Масло сливоч.	4540	3,5	15,89			
Яблоко	150	Соль	100	0,7	0,07			
		Яблоко	698	150,0	104,70	46,59	72,60	
		Кисель	990,00	24,0	23,76	104,70	163,17	
Кисель	200	Сахар	650,00	10,0	6,50	30,26	47,16	
Хлеб ржанно-пшеничный	20	Хлеб ржанно-пшеничный	501	10,0	6,50	10,52	10,52	16,40
				21,0	10,52	489,49	762,88	

4-я неделя
Вторник

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.	
Каша рисовая на молоке	150	Крупа рис	721	33,3	24,01			
		Молоко	560	72,0	40,32			
		Сахар	650	7,5	4,88			
		Соль	100	0,7	0,07			
Печенье "Крокет"	20	Масло сливоч.	4540	10,0	45,40			
		Печенье	940	20,0	18,80	114,67	178,72	
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	1000	20,0	20,00		18,80	
		Сахар	650	20,0	13,00		29,30	
		Сумма до 11,00					33,00	
Поджарка (говядина с овощами)	35/50	Говядина	3590,00	76,0	272,84		166,47	51,43
		Лук репчатый	250,00	24,0	6,00			259,45
		Масло растительн.	1050,00	7,0	7,35			
		Морковь	280,00	10,0	2,80			
		Кабачки	1100,00	20,0	22,00			
		Томат. паста	1450,00	4,0	5,80			
		Соль	100,00	0,7	0,07			
		Мука	412,00	4,0	1,65			
		Крупа рис	721	36,0	25,96		318,51	496,39
		Масло сливоч.	4540	3,5	15,89			
Гарнир: рис припущенный	100	Соль	100	0,7	0,07			
		Сухофрукты	1000	20,0	20,00		41,92	65,33
Компот из сухофруктов	200	Сахар	650	20,0	13,00		33,00	
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52		10,52	51,43
								16,40
Сумма после 11 часов:							403,95	629,55

4-ая неделя
Среда

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиента за кг/(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в т.ч. с учетом затрат на производство продукции.
Каша пшеничная на молоке	150	крупа пшеничная	242	37,5	9,08		
		молоко	560	72,0	40,32		
		сахар	650	7,5	4,88		
		соль	100	0,7	0,07		
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40	99,74	155,44
		мука	412	21,0	8,65		
		сахар	650	2,0	1,30		
Слюбя с творогом	40	масло сливоч.	4540	2,0	9,08		
		яичный пор.	2300	2,0	4,60		
		дрожжи сухие	7718	8,0	61,74		
		соль	100	0,5	0,05		
		творог	2600	10,0	26,00		
		молоко	560	10,0	5,60		
		масло растительн.	1050	3,0	3,15	120,18	187,29
		лимон	3570,00	8,0	28,56	38,31	59,71
		сахар	650,00	15,0	9,75	258,23	402,45
				Сумма до 11 часов:			
Жаркое по-домашнему	200	говядина	3590	76,0	272,84		
		картофель	250	176,0	44,00		
		лук репчатый	250	16,0	4,00		
		томат. паста	1450	3,0	4,35		
		масло растительн.	1050	7,0	7,35		
		зелень	3050,00	2,0	6,10		
		соль	100	0,7	0,07	338,71	527,88
		свежая	274	62,0	16,99		
		сыр	5339	5,0	26,80		
		масло растительн.	1050	3,0	3,2	46,93	73,15
Салат "Свекольный с сыром"	50	лимон	3570,00	8,0	28,56		
		сыр	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
Лимонный напиток	200	лимон	3570,00	8,0	28,56		
		сахар	650,00	15,0	9,75	38,31	59,71
Хлеб ржано-пшеничный	20	хлеб ржано-пшеничный	501	21,0	10,52	10,52	16,40
						434,47	677,13
Сумма после 11 часов :							

4-ая неделя
Четверг

Наименование блюда	Выход блюда в г.	Ингредиенты блюда	Цена ингредиентов за кг./л.(шт)	Брутто, г	Сумма	Себестоимость продуктов питания блюда	Стоимость блюда в тенге с учетом затрат на производство продукции.	
Каши ячневая на молоке	150	крупа ячневая	242	33,3	8,06			
		молоко	560	72,0	40,32			
		сахар	650	7,5	4,88			
		масло сливоч.	4540	10,0	45,40			
		соль	100	0,7	0,07		98,72	
		мука	412,00	20,0	8,24			153,86
		сахар	650,00	5,0	3,25			
Коржик	50	соль	100,00	0,5	0,05			
		дрожжи/тесто	2560,00	0,5	1,28			
		яичный порошок	2300,00	1,0	2,30			
		масло сливоч.	4540,00	10,0	45,40			
		кисель	990,00	24,0	23,76		60,52	
		сахар	650,00	10,0	6,50			94,32
		рыба	3800	68,0	258,40		30,26	47,16
Тертая рыба в соусе	50/50	крупа рис	721	5,0	3,61			
		мука	412	4,0	1,65			
		масло растительн.	1050	5,0	5,25			
		дух репчатый	250	24,0	6,00			
		соль	100	0,7	0,07			
		морковь	280,00	8,5	2,38			
		дух репчатый	250,00	4,8	1,20			
		мука	412,00	4,5	1,85			
		соль	100,00	0,7	0,07			
		масло растительн.	1050,00	4,0	4,20			
		томат. паста	1450,00	4,0	5,80			
		крупа гречневая	687	47,4	32,56		284,68	443,67
		масло сливоч.	4540	3,5	15,89			
		соль	100	0,7	0,07			
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	кисель	990,00	24,0	23,76		48,52	75,62
		сахар	650,00	10,0	6,50			
Хлеб ржанно-пшеничный	20	кисель	990,00	24,0	23,76		48,52	75,62
		сахар	650,00	10,0	6,50			
Хлеб ржанно-пшеничный	20	Хлеб ржанно-пшеничный	501	21,0	10,52		30,26	47,16
Сумма после II часов :								
						10,52	16,40	
						373,98	582,85	

ЖАЗ-КҮЗ			Тн-дагы район багасы, өндүрүстүк өнімге кеткен шыгындды есепке алганда	атаг 11-ден кейі	Тн-дагы район багасы, өндүрүстүк өнімге кеткен шыгындды есепке алганда
1-ші апта	апта күндөрү	сагат 11-ге дейін			
	дүйсөнбү	316,63	481,15	400,81	609,07
	сейсенбі	179,97	273,47	434,11	659,67
	сәрсенбі	273,30	415,31	387,54	588,91
	бейсенбі	146,66	222,86	379,35	576,46
	жұма	192,24	292,13	410,55	623,88
	дүйсөнбү	265,44	403,37	411,59	625,45
	сейсенбі	170,59	259,23	345,79	525,45
	сәрсенбі	163,51	248,46	390,21	592,96
	бейсенбі	207,42	315,19	391,93	595,57
2-ші апта	жұма	142,24	216,15	429,80	653,12
	дүйсөнбү	330,12	501,65	400,81	609,07
	сейсенбі	208,19	316,37	389,47	591,84
	сәрсенбі	173,54	263,71	384,53	584,33
	бейсенбі	140,52	213,54	375,15	570,07
3-ші апта	жұма	200,78	305,11	312,96	475,57
	дүйсөнбү	330,12	501,65	489,49	743,84
	сейсенбі	166,47	252,97	403,95	613,83
	сәрсенбі	258,23	392,40	434,47	660,23
	бейсенбі	189,50	287,97	373,98	568,30
4-ші апта	жұма	218,78	332,46	405,28	615,86
	дүйсөнбү	330,12	501,65	489,49	743,84
	сейсенбі	166,47	252,97	403,95	613,83
	сәрсенбі	258,23	392,40	434,47	660,23
	бейсенбі	189,50	287,97	373,98	568,30
Жаз-күз айларынын орташа күнү		213,71	324,76	397,59	604,17
676,67 (с НДС)					
КЫС-КӨКТЕМ					
1-ші апта	дүйсөнбү	324,68	493,38	408,86	621,31
	сейсенбі	281,34	427,53	401,26	609,76

ЛЕТО-ОСЕНЬ

1 кв недели	день недели	до 11 часов	Стоимость района в тн. с учетом затрат на производство продукции	после 11 час	Стоимость района в тн. с учетом затрат на производство продукции
	Понедельник	316,63	481,15	400,81	609,07
	Вторник	179,97	273,47	434,11	659,67
	Среда	273,30	415,31	387,54	588,91
	Четверг	146,66	222,86	379,35	576,46
	Пятница	192,24	292,13	410,55	623,88
2 кв недели	Понедельник	265,44	403,37	411,59	625,45
	Вторник	170,59	259,23	345,79	525,45
	Среда	163,51	248,46	390,21	592,96
	Четверг	207,42	315,19	391,93	595,57
	Пятница	142,24	216,15	429,80	653,12
3 кв недели	Понедельник	330,12	501,65	400,81	609,07
	Вторник	208,19	316,37	389,47	591,84
	Среда	173,54	263,71	384,53	584,33
	Четверг	140,52	213,54	375,15	570,07
	Пятница	200,78	305,11	312,96	475,57
4 кв недели	Понедельник	330,12	501,65	489,49	743,84
	Вторник	166,47	252,97	403,95	613,83
	Среда	258,23	392,40	434,47	660,23
	Четверг	189,50	287,97	373,98	568,30
	Пятница	218,78	332,46	405,28	615,86
Средняя стоимость лето-осень		213,71	324,76	397,59	604,17
					676,67 (с НДС)

ЗИМА-ВЕСНА

1 кв недели	Понедельник	324,68	493,38	408,86	621,31
	Вторник	281,34	427,53	401,26	609,76
	Среда	163,88	249,02	407,81	619,71

	Четверг	198,42	301,52	380,89	578,80
	Пятница	147,55	224,22	384,53	584,33
2 яя неделя	Понедельник	296,19	450,09	495,08	752,32
	Вторник	170,59	259,23	356,72	542,07
	Среда	205,45	312,21	431,37	655,51
	Четверг	202,86	308,26	382,52	581,28
	Пятница	177,00	268,96	392,84	596,97
3 яя неделя	Понедельник	330,87	502,78	408,86	621,31
	Вторник	267,85	407,03	401,62	610,30
	Среда	165,49	251,47	402,54	611,70
	Четверг	193,31	293,75	380,89	578,80
	Пятница	224,09	340,53	411,85	625,84
4 яя неделя	Понедельник	191,49	290,99	394,78	599,91
	Вторник	177,00	268,96	298,85	454,14
	Среда	159,57	242,48	398,52	605,59
	Четверг	180,72	274,62	396,64	602,74
	Пятница	226,17	343,68	451,91	686,71
Средняя стоимость зима-весна		214,23	325,54	399,42	606,95
+лето-осень		213,97	325,15	398,50	678,22 (с НДС)

	Екінші тағамдар		
35	Хинкали	60	200
36	Манты әуссқой	60	200
37	Сандықшалы (манты)	60	200
38	Ашытқы қамырынан жасалған манты	60	200
39	Ет пен асқабақ қосылған манта	60	200
40	Балық котлеталары	75/50	300
41	Тұздықтағы тефтели	60/50	300
42	Ет қосылған қырыққабат бұқтырмасы	30/150	350
43	Тұздықтағы фрикаделька	55/50	300
44	Котлеттер, биточкалар, тұздық қосылған шницель	50/50	250
45	Котлеттер, тұздықты биточкалар	75/50	300
46	«Гнездо глухаря» котлеті	80	300
47	Күрішті зразы	75	300
48	Етте, пиязды зразы	75	300
49	Картоп қосылған тұшпара	200/10	350
50	Қырыққабат қосылған тұшпара	200/10	350
51	Көкөніс орамы	200	350
52	Көкөністермен бұқтырылған балық	75/75	400
53	Қамырдағы балық	75/50	400
54	Тұздық қосылған қырыққабат орамдары	108/50	400
55	Толтырылған бұрыш	108/50	350
56	«Детка» биточкасы	50/150	350
57	Ет қосылған картоп бұқтырмасы	30/200	400
58	Ет орамы	200	350
59	Бризоль	100	400
60	Пиязды бифштекс	75/30	350
61	Сыыр еті гуляші	50/50	500
62	«Гнездышки»	125/50	350
63	Қайнатылған тұшпара	200/100/10	400
64	Сүзбе қосылған тұшпара	200/10	350
65	Қуырылған балық	100	400
66	Балық кесек еті	75/85	400
67	Тондағы балық	200	400
68	Лагман	30/200	600
69	Татарша азу	30/200	600
70	Үй қуырмасы	50/200	600
71	Сыиыр етінен палау	50/200	600
72	Бигус	250/50	600
73	Көкөністі рагу	200	350
74	Штрудли	250/50	600
75	Тауықты штрудли	250/50	600
76	Фольгадағы көкөністермен балық	200	500
77	Монастырлық балық	200	500
78	Француздық балық	200	500
79	Бешбармак	275/50	600
80	Тайлық ет	150/50	600

81	Француздық ет	200/50	600
82	Лазанья	200	500
83	Жалқау қырыққабат орамдары	100	300
84	Пісірілген тауық сан еті	100	400
85	Тауықтың кесек еті	100	450
86	Көкөністер қосылған тауық кесек еті	75/60	400
87	Тауыл құймағы	100	450
88	Тауық котлеті	75	350
89	Тауық орамасы	120	400
90	Көкөністер қосылған тауық еті	150	450
91	Қайнатылған шұжықтар	1 шт	200
92	Қайнатылған сарделькалар	1 шт	400
93	Чахокбили	150	400
	Гарнирлер		
94	Пісірілген макарон	150	250
95	Қайнаттылған макарон	150	250
96	Бұқтырылған қырыққабат	150	250
97	Картоп шоресі	150	250
98	Күрделі гарнир (картоп.шоре, қырыққабат бұқтырылған.)	75/75	250
99	Пісірілген күріш	150	250
100	Сәбіз қосылған пісірілген күріш	150	250
101	Қайнатылған картоп	150	250
102	Қайнатылған қарақұмық	150	250
103	Бұршақ шоресі	150	250
104	Бұқтырылған көкөністер	150	250
	Таңғы астар		
105	Сары май құймағы	100/10	200
106	Құймақ	150	250
107	Алма құймағы	150	250
108	Повидло құймағы	100/10	250
109	Қоюлатылған сүт қосылған құймақ	100/10	250
110	Май қосылған сүт күріш ботқасы	200/10	250
111	Май қосылған сүт арпа ботқасы	200/10	250
112	Май қосылған сүт жармасы ботқасы	200/10	250
113	Сары май қосылған сүтті бидай ботқасы	200/10	250
114	Май қосылған сүт сұлы ботқасы	200/10	250
115	Сары май қосылған сүтті бидай ботқасы	200/10	250
116	Май қосылған сүт жүгері ботқасы	200/10	250
117	Омлет	110	250
118	Сырники	100	350
119	Сүзбе қайнатпасы	150	450
120	Қатты пісірілген жұмыртқа	40	100
121	Нан	20	10
	Напитки		
122	Ұара шәй	200	100
123	Көк шәй	200	100
124	Лимон қосылған қара шәй	200	100

125	Сүт қосылған қара шәй	200	100
126	3/1 / кофесі 3/1 шәйі	200	130
127	Сүтті какао	200	100
128	Қайнатылған сүт	200	80
129	Каркаде	200	100
130	Кептірілген жеміс компоты	200	100
131	Балғын алма компоты	200	100
132	Лимон сусыны	200	100
133	Кисель	200	100



«СОГЛАСОВАНО»

КГУ «Средняя школа №41»

акимата города Астаны

И.о. директора:

Джантабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Ассортиментный перечень блюд

№	Наименование	Выход в граммах	Цена в тенге
Салаты			
1	Салат из отварной свеклы	100	250
2	Салат из моркови	100	250
3	Салат из свежей капусты	100	250
4	Салат из капусты и свеклы	100	250
5	Салат из яблока и свеклы	100	250
6	Салат «Винегрет овощной»	100	250
7	Салат «Здоровье»	100	250
8	Салат «Витаминный»	100	250
9	Салат из моркови и яблок	100	250
10	Салат из моркови с фасолью	100	250
11	Салат из капусты с кукурузой	100	250
12	Салат из редьки	100	250
13	Салат «Свекла с сыром»	100	250
14	Салат «Изюминка»	100	250
15	Салат из моркови, яблок и капусты	100	250
16	Салат из свежих помидор и сладкого перца	100	250
17	Салат из помидор и огурцов	100	250
18	Салат из морской капусты	100	250
19	Салат «Осенний»	100	250
20	Салат «Греческий»	100	300
Первые блюда			
21	Суп картофельный с вермишелью	250	300
22	Суп фасолевый	250	300
23	Суп-лапша	250	300
24	Суп картофельный с клецками	250/35	300
25	Суп рисовый	250	300
26	Суп гороховый	250	300
27	Суп «Харчо»	250	300
28	Свекольник	250	300
29	Рассольник	250	300
30	Борщ	250	300
31	Щи	250	300
32	Суп рисовый с фрикадельками	250/35	450

33	Солянка сборная	250	450
34	Мясо по-казахски	30/150	450
	Вторые блюда		
35	Хинкали	60	200
36	Манты любительские	60	200
37	Сундучки (манты)	60	200
38	Манты из дрожжевого теста	60	200
39	Манты с мясом и тыквой	60	200
40	Котлеты из рыбы	75/50	300
41	Тефтели в соусе	60/50	300
42	Тушеная капуста с мясом	30/150	350
43	Фрикадельки в соусе	55/50	300
44	Котлеты, биточки, шницеля с соусом	50/50	250
45	Котлеты, биточки с соусом	75/50	300
46	Котлета «Гнездо глухаря»	80	300
47	Зразы с рисом	75	300
48	Зразы мясные с луком	75	300
49	Вареники с картофелем	200/10	350
50	Вареники с капустой	200/10	350
51	Рулет овощной	200	350
52	Рыба тушеная с овощами	75/75	400
53	Рыба в кляре	75/50	400
54	Голубцы с соусом	108/50	400
55	Перец фаршированный	108/50	350
56	Биточек «Детка»	50/150	350
57	Запеканка картофельная с мясом	30/200	400
58	Рулет мясной	200	350
59	Бризоль	100	400
60	Бифштекс с луком	75/30	350
61	Гуляш из говядины	50/50	500
62	«Гнездышки»	125/50	350
63	Пельмени отварные	200/100/10	400
64	Вареники с творогом	200/10	350
65	Рыба жаренная	100	400
66	Стейк рыбный	75/85	400
67	Рыба в шубке	200	400
68	Лагман	30/200	600
69	Азу по-татарски	30/200	600
70	Жаркое по-домашнему	50/200	600
71	Плов из говядины	50/200	600
72	Бигус	250/50	600
73	Рагу овощное	200	350
74	Штрудли	250/50	600
75	Штрудли с курицей	250/50	600
76	Рыба с овощами в фольге	200	500
77	Рыба по-монастырски	200	500
78	Рыба по-французски	200	500

79	Бешбармак	275/50	600
80	Мясо по-тайски	150/50	600
81	Мясо по-французски	200/50	600
82	Лазанья	200	500
83	Ленивые голубцы	100	300
84	Бедрышки куриные запеченные	100	400
85	Стейк куриный	100	450
86	Стейк куриный с овощами	75/60	400
87	Оладьи куриные	100	450
88	Котлеты куриные	75	350
89	Рулет куриный	120	400
90	Куриное филе с овощами	150	450
91	Сосиски отварные	1 шт	200
92	Сардельки отварные	1 шт	400
93	Чахокбили	150	400
	Гарниры		
94	Макаронь припущенные	150	250
95	Макаронь отварные	150	250
96	Капуста тушеная	150	250
97	Пюре картофельное	150	250
98	Сложный гарнир (карт.пюре, капуста тушен.)	75/75	250
99	Рис припущенный	150	250
100	Рис с морковью припущенный	150	250
101	Картофель отварной	150	250
102	Гречка отварная	150	250
103	Гороховое пюре	150	250
104	Овощи тушеные	150	250
	Завтраки		
105	Блинчики с маслом	100/10	200
106	Оладьи	150	250
107	Оладьи с яблоками	150	250
108	Оладьи с повидлом	100/10	250
109	Оладьи со сгущенным молоком	100/10	250
110	Каша молочная рисовая с маслом	200/10	250
111	Каша молочная ячневая с маслом	200/10	250
112	Каша молочная манная с маслом	200/10	250
113	Каша молочная пшеничная с маслом	200/10	250
114	Каша молочная овсяная с маслом	200/10	250
115	Каша молочная пшеничная с маслом	200/10	250
116	Каша молочная кукурузная с маслом	200/10	250
117	Омлет	110	250
118	Сырники	100	350
119	Запеканка творожная	150	450
120	Яйцо отварное вкрутую	40	100
121	Хлеб	20	10
	Напитки		
122	Чай черный	200	100

123	Чай зеленый	200	100
124	Чай черный с лимоном	200	100
125	Чай черный с молоком	200	100
126	Кофе 3в 1 / Чай 3в 1	200	130
127	Какао с молоком	200	100
128	Молоко кипяченое	200	80
129	Каркаде	200	100
130	Компот из сухофруктов	200	100
131	Компот из свежих яблок	200	100
132	Лимонный напиток	200	100
133	Кисель	200	100

«КЕЛІСІЛДІ»
 Астана қаласы әкімдігінің
 "№41 орта мектеп" КММ-сі
 Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
 «27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: вермишель сүт сорпасы
№ 258 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порцияға арналған шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Вермишель	гр	18	18
Сүт	гр	72	72
Су	гр	63	63
Сары май	гр	10	10
Қант	гр	7,5	7,5
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		150

Пісіру технологиясы

Вермишельді қайнаған тұзды суға құйып, жартылай дайын болғанға дейін 5-7 минут қайнатыңыз, елекке салыңыз, су ағызыңыз. Содан кейін қайнаған сүтке қант, тұз қосып, қайнатылған вермишельді салыңыз, қайнатыңыз және тағы 5 минут қайнатыңыз. Сары майды эмальданған ыдыста ерітіңіз, қайнатыңыз, дайын вермишельге қосыңыз, бәрін мұқият араластырыңыз және қайнатыңыз. Талаптар: түсі ақ. Макарон жақсы қайнатылған, бір-біріне жабыспайды.

Тағамның калория мөлшері-387 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Вермишель сүт сорпасы	150	4,95	6,75	15,48	387	0,03	0,105	0,675	79,5



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а:  Джантабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: сүттегі қаракұмық ботқасы
№ 405 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Қаракұмық жармасы	гр	37,5	37,5
Су	гр	48	48
Сүт	гр	72	72
Сары май	гр	10	10
Тұз	гр	0,7	0,7
Қант	гр	7,5	7,5
Шығу	гр	-	150

Пісіру технологиясы

Тұзды қайнаған суға салыңыз, сұрыпталған және жуылған жарманы күйыңыз, араластырыңыз және жартылай дайын болғанға дейін пісіріңіз. Содан кейін ыстық сүт күйыңыз, қант, тұз қосыңыз. қайтадан араластырыңыз және жабық қақпақпен жұмсақ қайнағанша пісіріңіз. Дайын ботқа қайнатылған сары майды қосыңыз, бәрін мұқият араластырыңыз. Талап: түсі қоңыр. Дәнді дақылдар жақсы қайнатылған. Консистенциясы біркелкі, борпылдақ. Өнімдер жиынтығына тән дәм мен иіс, күйдірілген ботқаның белгілері жоқ.

Тағамның калория мөлшері 288,8 Ккал құрайды.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Сүттегі қаракұмық ботқасы	150	5,23	7,815	18,75	288,8	0,075	0,165	0,675	138,36

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: сүттегі "3 жарма" ботқасы
№411 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
3 дәнді дақылдар	гр	37,5	37,5
Қант	гр	7,5	7,5
Сүт	гр	72	72
Сары май	гр	10	10
Су	гр	48	48
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр	-	150

Пісіру технологиясы

Дайындалған жарманы шайып, тұзды суға құйып, 10-15 минут қайнатыңыз, содан кейін артық суды ағызып, ыстық сүт қосыңыз. Содан кейін тұз, қант қосып, бірнеше рет араластырып, жұмсақ болғанша пісіріңіз. Босатылған кезде еріген сары майды құйыңыз. Тағамның калория мөлшері 365,6 Ккал құрайды.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Сүттегі "3 жарма" ботқасы	150	7,65	11,25	28,35	365,6	0,15	0	1,5	175,5

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.



Технологиялық карта

**Атауы: сүттегі жүгері ботқасы
№ 411 рецепттер жинағы**

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
	гр	42	42
Жүгері жармасы	гр	7,5	7,5
Қант	гр	72	72
Сүт	гр	10	10
Сары май	гр	48	48
Су	гр	0,7	0,7
Тұз	г		150

Пісіру технологиясы.

Жүгері жармасын шайып, суда 20-30 минут пісіріңіз, содан кейін артық суды ағызып, ыстық сүт қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Пісірудің соңында қант, тұз қосыңыз. Еріген сары маймен жіберіңіз.

Тағамның калория мөлшері-300 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда р	Майла р	Көмірсула р	Ккал	В1,м г	В2,м г	С,м г	Са,м г
Сүттегі жүгері ботқасы	150	6,45	5,55	30,75	300	0,040	0,22	0	83,4

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а:  Жангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.



Технологиялық карта

Атауы: сүттегі бидай ботқасы
№ 411 рецеттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Бидай жармасы	гр	37,5	37,5
Қант	гр	7,5	7,5
Сүт	гр	72	72
Сары май	гр	10	10
Су	гр	48	48
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр	-	150

Пісіру технологиясы

Бидай жармасын шайып, суда 20-30 минут пісіріңіз, содан кейін артық суды ағызып, ыстық сүт қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Пісірудің соңында қант, тұз қосыңыз. Еріген сары маймен жіберіңіз.

Тағамның калория мөлшері-244 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Сүттегі бидай ботқасы	150	6,81	7,77	30,13	244	0,135	0	1,215	138,5

«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а:  Жангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.



Технологиялық карта

Атауы: сүттегі күріш ботқасы
№ 411 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Жарма күріш	гр	33,3	33,3
Қант	гр	7,5	7,5
Сүт	гр	72	72
Сары май	гр	10	10
Су	гр	48	48
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		150

Пісіру технологиясы

Күріш жармасын шайып, суда 20-30 минут пісіріңіз, содан кейін артық суды ағызып, ыстық сүт қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Пісірудің соңында қант, тұз қосыңыз. Еріген сары маймен жіберіңіз.
Тағамның калория мөлшері-255,2 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Сүттегі күріш ботқасы	150	5,79	9,36	32,07	255,2	0,06	0	1,485	158,8

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: сүттегі тары ботқасы
№ 411 реценттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Тары жармасы	кг	37,5	37,5
Қант	кг	7,5	7,5
Сүт	л	72	72
Сары май	кг	10	10
Су	л	48	48
Тұз	кг	0,7	0,7
Шығу	г		150

Пісіру технологиясы.

Тары жармасын шайып, суда 20-30 минут пісіріңіз, содан кейін артық суды ағызып, ыстық сүт қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Пісірудің соңында қант, тұз қосыңыз. Еріген сары маймен жіберіңіз.

Тағамның калория мөлшері-208 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда р	Майла р	Көмірсула р	Ккал	В1,м г	В2,м г	С,м г	Са,м г
Сүттегі тары ботқасы	150	8,4	10,35	36,6	208	0,18	0	1,5	165

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а:  Жангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: сүттегі сұлы ботқасы

№ 411 рецептер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Сұлы жармасы	гр	37,5	37,5
Қант	гр	7,5	7,5
Сүт	л	72	72
Сары май	гр	10	10
Су	л	48	48
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		150

Пісіру технологиясы

Дайындалған жарманы шайып, тұзды суға құйып, 10-15 минут қайнатыңыз, содан кейін артық суды ағызып, ыстық сүт қосыңыз. Содан кейін тұз, қант қосып, бірнеше рет араластырып, жұмсақ болғанша пісіріңіз. Босатылған кезде еріген сары майды құйыңыз.

Тағамның калория мөлшері-263,2 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда р	Майла р	Көмірсула р	Кка л	В1,м г	В2,м г	С,мг	Са,м г
Сүттегі сұлы ботқасы	150	4,99	8,15	16,98	263,2	0,075	0,15	0,675	143,11

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№411 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: сүттегі арпа ботқасы
№ 411 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порц үшін шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Арпа жармасы	гр	33,3	33,3
Қант	гр	7,5	7,5
Сүт	гр	72	72
Сары май	гр	10	10
Су	гр	48	48
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу		-	150

Пісіру технологиясы

Дайындалған, жуылған арпа жармасын қайнаған суға құйып, 10-15 минут қайнатыңыз. Ботқаны қоюланғанша баяу қайнатыңыз, ыстық сүт, тұз, қант қосыңыз. Баяу отта дайын болғанға дейін жеткізіңіз. Пісіру уақыты 40-60 минут. Қайнатылған сары маймен жіберіңіз. Сапа талаптары: сыртқы түрі: дәндер толығымен ісінген және жақсы қайнатылған, консистенциясы тұтқыр. Тағамның калория мөлшері-177,6 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда Р	Майла Р	Көмірсула Р	Ккал	В1,м г	В2,м г	С,м г	Са,м г
Сүттегі арпа ботқасы	150	7,23	6,56	25,58	177,6	0,08	0,08	7,69	82,06

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: лимон сусыны
№ 280 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порцияға тұтыну нормасы	
		Жалпы	Таза
Қант	гр	15	15
Лимон	гр	8	7
Су	гр	200	200
Шығу:	гр	-	200

Пісіру технологиясы

Сиропты ыстық суда дайындау үшін қантты ерітіңіз, бұрын ақ целлюлозадан тазартылған қыбықты қосыңыз, жұқа жолақтарға кесіңіз, қайнатыңыз, 10-12 минут қайнатыңыз және ағызыңыз. Лимоннан алынған қабықты ұсақтап тураңыз, ыстық су құйыңыз, 5 минут қайнатыңыз, инфузия үшін 3-4 сағатқа қалдырыңыз. Сүзгеннен кейін сорпаға қант қосып, қайнатыңыз, сығылған лимон шырынын құйыңыз және салқындатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-56 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда	Майла	Көмірсула	Ккал	В1,м	В2,м	С,м	Са,м
	у	р	р	р	л	г	г	г	г
Лимон сусыны	200	0	0	18,9	56	0	0	2,32	3,44



«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Жасыл қосылған қырыққабат салаты
№ 90 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порцияға арналған шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Қырыққабат	гр	49	40
Сәбіз	гр	6	5
Жасыл	гр	2	2
Қант	гр	2	2
Өсімдік майы	гр	3	3
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		50

Пісіру технологиясы

Дайындалған қырыққабат пен сәбізді жолақтарға ұсақтап тураңыз. Босату кезінде салатты араластырып, өсімдік майымен, тұзбен, қантпен дәмдеңіз. Сапаға қойылатын талаптар сыртқы түрі: қырыққабат біркелкі араласады, салат үйіндіге салынып, өсімдік майы мен шөптермен дәмделеді. Консистенциясы: шырғанды.
Тағамның калория мөлшері 80,5 Ккал құрайды.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Жасыл қосылған қырыққабат салаты	50	0,71	3,045	4,18	80,5	0,01	0,02	4,75	17,57



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а: *Ш.К. Жангабылова*

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: көк қосылған сәбіз салаты
№95 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порцияға арналған шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сәбіз жаңа	гр	60	48
Өсімдік майы	гр	3	3
Қант	гр	2	2
Жасыл	гр	2	2
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу:	гр		50

Пісіру технологиясы

Дайындалған сәбізді үккіште жолақтарға кесіңіз. Туралған сәбізге тұз, қант, шөптер, қант қосыңыз, бәрін араластырыңыз, өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тағамның калория мөлшері-55 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыз дар	Майла р	Көмірс улар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Көк қосылған сәбіз салаты	50	0,605	3,545	4,845	55	0,06	0,007	3,26	47,49

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Ежангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: "Витамин" Салаты
№ 85 рецетттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 порцияға арналған шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Қырыққабат	гр	25,6	22,5
Өсімдік майы	гр	3	3
Жаңа піскен қияр	гр	1,1	1,0
Тұз	гр	0,7	0,7
Сәбіз	гр	6	5
Жасыл бұршақ	гр	15	10
Қант	гр	0,02	0,02
Жасыл	гр	5	5
Шығу	гр		50

Пісіру технологиясы

Қырыққабатты, сәбізді, қиярды жолақтарға ұсақтап тураңыз, тұз, қант, туралған көк, жасыл бұршақ қосыңыз, араластырыңыз. Босатар алдында өсімдік майын құйыңыз. Тағамның калория мөлшері-25 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда р	Майла р	Көмірсула р	Ккал	В1,м г	В2,м г	С,мг	Са,м г
"Витамин" " Салаты	50	0,423	1,524	2,595	25	0,006	0,012	10,48 5	13,40



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Қоржын
№14 рецент

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Бидай ұны	гр	20	20
Қант	гр	5	5
Сары май	гр	10	10
Пісіру ұнтағы	гр	0,5	0,5
Тұз	гр	0,50	0,50
Су	гр	0,2	0,2
Жұмыртқа ұнтағы	гр	1	1
Шығу р / ф	гр	-	60
Шығу	гр		50

Пісіру технологиясы

Дежаға сары май, қант, тұз салып, қант кристалдары жоғалып кеткенше араластырыңыз, біртіндеп су қосыңыз. Қант кристалдары массада жоғалып кеткенде, ұнды пісіру ұнтағымен қосып, қамырды тез илеңіз. Қамырды ұзақ илеу оны ұзаққа созады. Қамырды жапқыңыз, әр түрлі пішінде кесіңіз, р/ф 60 грамм, сұйылтылған жұмыртқа ұнтағымен майлаңыз және 180-200с температурада 15-20 минут пісіріңіз.
Тағамның калория мөлшері-170,5 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Қоржын	50	2,7	8,4	28,7	170,5	0,02	0,04	0,96	10

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Гаршир: пісірілген макарон
№ 442 реценттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Макарон	гр	35	35
Су	гр	79	79
Сары май	гр	3,5	3,5
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр	-	100

Пісіру технологиясы

Қайнаған тұзды суға 50% сары май қосып, макарон құйыңыз. Макаронды қайнатыңыз, араластырыңыз, қалған майды қосыңыз, қазанды қақпақпен жабыңыз және орташа қызған кезде дайын болғанға дейін жеткізіңіз.
Тағамның калория мөлшері-135 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Гаршир: пісірілген макарон	100	3,66	2,81	17,58	135	0,04	0,02	0	3,2

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

**Атауы: Гарнир: картоп пюресі
№ 326 рецепттер жинағы**

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Картоп	гр	143	85,5
Сүт	гр	16	16
Сары май	гр	3,5	3,5
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		100

Пісіру технологиясы

Тазартылған картопты дайын болғанға дейін тұзбен суға қайпатыңыз, суды төгіп тастаңыз, картопты құрғатыңыз. Ыстық картопты сүрткіш арқылы сүртіңіз. Езілген картоптың температурасы 80 градустан төмен болмауы керек, әйтпесе картоп пюресі тұтқыр болады, бұл олардың дәмі мен сыртқы түрін күрт нашарлатады. Ыстық пюре картопқа 2-3 дозада ыстық, қайнатылған сүт пен еріген сары май қосыңыз. Қоспаны жұмсақ және тегіс болғанша шайқаңыз.

Тағамның калория мөлшері-109 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда	Майла	Көмірсу	Ккал	В1,м	В2,м	С,м	Са,м
	у	р	р	лар	л	г	г	г	г
Гарнир: картоп пюресі	100	2,17	3,12	5,36	109	0,06 9	7,0	2,08	36,7 2



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің

"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а:

Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Гарнир: күріш пісірілген

№ 748 реценттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Күріш жармасы	гр	36	36
Су	гр	71	71
Сары май	гр	3,5	3,5
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		100

Пісіру технологиясы

Тұздалған суға 50% сары май қосып, сұрыпталған және жуылған күріш жармасын қосыңыз. Күрішті қоюланғанша баяу қайнатыңыз, араластырыңыз, сары майдың қалдықтарын қосыңыз, қазанды қақпақпен жабыңыз және күрішті сөндіріңіз.

Тағамның калория мөлшері-116 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Гарнир: күріш пісірілген	100	2,46	2,86	24,4	116	0,02	0,01	0	1,61

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Сүзбе қосылған мөрдiң атауы
рецепттер жинағы №1098, №1135

Өнімдердің атауы	Бiрлiктер өлшеу	1 дана шикiзат нормасы	
		Жалпы	Таза
Бидай ұны	гр	21	21
Қант	гр	2	2
Сары май	гр	2	2
Тұз	гр	0,5	0,5
Ашытқы	гр	8	8
Сүт	гр	10	10
Жұмыртқа ұнтағы	гр	2	2
Сүзбе	гр	10	10
Өсiмдiк майы	гр	3	3
Р/ф массасы	г	-	50
Шығу	г		40

Пiсiру технологиясы

Дайындалған ашытқыны, қантты, ұнды дежаға салыңыз, сүтті 35-40°C температурада құйыңыз, араластырыңыз. Қоспаны 35-40°C температурада 30-40 минут ішінде 1,5-2 ссе көлемге дейін ұстаңыз. дайындалған қоспаға рецепт бойынша қалған қант, тұз, ұн, жұмыртқа ұнтағы, сүт қосып, 7-8 минут араластырыңыз. содан кейін еріген сары майды құйыңыз, сүзбе қосыңыз қамырды біртекті консистенцияға дейін илеңіз және оны оңай бөліңіз Дежа қабырғалары. Қамырды ашыту үшін 35-40°C температурада 1,5-2 сағатқа қалдырыңыз. Сары май қамырынан салмағы 50 г шарлар жасаңыз, оларды паракка тігіспен салыңыз, бір-бірінен 10 мм қашықтықта және 40-50 минут ішінде тексеру үшін жылы жерге қойыңыз. пісірер алдында маймен майлаңыз. 230-240 градус температурада пісіріңіз.

Тағамның калория мөлшері-124,6 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда	Майла	Көмірсула	Ккал	В1,м	В2,м	С,м	Са,м
	у	р	р	р	л	г	г	г	г
Сүзбе қосылған торт	40	2,50	0,96	16,78	124,6	0,045	0,021	0	6,75

«КЕЛІСІЛДІ»
 Астана қаласы әкімдігінің
 "№41 орта мектеп" КММ-сі
 Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
 «27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Гарнир: қарақұмық
 № 405 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Қарақұмық	гр	47,4	47,4
Су	гр	79	79
Сары май	гр	3,50	3,50
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр		100

Пісіру технологиясы

Дайындалған жарманы шайып, тұздалған қайнаған сұйықтыққа құйыңыз. Бұл жағдайда қалқымалы қуыс дәндерді алып тастаңыз. Қарақұмық қоюланғанша пісіріңіз. Пісіру кезінде сары май қосыңыз. Ботқа қалың болған кезде, қазанды қақпақпен жауып, қарақұмықты 1-2 сағат қайнатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-110 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Гарнир: қарақұмық я	100	5,82	1,5	0,62	110	0,141	0,073	0	9,2



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: ірімшік сэндвичі
№ 3 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Ірімшік	гр	11	10
Нан	гр	21	20
Шығу	г		10/20

Дайындау технологиясы

Нанның бір бөлігін кесіңіз 20 г. нанға 10 грамм туралған ірімшікті салыңыз.

Тағамның калория мөлшері-85 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда р	Майла р	Көмірсула р	Кка л	В1,м г	В2,м г	С,мг	Са,м г
Ірімшік сэндвичі	10/20	0,39	11,8	11,86	37,1	0,03	0,08	0,06 3	143

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: май сэндвичі
№ 3 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сары май	гр	11	10
Нан	гр	21	20
Шығу	г		10/20

Дайындау технологиясы

Нанның бір бөлігін кесіңіз 20 г, нанға 10 грамм сары май салыңыз.

Тағамның калория мөлшері-37,1 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда р	Майла р	Көмірсула р	Ккал	В1,м г	В2,м г	С,мг	Са,м г
Май сэндвичі	10/20	3,6	4,76	12,46	37,1	0,03	0,08	0,063	15,0

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: "Крокет" Печеньесі

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
"Крокет" Печеньесі	г	20	20
Шығу	г	-	20

Дайындау технологиясы

Печеньені 20 грамм порцияға салыңыз.

Тағамның калория мөлшері 85,6 Ккал құрайды.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
"Крокет" Печеньесі	20	1,6	2,16	14,90	85,6	1,5	1,8	9,0	13,5

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Дж Жангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Қара бидай наны

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Қара бидай наны	гр	20	20
Шығу	гр		20

Дайындау технологиясы

Қара бидай наны 20 грамм тілімдерге кесілген.

Тағамның калория мөлшері 44,4 Ккал құрайды.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Қара бидай наны	20	1,2	0,2	8,866	44,4	0,004	0,018	0	6,6



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а:

Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: көкөністер қосылған сиыр еті (сәбіз, қырыққабат, пияз)
№ 627 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сиыр еті	гр	76	56
Пияз	гр	20	16
Өсімдік майы	гр	5	5
Қырыққабат	гр	20	16
Сәбіз	гр	20	16
Тұз	гр	0,7	0,7
Томат пюресі	гр	4	4
Су	гр	10	10
Шығу	г		35/50

Пісіру технологиясы

20-30 г туралған ет. қызарғанша қуырыңыз, жарты сақинаға туралған пиязды, жолақтарға кесілген сәбізді қосып, 5 минут өткізіңіз. Туралған қырыққабатты қосыңыз, бәрін араластырыңыз, соңында томат пюреcін қосып, дайын болғанға дейін қайнатыңыз. Тағамның калория мөлшері-214 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуы здар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С, мг	Са, мг
Көкөністер қосылған сиыр еті (сәбіз, қырыққабат, пияз)	35/50	5,4	4,616	4,896	214	0,038 6	0,038 6	2,1 28 9	10, 915 7

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

**Атауы: Сныр ЕтіБефстроганов
№598 рецеттер жинағы**

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сныр еті	гр	76	56
Пияз	гр	29	24
Өсімдік майы	гр	7	7
Ұн	гр	4	4
Қаймақ	гр	20	20
Тұз	кг	0,7	0,7
Шығу	г		35/50

Пісіру технологиясы

Кең кесектерге кесілген етті қалыңдығы 5-8 мм-ге дейін ұрып, ұзындығы 30-40 мм, салмағы 5-7 г кесектерге кесіңіз. алынған бөліктерді 150-180°C температураға дейін қыздырылған маймен табаға біркелкі жұқа қабатқа салыңыз, тұз себіңіз және 3-4 минут бойы үздіксіз араластыра отырып қуырыңыз. майсыз тұздалған ұннан, қаймақтан, тұздықты дайындаңыз. Тұздыққа тұздалған пиязды салыңыз, оны қуырылған ет үстіне құйып, қайнатыңыз.

Қаймақ тұздығы: ұнды майсыз өткізіңіз, салқындатыңыз, қаймақ, тұз қосып, қайнатыңыз. Тағамның калория мөлшері-255 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыз лар	Майла р	Көмірсул ар	Ккал	В1,м г	В2,мг	С,мг	Са,мг
Бефстроганов	35/50	13,75	14,845	3,595	255	0,03	0,08	6,25	1,67

Директордың м.а:



«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Бигус
№ Б/н рецептуралар жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сыыр еті	гр	76	56
Қырыққабат	гр	49,5	37,4
Өсімдік майы	гр	5	5
Томат шоресі	гр	4	4
Сәбіз	гр	37	30,8
Пияз	гр	18	15
Картоп	гр	99	76
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу:	гр		200

Пісіру технологиясы

Етті 20-30 г кесектерге кесіңіз, алтынға дейін қуырыңыз, жарты сақинаға туралған пиязды, жолақтарға кесілген сәбізді, томат шоресін қосып, 5 минут қайнатыңыз. Кіпкене дойбыға кесілген қырыққабат пен туралған картопты ет қосылған көкөністерге салыңыз, су, тұз қосып, қақпақпен жабыңыз. Пісірілгенге дейін кейде араластыра отырып, қайнатыңыз. Тағамның калория мөлшері-324 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуы здар	Майла р	Көмірсу лар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Бигус	200	16,2	15,6	15,8	324	0,18	1	50	17,289

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№1 орта мектеп" КММ-сі
Джангабылова Ш.К.

Директордың м.а: _____

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: тұздық қосылған сиыр етінен Биточки
№ 658 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сиыр еті	г	50	37
Нан	г	9	9
Пияз	г	10	8
Өсімдік майы	л	4,5	4,5
Крекер	г	5	5
Тұз	г	0,7	0,7
Су	л	12	12
Қызыл негізгі тұздық	л	50	50
Р/ф массасы	г	-	62
Дайын доптардың массасы	г	-	50
Шығу	г	-	50/50

Пісіру технологиясы

Етті пияз және малынған нанмен бірге тартқыштан өткізіп, тұз қосып, араластырыңыз, массаны шайқаңыз.

Дайын котлет массасынан қалыңдығы 2,0-2,5 см дөңгелек жалпақ пішінді бұйымдар жасаңыз, үгінділерде нан пісіріңіз, паракқа салыңыз, қуыру шкафында 30-40 минут пісіріңіз. Доптар дөңгелек тегістелген. Босатар алдында тұздықты құйыңыз. Тағамның калория мөлшері-149 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Тұздық қосылған сиыр етінен биточки	50/50	15,53	11,78	16,07	149	0,1	0,17	0,15	43,

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: тұздық қосылған балықтан биточкалар
№ 541 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дапа шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Балық филесі	гр	68	38
Нан	гр	9	9
Өсімдік майы	гр	5	5
Сүт	гр	13	13
Крекер	гр	5	5
Тұз	гр	0,7	0,7
Пияз	гр	10	9
Қызыл негізгі тұздық	гр	50	50
Шығу	гр		50/50

Пісіру технологиясы

Нанды суға салып, сығыңыз. Балық целлюлозасын нан мен пиязбен бірге ет тартқыштан өткізіп, сүт, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Массаны қайтарыңыз. Дайын котлет массасынан бұйымдарды қалыңдығы 2-2,5 см дөңгелек тегістелген пішінде кесіңіз, үгінділерде пісіріңіз, қуыруға арналған шкафта пісірілгенге дейін пісіріңіз. Босатар алдында тұздықты құйыңыз.

Тағамның калория мөлшері 160 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуы здар	Майла р	Көмірсул ар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са, мг
Тұздық қосылған балықтан биточкалар	50/50	4,202	7,117	7,15	160	0,082 7	0,080 1	8,676 1	21,7



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: көкөністермен Гуляш
№ 632 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сыыр еті	гр	76	56
Пияз	гр	18	16
Өсімдік майы	гр	5	5
Сәбіз	гр	22	17
Бидай ұны	гр	4	4
Тұз	гр	0,7	0,7
Томат пюресі	гр	4,8	4,8
Су	гр	1,0	1,0
Шығу	гр		35/50

Пісіру технологиясы

20-30 г туралған ет. қуырыңыз, су құйыңыз және шамамен бір сағат қайнатыңыз.
Бұқтырылғаннан кейін қалған сорпада тұздықты дайындаңыз, оған пияз, тұз, сабанмен туралған сәбіз, томат пастасы, ұн қосыңыз. Етті тұздықпен құйып, 25-30 минут қайнатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-148 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг
Көкөністермен Гуляш	35/50	13,19	13,36	2,6	148	0,032	0	0,84

«КЕЛІСІЛДІ»
 Астана қаласы әкімдігінің
 "№41 орта мектеп" КММ-сі
 Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
 «27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Алма

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	Норма сырья на 1 штука	
		Жалпы	Таза
Алма	гр	150г	150г
Шығу	дана	-	1

Дайындау технологиясы

Алма сұрыптап, зақымдалған жемістерді алып тастаңыз. Қалған жемістерді жақсылап жуып, құрғатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-94 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Алма	1дана	0,3	0,3	5,85	94	0	0	6	9,6

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: "Мектеп"Тоқаш
№1 реценттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы.	
		Жалпы	Таза
Тұз	гр	0,5	0,5
Ұн	гр	39,1	39,1
Қант	гр	2,2	2,2
Сары май	гр	2	2
Ашытқы құрғақ	гр	0,8	0,8
Жұмыртқа ұнтағы	гр	2	2
Сүт	гр	15	15
Осімдік майы	гр	3	3
Р/ф массасы	г		50
Шығу	г		40

Пісіру технологиясы

Ашытқы қамыры (қамыр әдісі): ыдысқа 35-40°C дейін қыздырылған сүтті құйыңыз, ашытқыны қосыңыз, ұн қосыңыз (35-60%) және тегіс болғанша араластырыңыз. Қамырдың бетіне ұн себіңіз, қақпақпен жабыңыз және ашыту үшін жылы жерге қойыңыз. Қамыр көлемі 2-2,5 есе артып, түсе бастағанда, оған сұйықтықтың қалған бөлігін еріген тұз, қант және жұмыртқа ұнтағымен қосыңыз, содан кейін бәрін араластырыңыз, қалған ұнды қосып, қамыр иленіз. Илеуді аяқтамас бұрын еріген сары майды қосыңыз. Контейнерді қақпақпен жауып, ашыту үшін 2-2, 5 сағатқа қалдырыңыз. Ашыту кезінде қамырды 2-3 рет ораңыз. Қамырдан шарлар жасаңыз, оларды бір-бірінен 10 мм қашықтықта майланған парақтарға тігіспен салыңыз және 40-50 минут ішінде жылы жерге қойыңыз. пісірер алдында жұмыртқа ұнтағымен майлаңыз. 170-200°C температурада 20-25 минут пісіріңіз. сапаға қойылатын талаптар: сыртқы түрі: пішіні тегіс беті бар дөңгелек. Консистенциясы: үгінді жақсы пісірілген, кеуекті. Түсі: алтыннан ашық қоңырға дейін. Тағамның калория мөлшері-126,8 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда	Майла	Көмірсула	Ккал	В1,м	В2,м	С,м	Са,м
	у	р	р	р	л	г	г	г	г
"Мектеп" "Тоқаш"	40	2,50	0,96	16,78	126,8	0,045	0,021	0	6,75

«КЕЛІСІЛДІ»
 Астана қаласы әкімдігінің
 "№41 орта мектеп" КММ-сі
 Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
 «27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: кептірілген жеміс компоты

№ 933 рсепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Кептірілген жемістер	гр	20	20
Қант	гр	20	20
Су	гр	200	200
Шығу	гр		200

Пісіру технологиясы

Кептірілген жемістерден компот дайындау үшін кептірілген жемістерді сұрыптаңыз, бөгде қоспаларды алып тастаңыз, жылы сумен жақсылап шайыңыз. Дайындалған кептірілген жемістерді ыстық сумен құйыңыз, қайнағанға дейін қыздырыңыз, қант қосып, 1,5-2 сағат баяу қайнатыңыз. Содан кейін оны қайнатыңыз. Дайын компотты бөлме температурасына дейін салқындатыңыз (12-15 градус).
 Тағамның калория мөлшері-120 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда	Майла	Көмірсула	Ккал	В1,м	В2,м	С,м	Са,м
	у	р	р	р	л	г	г	г	г
Кептірілген жеміс компоты	200	0,44	0,02	27,76	120	0	0	0,4	31,82

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 Орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а:  Жангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.



Технологиялық карта

**Атауы: "Ірімшік қосылған қызылша" салаты
№ 90 реценттер жинағы**

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Қызылша	гр	62	43
Ірімшік	гр	5	5
Өсімдік майы	гр	3	3
Шығу	гр		50

Пісіру технологиясы

Дайындалған қызылшаны қайнатыңыз, содан кейін қабығын аршып, үлкен жолақтармен үккіштен өткізіңіз. Ірімшікті үлкен үккіште үккіштен өткізіп, салатқа қосыңыз. Босату кезінде салатты араластырып, өсімдік майымен дәмдеңіз. Сапаға қойылатын талаптар сыртқы түрі: қызылша біркелкі араласады, салат үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделеді. Консистенциясы: жұмсақ, шырынды. Түсі: қою қызыл.
Тағамның калория мөлшері-37,5 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Ірімшік қосылған қызылша салаты	50	0,71	3,045	4,18	37,5	0,01	0,02	4,75	17,57

«КЕЛІСІМ»
Астана қаласы әкімі
"№41 орта мектеп" КММ-с
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: тұздық қосылған сиыр етінен котлет

№ 658 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сиыр еті	гр	50	37
Нан	гр	9	9
Пияз	гр	10	9
Пияз	гр	5	5
Өсімдік майы	л	5	5
Нан үгіндісі	гр	0,7	0,7
Тұз	гр	12	12
Су	л	50	50
Қызыл негізгі тұздық	гр		62
Р/ф массасы	гр		50
Дайын пирожныйлардың массасы	гр		50/50
Шығу	гр		

Пісіру технологиясы

Етті пияз және малынған нанмен бірге тартқыштан өткізіп, тұз қосып, араластырыңыз, массаны шайқаңыз.
Дайын котлет массасынан қалыңдығы 2,0-2,5 см сопақ-жалпақ пішінді бұйымдар жасаңыз. Үгінділерде нан пісіріңіз, параққа салыңыз, қуыру шкафында 30-40 минут пісіріңіз. Котлеттер сопақша тегістелген. Тұздықпен бірге қызмет етіңіз.
Тағамның калория мөлшері-149 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Тұздық қосылған сиыр етінен котлет	50/50	15,53	11,78	16,07	149	0,1	0,17	0,15	43,3

«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі

Директордың м.а:  Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Куырдак
№ 631 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сыр егі	гр	76	56
Картоп	гр	176	132
Пияз	гр	16	13
Өсімдік майы	гр	7	7
Томат шоресі	гр	3	3
Су	гр	6,6	6,6
Жасыл	гр	2	2
Тұз	гр	0,7	0,7
Шығу	гр	-	200

Пісіру технологиясы.

Етті салмағы 30-40 г болатын бір порцияға 2-4 бөлікке кесіңіз., картоп пен пиязды тілімдерге кесіңіз, содан кейін ет пен көкөністерді бөлек қуырыңыз. Қуырылған ет пен көкөністерді ыдысқа қабаттарға салыңыз, үстіңгі және астыңғы жағында көкөністер бар, қызапак, тұз, су қосып, қақпағын жауып, жұмсақ болғанша қайнатыңыз. Қызмет көрсетер алдында шөптерге себіңіз.

Тағамның калория мөлшері-274 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Қуырдак	200	7,969	8,145	14,55	274	0,12	0,105	0,75	21,83

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а. Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: тұздық қосылған балық котлетасы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Балық филесі	гр	68	38
Нан	гр	9	9
Өсімдік майы	гр	5	5
Сүт	гр	13	13
Нан үгіндісі	гр	5	5
Тұз	гр	0,7	0,7
Пияз	гр	10	8
Қызыл негізгі тұздық	гр	50	50
Шығу	гр	-	50/50

Пісіру технологиясы

Наиды суға салып, сығыңыз. Балықтың целлюлозасын нанмен бірге ет тартқыштан өткізіп, сүт, тұз, пияз қосып, жақсылап араластырыңыз. Массаны қайтарыңыз. Дайын котлет массасынан қалыңдығы 2-2,5 см сопақша тегістелген пішінді өнімдерді бөліп, үгінділерде пісіріңіз, қуыруға арналған шкафта дайын болғанға дейін пісіріңіз. Босатар алдында тұздықты құйыңыз.

Тағамның калория мөлшері 160 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыз дар	Майл ар	Көмірсу лар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Тұздық қосылған балық котлетасы	50/50	4,202	7,117	7,15	160	0,082 7	0,080 1	8,676 1	21,73 5

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: қуырылған (көкөністермен сыыр еті)

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сыыр еті	гр	76	56
Пияз	гр	24	20
Томат пюресі	гр	4	4
Цуккини	гр	20	16
Өсімдік майы	гр	7	7
Тұз	гр	0,7	0,7
Сәбіз	гр	10	8
Бидай ұны	гр	4	4
Шығу:	гр		35/50

Пісіру технологиясы

Етті 15-20 г кесектерге кесіңіз, алтынға дейін қуырыңыз, сәбіз, туралған пияз, қызанақ пюресі, тұз және туралған цуккиниді қосып, жұмсақ болғанша қайнатыңыз.
Тағамның калория мөлшері-135 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуы здар	Майл ар	Көмірсе лар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Қуырылған (көкөністерме н сыыр еті)	35/50	5,5	8,8	3,9	135	0,04	0,07	9,6	10,915

«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: Джангабылова Ш.К.
«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: Қызыл негізгі тұздық
№824 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Су	гр	50	50
Тұз	гр	0,7	0,7
Ұн	гр	4,5	4,5
Сәбіз	гр	8,5	6,5
Пияз	гр	4,8	3,8
Томат пастасы	гр	4	4
Өсімдік майы	гр	4	4
Шығу	гр	50	50

Пісіру технологиясы

Туралған пияз, сәбізді маймен өткізіп, томат пастасын қосып, 10-15 минут бойы жалғастырыңыз. Ұнды қуыру пкафында өткізіңіз
Ашық қоңыр түске дейін. Ұнды сумен сұйылтыңыз, көкөністерді қосып, баяу қайнатыңыз, 45-60 минут пісіріңіз. Пісірудің соңында тұз қосыңыз.
Тұздықты сүзіп, оған көкөністерді сүртіп, қайнатыңыз.
Тағамның калория мөлшері 61,55 Ккал құрайды.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Қызыл негізгі тұздық	50	5,44	3	3,63	61,55	0,3	0,1	22,1	82,7



«КЕЛІСІЛДІ»

Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Джангабылова Ш.К.

Директордың м.а:

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: тұздықтағы сиыр етінен тефтель
№ 547 рецепттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Сиыр еті	гр	51	38
Жарма күріш	гр	5	5
Пияз	гр	21	18
Бидай ұны	гр	4	4
Өсімдік майы	гр	8	8
Қызыл негізгі тұздық	гр	50	50
Тұз	гр	0,7	0,7
Р/ф массасы	г	-	61
Шығу	г		50/50

Пісіру технологиясы

Етті ет тартқыштан өткізіңіз. Күрішті бөлек қайнатыңыз. Тартылған етке тұз, майдалап туралған пияз, қайнатылған күріш, тұз қосыңыз. Массаны араластырыңыз және шарлар түрінде кесіңіз. Шарларды ұнға салыңыз, қуырыңыз, таяз ыдысқа салыңыз, тұздыққа құйыңыз және 8-10 минут қайнатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-190 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуызда Р	Майла Р	Көмірсула Р	Ккал	В1,м г	В2,м г	С,м г	Са,м г
Тұздықтағы сиыр етінен тефтельде р	50/50	7,45	8,28	9,43	190	0,044	0,077	0,418	23,65

Директордың м.а:



«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Джангабылова Ш.К.

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: тұздықтағы балық етінен тефтельдер
№ 547 рецептер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Балық филесі	гр	68	38
Күріш	гр	5	5
Пияз	гр	24	20
Өсімдік майы	гр	5	5
Ұн	гр	4	4
Тұз	гр	0,7	0,7
Қызыл негізгі тұздық	гр	50	50
Р/ф массасы	гр	-	62
Шығу	гр	-	50 /50

Пісіру технологиясы

Терісі мен сүйегі жоқ Филе кесіңіз ет тартқыштан өткізіп, тұз қосып, араластырыңыз. Күрішті бөлек қайнатыңыз. Алынған массаға күріш, майдалап туралған пиязды қосып, жақсылап илеңіз және шарлар жасаңыз, ұнға пісіріңіз, пеште пісіріңіз, тұздықты құйыңыз, қайнатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-201 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Тұздықтағы балық етінен тефтельдер	50/50	7,45	8,28	9,43	201	0,044	0,077	0,418	23,65



«КЕЛІСІЛДІ»
Астана қаласы әкімдігінің
"№41 орта мектеп" КММ-сі
Директордың м.а: *Джангабылова Ш.К.*

«27» шілде 2023 ж.

Технологиялық карта

Атауы: Кисель
№ 948 реценттер жинағы

Өнімдердің атауы	Бірліктер өлшеу	1 дана шикізат нормасы	
		Жалпы	Таза
Кисель	гр	24	24
Қант	гр	10	10
Су	гр	166	166
Шығу	гр	-	200

Пісіру технологиясы

Кисельды тең мөлшерде суық сумен сұйылтылады, қайнаған суға құйылады, қант қосылады, үздіксіз араластырылады, қайнатылады. Бөлме температурасына дейін 30-35 градусқа дейін салқындатыңыз.

Тағамның калория мөлшері-106 Ккал.

Атауы	Шығу	Ақуыздар	Майлар	Көмірсулар	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Кисель	200	0	0	11,4	106	0	0	0	0,16



"СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

акимата города Астаны

И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Суп молочный из вермишели
сборник рецептов № 258

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Вермишель	гр	18	18
Молоко	гр	72	72
Вода	гр	63	63
Масло сливочное	гр	10	10
Сахар	гр	7,5	7,5
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр		150

Технология приготовления

Вермишель засыпать в кипящую подсоленную воду и отварить до полуготовности в течение 5-7 минут, откинуть на сито, дать стечь воде. Затем в кипящее молоко добавить сахар, соль и заложить отварную вермишель, довести до кипения и варить еще 5 минут. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую вермишель, все тщательно перемешать и прокипятить. Требования: цвет белый. Макаaronные изделия хорошо разварены, не слипшиеся.

Калорийность блюда составляет 387 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Суп молочный из вермишели	150	4,95	6,75	15,48	387	0,03	0,105	0,675	79,5



И.о. директора:

"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Каша гречневая на молоке
сборник рецептур № 405

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Крупа гречневая	гр	37,5	37,5
Вода	гр	48	48
Молоко	гр	72	72
Масло сливочное	гр	10	10
Соль	гр	0,7	0,7
Сахар	гр	7,5	7,5
Выход	гр	-	150

Технология приготовления

В кипящую воду положить соль, всыпать перебранную и промытую крупу, перемешать и варить до полуготовности. Затем влить горячее молоко, добавить сахар, соль. снова перемешать и варить до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешать. Требование: цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши. Калорийность блюда составляет 288,8 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Каша гречневая на молоке	150	5,23	7,815	18,75	288,8	0,075	0,165	0,675	138,36



"СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

Акжамата города Астаны

И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Каша «3 злака» на молоке
Сборник рецептов №411

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Крупа 3х злаков	гр	37,5	37,5
Сахар	гр	7,5	7,5
Молоко	гр	72	72
Сливочное масло	гр	10	10
Вода	гр	48	48
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр	-	150

Технология приготовления

Подготовленную крупу промыть и всыпать в подсоленную воду и варить 10-15 минут, после чего слить лишнюю воду и добавить горячее молоко. Затем добавить соль, сахар, перемешать несколько раз и варить до готовности. При отпуске полить растопленным сливочным маслом.

Калорийность блюда составляет 365,6Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Каша «3 злака» на молоке	150	7,65	11,25	28,35	365,6	0,15	0	1,5	175,5

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора: Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: **Каша кукурузная на молоке**
 Сборник рецептур № 411

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Крупа кукурузная	гр	42	42
Сахар	гр	7,5	7,5
Молоко	гр	72	72
Сливочное масло	гр	10	10
Вода	гр	48	48
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	г		150

Технология приготовления.

Кукурузную крупу промыть и варить в воде 20-30 минут, после чего лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и варить до готовности. В конце варки добавить сахар, соль. Отпускать с растопленным сливочным маслом.
 Калорийность блюда составляет 300 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	V1,мг	V2,мг	C,мг	Ca,мг
Каша кукурузная на молоке	150	6,45	5,55	30,75	300	0,040	0,22	0	83,4

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 Джангабылова Ш.К.

И.о. директора: _____

«27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Каша пшеничная на молоке
сборник рецептов № 411

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на порц.	
		Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	гр	37,5	37,5
Сахар	гр	7,5	7,5
Молоко	гр	72	72
Сливочное масло	гр	10	10
Вода	гр	48	48
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр	-	150

Технология приготовления

Пшеничную крупу промыть и варить в воде 20-30 минут, после чего лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и варить до готовности. В конце варки добавить сахар, соль. Отпускать с растопленным сливочным маслом.
 Калорийность блюда составляет 244Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Каша пшеничная на молоке	150	6,81	7,77	30,13	244	0,135	0	1,215	138,5

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 Джангабылова Ш.К.

И.о. директора: _____

«27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Каша рисовая на молоке
 сборник рецептов № 411

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порцию	
		Брутто	Нетто
Крупа рис	гр	33,3	33,3
Сахар	гр	7,5	7,5
Молоко	гр	72	72
Масло сливочное	гр	10	10
Вода	гр	48	48
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр		150

Технология приготовления

Рисовую крупу промыть и варить в воде 20-30 минут, после чего лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и варить до готовности. В конце варки добавить сахар, соль. Отпускать с растопленным сливочным маслом.
 Калорийность блюда составляет 255,2 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Каша рисовая на молоке	150	5,79	9,36	32,07	255,2	0,06	0	1,485	158,8



"СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

акимата города Астаны

Джангабылова Ш.К.

И.о. директора:

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Каша пшеница на молоке
сборник рецептов № 411

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.	
		Брутто	Нетто
Крупа пшено	кг	37,5	37,5
Сахар	кг	7,5	7,5
Молоко	л	72	72
Сливочное масло	кг	10	10
Вода	л	48	48
Соль	кг	0,7	0,7
Выход	г		150

Технология приготовления.

Пшеничную крупу промыть и варить в воде 20-30 минут, после чего лишнюю воду слить, добавить горячее молоко и варить до готовности. В конце варки добавить сахар, соль. Отпускать с растопленным сливочным маслом.
Калорийность блюда составляет 208Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Каша пшеница на молоке	150	8,4	10,35	36,6	208	0,18	0	1,5	165

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора: Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Каша овсяная на молоке

сборник рецептов № 411

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Крупа овсяная	гр	37,5	37,5
Сахар	гр	7,5	7,5
Молоко	л	72	72
Сливочное масло	гр	10	10
Вода	л	48	48
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр		150

Технология приготовления

Подготовленную крупу промыть и всыпать в подсоленную воду и варить 10-15 минут, после чего слить лишнюю воду и добавить горячее молоко. Затем добавить соль, сахар, перемешать несколько раз и варить до готовности. При отпуске полить растопленным сливочным маслом.

Калорийность блюда составляет 263,2 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Каша овсяная на молоке	150	4,99	8,15	16,98	263,2	0,075	0,15	0,675	143,1



"СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

Акымата города Астаны

И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Лимонный напиток**
сборник рецептов № 280

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма расхода на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Сахар	гр	15	15
Лимон	гр	8	7
Вода	гр	200	200
Выход:	гр	-	200

Технология приготовления

Для приготовления сиропа в горячей воде растворить сахар, добавить цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезать тонкой соломкой, довести до кипения, проварить 10-12 мин и процедить. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезать, залить горячей водой, кипятить в течение 5 мин, оставить на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавить сахар, довести до кипения, влить отжатый лимонный сок и охладить.

Калорийность блюда составляет 56 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Лимонный напиток	200	0	0	18,9	56	0	0	2,32	3,44



"СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

Акимата города Астаны

Джангабылова Ш.К.

И.о. директора:

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Салат из капусты с зеленью
сборник рецептов № 90

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Капуста	гр	49	40
Морковь	гр	6	5
Зелень	гр	2	2
Сахар	гр	2	2
Растительное масло	гр	3	3
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр		50

Технология приготовления

Подготовленную капусту и морковь мелко шинковать соломкой. При отпуске салат перемешать и заправить растительным маслом, солью, сахаром. Требования к качеству внешний вид: капуста равномерно перемешана, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом и зеленью. Консистенция: сочная.
Калорийность блюда составляет 80,5 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Салат из капусты с зеленью	50	0,71	3,045	4,18	80,5	0,01	0,02	4,75	17,57

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора: Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Салат из моркови с зеленью
 Сборник рецептов №95

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Морковь свежая	гр	60	48
Масло растительное	гр	3	3
Сахар	гр	2	2
Зелень	гр	2	2
Соль	гр	0,7	0,7
Выход:	гр		50

Технология приготовления

Подготовленную морковь нашинковать соломкой на терке. В нашинкованную морковь добавить соль, сахар, зелень, сахар, все перемешать, заправить растительным маслом.
 Калорийность блюда составляет 55 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Салат из моркови с зеленью	50	0,605	3,545	4,845	55	0,06	0,007	3,26	47,49

"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
И.о. директора:  Джангабылова Ш.К.



«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Салат «Витаминный»
Сборник рецептов № 85

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Капуста	гр	25,6	22,5
Масло растительное	гр	3	3
Огурцы свежие	гр	1,1	1,0
Соль	гр	0,7	0,7
Морковь	гр	6	5
Зеленый горошек	гр	15	10
Сахар	гр	0,02	0,02
Зелень	гр	5	5
Выход	гр		50

Технология приготовления

Капусту, морковь, огурец мелко шинковать соломкой, добавить соль, сахар, нарезанную зелень, зеленый горошек, перемешать. Перед отпуском полить растительным маслом.

Калорийность блюда составляет 25 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Салат «Витаминный»	50	0,423	1,524	2,595	25	0,006	0,012	10,485	13,40

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора:  Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Коржик
 Рецепт №14

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1шт.	
		Брутто	Нетто
Мука пшеничная	гр	20	20
Сахар	гр	5	5
Масло сливочное	гр	10	10
Разрыхлитель	гр	0,5	0,5
Соль	гр	0,50	0,50
Вода	гр	0,2	0,2
Яичный порошок	гр	1	1
Выход/ф	гр	-	60
Выход	гр		50

Технология приготовления

В дежу положить сливочное масло, сахар, соль и перемешать до исчезновения кристаллов сахара, постепенно добавлять воду. Когда в массе исчезнут кристаллы сахара, добавить муку с разрыхлителем, и быстро замесить тесто. Длительный замес теста делает его затяжным. Тесто раскатать, вырезать различной формы, п/ф по 60грамм, смазать разведенным яичным порошком и выпекать при температуре 180-200С в течение 15-20 минут.

Калорийность блюда составляет 170,5 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Коржик	50	2,7	8,4	28,7	170,5	0,02	0,04	0,96	10

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора:  Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Гарнир: макароны припущенные
 сборник рецептов № 442

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.	
		Брутто	Нетто
Макароны	гр	35	35
Вода	гр	79	79
Сливочное масло	гр	3,5	3,5
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр	-	100

Технология приготовления

В кипящую подсоленную воду добавить 50% сливочного масла, засыпать макаронные изделия. Макароны довести до кипения, перемешать, добавить остатки сливочного масла, закрыть котёл крышкой и при умеренном нагреве довести до готовности.

Калорийность блюда составляет 135 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Гарнир: макароны припущенные	100	3,66	2,81	17,58	135	0,04	0,02	0	3,2

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 Акимата города Астаны
 И.о. директора: Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Гарнир: картофельное пюре
 сборник рецептов № 326

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Картофель	гр	143	85,5
Молоко	гр	16	16
Сливочное масло	гр	3,5	3,5
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр		100

Технология приготовления

Очищенный картофель отварить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Горячий картофель протереть через протирающую машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшит его вкус и внешний вид. В горячий протёртый картофель добавить в 2-3 приёма горячее, кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбить до получения пышной и однородной массы.
 Калорийность блюда составляет 109 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Гарнир: картофельное пюре	100	2,17	3,12	5,36	109	0,069	7,0	2,08	36,72

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 Акимата города Астаны
 И.о. директора:  Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование Сдоба с творогом
 сборникрецептур №1098, №1135

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1шт	
		Брутто	Нетто
Мука пшеничная	гр	21	21
Сахар	гр	2	2
Масло сливочное	гр	2	2
Соль	гр	0,5	0,5
Дрожжи	гр	8	8
Молоко	гр	10	10
Яичный порошок	гр	2	2
Творог	гр	10	10
Масло растительное	гр	3	3
Масса п/ф	г	-	50
Выход	г		40

Технология приготовления

В дежу положить подготовленные дрожжи, сахар, муку, влить молоко с температурой 35-40°C, перемешать. Смесь выдержать при температуре 35-40°C до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавить оставшиеся по рецептуре сахар, соль, муку, яичный порошок, молоко и перемешать в течение 7-8 мин. Затем влить растопленное масло сливочное, добавить творог замесить тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто оставить для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°C. В процессе брожения тесту сделать обминку два раза. Из сдобного теста сформировать шарики весом по 50г, уложить их швом вниз на лист, на расстоянии 10 мм один от другого и поставить в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Перед выпеканием смазать маслом. Выпекать при температуре 230-240 градусов.

Калорийность блюда составляет 124,6 Ккал

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	V1,мг	V2,мг	C,мг	Ca,мг
Сдоба с творогом	40	2,50	0,96	16,78	124,6	0,045	0,021	0	6,75

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора: Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Бутерброд с сыром
 сборник рецептов № 3

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порцию	
		Брутто	Нетто
Сыр	гр	11	10
Хлеб	гр	21	20
Выход	г		10/20

Технология приготовления

Отрезать ломтик хлеба 20г. На хлеб положить 10 грамм нарезанного пластинками сыра.

Калорийность блюда составляет 85 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Бутерброд с сыром	10/20	0,39	11,8	11,86	37,1	0,03	0,08	0,063	143



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
акимата города Астаны
И.о. директора: *Джангабылова Ш.К.*

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Бутерброд с маслом
сборник рецептов № 3

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 пор.	
		Брутто	Нетто
Масло сливочное	гр	10	10
Хлеб	гр	21	20
Выход	гр		10/20

Технология приготовления

Отрезать ломтик хлеба 20г. На хлеб положить 10 грамм сливочного масла.

Калорийность блюда составляет 37,1Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	V1,мг	V2,мг	C,мг	Ca,мг
Бутерброд с маслом	10/20	3,6	4,76	12,46	37,1	0,03	0,08	0,063	15,0

"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
И.о. директора: Джангабылова Ш.К.
«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Печенье «Крокет»

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Печенье «Крокет»	г	20	20
Выход	г	-	20

Технология приготовления

Печенье выложить на порцию по 20 грамм.

Калорийность блюда составляет 85,6Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Печенье «Крокет»	20	1,6	2,16	14,90	85,6	1,5	1,8	9,0	13,5



И.о. директора:

"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акымата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Тушеная говядина с овощами (морковь, капуста, лук)
сборник рецептов № 627

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Лук репчатый	гр	20	16
Масло растительное	гр	5	5
Капуста	гр	20	16
Морковь	гр	20	16
Соль	гр	0,7	0,7
Томатное пюре	гр	4	4
Вода	гр	10	10
Выход	г		35/50

Технология приготовления

Нарезанное кубиками мясо по 20-30г. обжарить, до золотистого цвета, добавить лук нарезанный полукольцами, морковь нарезанную соломкой, и пассировать в течении 5 минут. Добавить нашинкованную капусту, все перемешать, в конце добавить томатное пюре и тушить до готовности.

Калорийность блюда составляет 214Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	V1,мг	V2,мг	C, мг	Ca, мг
	д	и	ы	ы	л	г	г	мг	мг
Тушена говядина с овощами (морковь, капуста, лук)	35/50	5,4	4,616	4,896	214	0,038 6	0,038 6	2,1 28 9	10, 915 7

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора: _____ Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Бефстроганов
сборник рецептов №598

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Лук репчатый	гр	29	24
Масло растительное	гр	7	7
Мука	гр	4	4
Сметана	гр	20	20
Соль	кг	0,7	0,7
Выход	г		35/50

Технология приготовления

Нарезанное широкими кусками мясо отбить до толщины 5-8 мм и нарезать брусочками длиной 30-40 мм, массой по 5-7 г. Полученные кусочки положить ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180°C, посыпать солью и обжарить, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без масла муки, сметаны, приготовить соус. В соус положить пассерованный лук, залить им обжаренное мясо и довести до кипения.

Сметанный соус: муку пассеровать без масла, охладить, добавить сметану, соль и довести до кипения.

Калорийность блюда составляет 255 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Fe,мг
Бефстроганов	35/50	13,75	14,845	3,595	255	0,03	0,08	6,25	1,67

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 Джангабылова Ш.К.



И.о. директора: _____

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Бигус
 Сборник рецептов № б/н

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Капуста	гр	49,5	37,4
Масло растительное	гр	5	5
Томатное пюре	гр	4	4
Морковь	гр	37	30,8
Лук	гр	18	15
Картофель	гр	99	76
Соль	гр	0,7	0,7
Выход:	гр		200

Технология приготовления

Мясо нарезать на куски по 20-30гр обжарить до золотистого цвета, добавить лук нарезанный полукольцами, морковь, нарезанную соломкой, томатное пюре и пассеровать в течение 5 минут. Нарезанную мелкими шашками капусту и нарезанный кубиками картофель положить на овощи с мясом, добавить воды, соль и закрыть крышкой. Тушить, периодически помешивая до готовности.

Калорийность блюда составляет 324 Ккал.

Наименование	Выход	Белк н	Жиры	Углевод ы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Бигус	200	16,2	15,6	15,8	324	0,18	1	50	17,28 9



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
акимата города Астаны
И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Биточки из говядины с соусом
сборник рецептов № 658

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Говядина	г	50	37
Хлеб	г	9	9
Лук репчатый	г	10	8
Масло растительное	л	4,5	4,5
Сухари	г	5	5
Соль	г	0,7	0,7
Вода	л	12	12
Соус красный основной	л	50	50
Масса п/ф	г	-	62
Масса готовых биточков	г	-	50
Выход	г	-	50/50

Технология приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным хлебом, добавить соль и перемешать, массу отбить.

Из готовой котлетной массы сформировать изделия кругло-приплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панировать в сухарях, выложить на лист, запекать в жарочном шкафу 30-40 минут. Биточки кругло-приплюснутой формы. Перед отпуском полить соусом.

Калорийность блюда составляет 149 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Биточки из говядины с соусом	50/50	15,53	11,78	16,07	149	0,1	0,17	0,15	43,3



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Биточки рыбные с соусом
сборник рецептов № 541

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Филе рыбы	гр	68	38
Хлеб	гр	9	9
Масло растительное	гр	5	5
Молоко	гр	13	13
Сухари	гр	5	5
Соль	гр	0,7	0,7
Лук	гр	10	9
Соус красный основной	гр	50	50
Выход	гр		50/50

Технология приготовления

Хлеб замочить в воде и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом и луком перемолоть через мясорубку, добавить молоко, соль и тщательно перемешать. Массу отбить. Из готовой котлетной массы разделить изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, запанировать в сухарях, запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Калорийность блюда 160 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1, мг	В2, мг	С, мг	Са, мг
Биточки рыбные с соусом	50/50	4,202	7,117	7,15	160	0,0827	0,0801	8,6761	21,7



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Гуляш с овощами
сборник рецептов № 632

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Лук репчатый	гр	18	16
Масло растительное	гр	5	5
Морковь	гр	22	17
Мука пшеничная	гр	4	4
Соль	гр	0,7	0,7
Томатное пюре	гр	4,8	4,8
Вода	гр	1,0	1,0
Выход	гр		35/50

Технология приготовления

Нарезанное кубиками мясо по 20-30г. обжарить, залить водой и тушить около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, приготовить соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, нашинкованную соломкой морковь, томат-пасту, муку. Мясо залить соусом и тушить 25-30 мин.
Калорийность блюда составляет 148 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Гуляш с овощами	35/50	13,19	13,36	2,6	148	0,032	0	0,84	11,76



СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
акимата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Жаркое по-домашнему
сборник рецептов № 631

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Картофель	гр	176	132
Лук репчатый	гр	16	13
Масло растительное	гр	7	7
Томатное пюре	гр	3	3
Вода	гр	6,6	6,6
Зелень	гр	2	2
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр	-	200

Технология приготовления.

Мясо нарезать по 2-4 кусочка на порцию весом по 30-40 гр., картофель и лук нарезать дольками, затем мясо и овощи обжарить по отдельности. Обжаренное мясо и овощи положить в посуду слоями, чтобы сверху и снизу были овощи, добавить томат, соль, воду закрыть крышкой и тушить до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.

Калорийность блюда составляет 274 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Жаркое по-домашнему	200	7,969	8,145	14,55	274	0,12	0,105	0,75	21,83



СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акмата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Плов
сборник рецептов № 642

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Рис	гр	56	56
Масло растительное	гр	7	7
Лук репчатый	гр	10	8
Морковь	гр	15	12
Зелень	гр	2	2
Соль	гр	0,7	0,7
Выход	гр		200

Технология приготовления

Мясо нарезать на кусочки по 20-30г мяса, посыпать солью, обжарить, добавить пассерованные морковь, лук. Мясо и овощи залить водой, довести до кипения и высыпать перебранный, промытый рис, варить до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрыть крышкой, довести до готовности на медленном огне 25-40 минут. Перед подачей посыпать зеленью.
Калорийность блюда составляет 258 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Плов	200	16,2	16,3	34,2	258	0,02	0,02	0,76	9,88



СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

акимата города Астаны

Джангабылова Ш.К.

И.о. директора:

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Поджарка (говядина с овощами)

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порций	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Лук репчатый	гр	24	20
Томатное пюре	гр	4	4
Кабачки	гр	20	16
Масло растительное	гр	7	7
Соль	гр	0,7	0,7
Морковь	гр	10	8
Мука пшеничная	гр	4	4
Выход:	гр		35/50

Технология приготовления

Мясо нарезать на куски по 15-20гр, обжарить до золотистого цвета, добавить морковь, лук нарезанный кубиками, томатное пюре, соль и нарезанные кубиками кабачки и тушить до готовности.

Калорийность блюда составляет 135 Ккал.

Наименование	Выход	Белк и	Жир ы	Углевод ы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Поджарка (говядина с овощами)	35/50	5,5	8,8	3,9	135	0,04	0,07	9,6	10,915



СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

Акымата города Астаны

И.о. директора: *Дж* Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Рагу овощное с мясом говядины
сборник рецептов № 348

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порцию	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	76	56
Картофель	гр	71,53	50
Лук репчатый	гр	16	13
Масло растительное	гр	10	10
Зеленый горошек	гр	31	20
Соль	гр	0,7	0,7
Кабачки	гр	36	25,5
Морковь	гр	33,26	26,6
Капуста	гр	52,33	41,6
Выход	гр	-	200

Технология приготовления.

Мясо нарезать по 2-4 кусочка на порцию весом по 20- 30гр., картофель, лук, капусту, морковь, кабачки, нарезать дольками, затем мясо и овощи обжарить по отдельности. Обжаренное мясо и овощи положить в посуду слоями, чтобы сверху и снизу были овощи, соль, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце добавить зеленый горошек и потушить еще 5 мин.

Калорийность блюда составляет 268 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Рагу овощное с мясом говядины	200	18,72	22,72	18,8	268	0,08	0,16	11,32	46,78

СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 Акимата города Астаны
 И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: **Рыбная котлета с соусом**

Наименование сырья	Единицы измерения	Норма на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Филе рыбы	гр	68	38
Хлеб	гр	9	9
Масло растительное	гр	5	5
Молоко	гр	13	13
Сухари панировочные	гр	5	5
Соль	гр	0,7	0,7
Лук репчатый	гр	10	8
Соус красный основной	гр	50	50
Выход	гр	-	50/50

Технология приготовления

Хлеб замочить в воде и отжать. Мякоть рыбы вместе с хлебом перемолоть через мясорубку, добавить молоко, соль, лук и тщательно перемешать. Массу отбить. Из готовой котлетной массы разделить изделия овально-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панировать в сухарях, запечь в жарочном шкафу до готовности. Перед отпуском полить соусом.

Калорийность блюда 160 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Рыбная котлета с соусом	50/50	4,202	7,117	7,15	160	0,082 7	0,080 1	8,676 1	21,73 5



«СОГЛАСОВАНО»
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Тефтели из говядины в соусе
сборник рецептов № 547

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	51	38
Крупа рис	гр	5	5
Лук репчатый	гр	21	18
Мука пшеничная	гр	4	4
Масло растительное	гр	8	8
Соус красный основной	гр	50	50
Соль	гр	0,7	0,7
Масса п/ф	г	-	61
Выход	г		50/50

Технология приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Отдельно отварить рис. В мясной фарш добавить соль, мелко нарезанный пассерованный лук, отварной рис, соль. Массу перемешать и разделить в виде шариков. Шарики панировать в муке, обжарить, переложить в неглубокую посуду, залить соусом и тушить 8-10 мин.

Калорийность блюда составляет 190 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
						г	г		г
Тефтели из говядины в соусе	50/50	7,45	8,28	9,43	190	0,044	0,077	0,418	23,65

СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 Джангабылова Ш.К.

И.о. директора: _____

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Тефтели рыбные в соусе
сборник рецептов № 547

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порц.	
		Брутто	Нетто
Филе рыбное	гр	68	38
Рис	гр	5	5
Лук репчатый	гр	24	20
Масло растительное	гр	5	5
Мука	гр	4	4
Соль	гр	0,7	0,7
Соус красный основной	гр	50	50
Масса п/ф	гр	-	62
Выход	гр	-	50 /50

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезать пропустить через мясорубку, добавить соль и перемешать. Отдельно отварить рис. В полученную массу добавить рис, мелко нарезанный пассерованный лук, хорошо вымесить и сформировать шарики, панировать в муке, запечь в духовом шкафу, залить соусом, протушить.

Калорийность блюда составляет 201 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Тефтели рыбные в соусе	50/50	7,45	8,28	9,43	201	0,044	0,077	0,418	23,65



И.о. директора:

СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Кисель
сборник рецептов № 948

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порц.	
		Брутто	Нетто
Кисель	гр	24	24
Сахар	гр	10	10
Вода	гр	166	166
Выход	гр	-	200

Технология приготовления

Кисель развести равным количеством холодной воды, влить в кипящую воду, добавить сахар, непрерывно помешивая, довести до кипения. Охладить до комнатной температуры 30-35 градусов.

Калорийность блюда составляет 106 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Кисель	200	0	0	11,4	106	0	0	0	0,16



СОГЛАСОВАНО"

КГУ "Средняя школа №41"

Акымата города Астаны

И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023

Технологическая карта

Наименование: Котлета из говядины с соусом

сборник рецептов № 658

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1порцию	
		Брутто	Нетто
Говядина	гр	50	37
Хлеб	гр	9	9
Лук репчатый	гр	10	9
Масло растительное	л	5	5
Сухари панировачные	гр	5	5
Соль	гр	0,7	0,7
Вода	л	12	12
Соус красный основной	гр	50	50
Масса п/ф	гр		62
Масса готовых котлет	гр		50
Выход	гр		50/50

Технология приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным хлебом, добавить соль и перемешать, массу отбить.

Из готовой котлетной массы сформировать изделия овально-приплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панировать в сухарях, выложить на лист, запечь в жарочном шкафу 30-40 минут. Котлеты овально-приплюснутой формы. Подавать с соусом.

Калорийность блюда составляет 149 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Котлета из говядины с соусом	50/50	15,53	11,78	16,07	149	0,1	0,17	0,15	43,3

"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
акимата города Астаны
И.о. директора:  Джангабылова Ш.К.
«27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Яблоко

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 штука	
		Брутто	Нетто
Яблоки	гр	150г	150г
Выход	шт	-	1

Технология приготовления

Яблоки перебрать и убрать поврежденные плоды. Оставшиеся фрукты тщательно помыть и вытереть насухо.

Калорийность блюда составляет 94 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Яблоко	1шт	0,3	0,3	5,85	94	0	0	6	9,6

"СОГЛАСОВАНО"
 КГУ "Средняя школа №41"
 акимата города Астаны
 И.о. директора:  Джангабылова Ш.К.
 «27» июля 2023 г.



Технологическая карта

Наименование: Булочка «Школьная»
 сборник рецептов № 1

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 шт.	
		Брутто	Нетто
Соль	гр	0,5	0,5
Мука	гр	39,1	39,1
Сахар	гр	2,2	2,2
Сливочное масло	гр	2	2
Дрожжи сухие	гр	0,8	0,8
Яичный порошок	гр	2	2
Молоко	гр	15	15
Масло растительное	гр	3	3
Масса п/ф	г		50
Выход	г		40

Технология приготовления

Дрожжевое тесто (опарный способ): в емкость влить подогретое до 35-40°C молоко, добавить дрожжи, всыпать муку (35-60%) и перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яичным порошком, затем все перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить растопленное сливочное масло. Емкость закрыть крышкой и оставить на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесту сделать обминку 2-3 раза. Из теста сформировать шарики, положить их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и поставить в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Перед выпеканием смазать яичным порошком. Выпекают 20-25 мин при температуре 170-200°C. Требования к качеству: внешний вид: форма - круглая с гладкой поверхностью. Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый. Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Калорийность блюда составляет 126,8 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Булочка «Школьная»	40	2,50	0,96	16,78	126,8	0,045	0,021	0	6,75



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
Акимата города Астаны
И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: Салат «Свекольный с сыром»
сборник рецептов № 90

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Свекла	гр	62	43
Сыр	гр	5	5
Растительное масло	гр	3	3
Выход	гр		50

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отварить, затем очистить и натереть на терке крупной соломкой. Сыр натереть на крупной терке, добавить в салат. При отпуске салат перемешать и заправить растительным маслом. Требования к качеству внешний вид: свекла равномерно перемешана, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый.

Калорийность блюда составляет 37,5 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	В1,мг	В2,мг	С,мг	Са,мг
Салат «Свекольный с сыром»	50	0,71	3,045	4,18	37,5	0,01	0,02	4,75	17,57



"СОГЛАСОВАНО"
КГУ "Средняя школа №41"
акимата города Астаны
И.о. директора: Джангабылова Ш.К.

«27» июля 2023 г.

Технологическая карта

Наименование: **Компот из сухофруктов**

сборник рецептов № 933

Наименование продуктов	Единицы измерения	Норма сырья на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
Сухофрукты	гр	20	20
Сахар	гр	20	20
Вода	гр	200	200
Выход	гр		200

Технология приготовления

Для приготовления компота из сухофруктов сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде. Подготовленные сушеные плоды залить горячей водой, нагреть до кипения, всыпать сахар и варить при слабом кипении 1,5-2 часа. После чего дать настояться. Готовый компот охладить до комнатной температуры (12-15 градусов).

Калорийность блюда составляет 120 Ккал.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	V1,мг	V2,мг	C,мг	Ca,мг
Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,76	120	0	0	0,4	31,82

Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі		
Конкурстың атауы	1-4 сынып оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету және аз қамтылған отбасылар қатарындағы 5-11 сынып оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету бойынша қызметтер	
Лот №		
Лоттың атауы	Балаларды тамақтандыру қызметтері	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	16 118 400	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	1481	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	736	
Санат	ҚР ІІІ	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)

	= 8 жылғы 25 қаңтардағы №64 сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектеп тамағымен қамтамасыз етілетін балалар саны	
2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 ҚР ПП сәйкес	26	521.43
1-4 сынып оқушылары	710	521.43
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	0	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	0	
Санат	ҚР ПП 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектеп тамағымен қамтамасыз етілетін балалар саны	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 ҚР ПП сәйкес	0	0

Астана қаласы әкімдігінің "№41 орта мектебі " КММ балалардың тамақтануын ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тамақтық заттар мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес теңгерімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады. Қызметті

жеткізуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен тағамдардың босатылуын және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді. Қызметті жеткізуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Қала мектептерінде қызметті жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде ас әзірлейтін асхананың ас блогында бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейне сигнал (бейнекамералар) көзі бар нақты уақыт режимінде тағамдарды дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесі арқылы түсірілген материалдар білім беру ұйымында келесі 30 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық жеткізушінің меншігінде қалады. Қызметті жеткізуші салық заңнамасы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес асханада төлемдерді қабылдауды қамтамасыз етеді. Қала мектептерінде қызметті жеткізуші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап екі ай ішінде арнайы жабдықтар мен бағдарламалық қамтылымды орната отырып, білім алушылармен қолма-қол ақшасыз есеп айырысу жүйесін енгізеді. Шарттың қолданылу мерзімі өткен соң аталған жабдық қызметті жеткізушінің меншігінде қалады. Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, шөлмектегі суды өткізу конкурстық құжаттаманың техникалық тапсырмасына сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім беру жүйесімен интеграцияланған ақпараттық платформа арқылы не білім беру жүйесі арқылы білім алушылардың асханаға баруын есепке алу және фискализациялау жүзеге асырылады. Платформада (жүйеде) күн сайын бағасы көрсетілген мәзір, ас фотосуреті орналастырылады, мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануы туралы ата-аналарды автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызметтер сапасын, ас мәзірінің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық өнімдердің (бракераж) сапасын органолептикалық бағалау журналын жүргізуі үшін жағдайды қамтамасыз етеді. Өнім беруші білім алушылардың тамақтануын

ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын және Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін (тағамның суреті бар ас мәзірі, атауы, бағасы) ұсынады. Өнім беруші тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялар (бракераждық), тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтар мүшелерінің ас блогына кіруін қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс. Мектептегі тамақтанудың базалық ұйымынан Астана қаласы әкімдігінің "№41 орта мектебі" КММ асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды жеткізу жағдайында тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады. Оқу процесі кезеңінде білім алушыларға ыстық тамақ: бірінші ауысым үшін 08:45, 09:35, 10:25, ішкі ауысым 12:10, екінші ауысым үшін 14:45, 15:35, 14:25.

Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы Сыздыкова А.Н. бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін сатуға жағдай жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу 08:00-18:00 сағатта жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ай сайын Астана қаласы әкімдігінің "№41 орта мектебі" КММ директоры А. Н. Сыздықоваға мәлімет береді: -білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; -конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы. Өнім беруші міндетті түрде шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді. Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (мүгедектер және т.б

) жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Білім беру ұйымдарында білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты ішу үшін қажетті жағдайлар жасалады. Қызметті жеткізуші дайын тағамдарды дайындау технологиясын сақтау және калориялығына сәйкес болу үшін

ас блоктарында тағам дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді. Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жұмысын ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама (тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, "С-витаминдеу" журналы, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы, бір айдағы Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары, ас мәзірін, дайындалатын тағамдардың технологиялық картасын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды (атап көрсету: жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, ұсыныс-пікірлер кітабы) тұрақты түрде болады. Өнім берушіде қызмет көрсету басталар алдында жұмыс істеуге рұқсаты бар ас блогының әрбір қызметкерінің медициналық кітапшалары болады. Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен қоса жоспардың көшірмесін ұсынады. Өнім беруші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақытында мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған жағдайда өнім беруші қызмет көрсету процесінде олардың болуын қамтамасыз етеді. Кешенді көрсетілетін қызметтер аясында,

сонымен бірге бейнені басқару жүйесі ұсынылады. Бейнені басқару жүйесі өзіне бейне бақылау жүйесін, локальдық жазба жүйесін, бұлтты (қашықтық) бейне мұрағат сақтау жүйесін, нақты уақытта бейне дабылды таратуға қолжетімділік жүйесін, бейне мұрағатқа қолжетімділік жүйесін қосады. Алты данада камералар ішкі орын-жайларда орналастырылады. Бір камера қоймалық орын-жайда, екі камера тамақ даярлау (пісіру залы, ыстық зона, цех) технологиялық ресімін бақылау үшін орналастырылады, үшеуі басқа да тамақ қабылдау залында орналастырылады. Камералар кіру тобы мен тамақты қабылдау орнын бақылау бейнесін қамтамасыз етуі тиіс. Бейне камералардың сапасы орын-жайдың жарығына қарамастан, таратылған және жазылған бейне сигналдың қолайлы сапасын қамтамасыз етуі тиіс. Барлық пайдаланылатын жабдықтар мен монтаждау жұмыстары қолданыстағы Қазақстан Республикасының аумағындағы технологиялық және өртке қарсы талаптарға сәйкес келуі тиіс. Жүйенің жұмыс қабілеттілігі 24/7 қамтамасыз етіледі, яғни тәулік бойы, демалыс күндерін қосқанда, барлық күндері. Бейнені басқару жүйесі уақыт пен ұзақтығы бойынша шектеусіз, талап етілген уақытта камералардан бейнені қарауды жүзеге асыруға жүйенің тұтынушыларына мүмкіндік беруі тиіс. Бейне мұрағатқа қолжетімділік сұраныс бойынша. Мұрағаттың бейнесін локальдық сақтау техникалық түрде кемінде 10 күнге қамтамасыз етілуі тиіс. Жазылатын бейне ағынның сапасы HD-форматтан кем емес. Бұлтты (қашықтықтан) сақтау көрсетілетін қызметтің өнім берушісімен қамтамасыз етіледі. Мұрағат бейнені сақтау мерзімі кемінде үш күн. Бұлттық сақтаудың бағдарламалық (бұдан әрі – БҚ) және техникалық қамтамасыз етуі (бұдан әрі – ТҚ) өнім берушімен ұсынылады және демеу беріледі. Өнім берушіде қажетті материалдық техникалық базасы болуы тиіс және орнатылған жабдықтың тұрақты мониторингін және бағдарламалық қамтамасыз етудің жұмыс қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін тиісті еңбек ресурстары болуы тиіс. Жабдықтардың немесе БҚ әр бас тарту бойынша есепті қажет болған кезде ұсынады. Проблемаларды жою проблеманы анықтаған, жабдықтың бас тартқан немесе БҚ жұмыс қабілетсіздік сәтінен бастап, тапсырыс тапсырыс берушімен келісу бойынша мерзімге қамтамасыз етілуі тиіс. Бейнекамераларды пайдалануға ұсынылатын сипаттамалар::

- Прогрессивтік қашауы бар 2Мп төмен емес 1/2.7" CMOS бейне датчигі
- 3.6 мм, F2.1 кем емес бекітілген фокустік ұзындығы бар объектив
- Көлденең 93° кем емес көру бұрышы
- Күнтүн функциясы Авто

(электрондық реттеуіші бар) /түсті/қара-ақ • 30 м кем емес ИК жарық • Минималды жарық күші 0.025 люкс/F2.1 (түс) • Дабыл/шу қатынасы >50 дБ • Кадр/сек трансляция/жазба 1080р (1920x1080) максималды жиілік: 25/30 кадр/с кем емес • Бейнені қысу H.264 / H.264H / H.264B / MJPEG • Аудио жоқ • Ағынды бейне, бір уақытта 2 ағын MJPEG, H.264; кадр және өткізу қабілеттілігін басқару жиілігі; қолдау Unicast және Multicast, RTSP • Құпия сөзбен қорғалған әр түрлі қолжетімділік қауіпсіздігі, HTTPS • Корпус материалы металл • Электрлік қоректендіру 12 В, PoE (802.3af), 5,5 W • Пайдалану талабы -30 ~ 60 °С, IP66 • Қолданылатын хаттамалар IPv4, HTTP, HTTPS, TCP / IP, UDP, UPnP, ICMP, RTSP, SMTP, NTP, DHCP, DNS, PROE, FTP, IP Filter, QoS Бейне тіркеу: • Кірістірілген екі ядорлы процессор • Кірістірілген операциялық жүйе LINUX • Кемінде 6 каналдың IP камерасы үшін бейне кіру • Интерфейс 1 HDMI, 1 VGA, • Рұқсат ету 1920x1080, 1280x1024, 1280x720, 1024x768 • Бөлінген дисплей 1/6 • OSD мәзір – камера атауы, уақыт • Бейнені қысу H.264+ / H.264 • Рұқсат ету 6 Мп/5 Мп/4 Мп/3 Мп/1080P/720P/D1 и т.д. • Жалпы ағын 80 Мб/с • Битрейт 16Кб/с~20Мб/с • Жазу режимі қолмен, кесте бойынша (үздіксіз), тоқтау Жазба интервалы 1~120 минут (әбепкі: 60 минут), • Синхронды ойнату 1/4 • Уақыт/күнін іздеу, MD & Нақты іздеу (секундаға дейін нақтылық) • Ойнату функциясы, кідірту, тоқтату, артқа қайтару, тез ойнату, ақырын ойнату, келесі файл, алдыңғы файл, келесі камера, алдыңғы камера, толық экран, қайталау, араластыру, резервтік көшірмені таңдау, цифрлық зум • Резервтік көшіру USB / желі • Интерфейс 1 RJ-45 порт (10/100M) • PoE x RJ45 • Ethernet тәуелсіз порт 100 Мб/с • Жүйелік хаттамалар HTTP, TCP / IP, IPv4 / IPv6, RTSP, UDP, NTP, DHCP, DNS, IP Filter, DDNS, IP іздеу (IP камер) • Пайдаланушылардың максималдық саны 128 пайдаланушы • Сыйымдылық ONVIF Ver.2.4, CGI • Мобильдік платформалар iPhone, iPad, Android • Кемінде 6 Тб ішкі қатты диск • USB интерфейс USB2.0 • Қоректендіру DC 12 В/2 А • Жұмыс температура -10°C~+55°C • Ылғалдылық 0%~90%

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика
 В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в.

Номер закупки	
Наименование конкурса	Услуги по организации горячего питания учащихся 1-4 классы и обеспечение горячим питанием остро нуждающихся учащихся детей 5-11 классов из числа малообеспеченных семей
Номер лота	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	16 118 400
Всего воспитанников и	1481

обучающихся		
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	736	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	26	521.43
обучающиеся в 1-4 классах	710	521.43
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	0	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ «Средней школы №41» акимата города Астаны являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в столовой. Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. Поставщик услуги на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства. В городских школах поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации. При организации питания осуществляется учет и фискализация посещения столовой обучающимися школ через информационную платформу, интегрированную с образовательной системой, либо через образовательную систему. На платформе (системе) ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала

органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно и по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена). Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей. При доставке блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет КГУ «Средняя школа №41» акимата г.Астана используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в 08:45, 09:35, 10:25, подмена 12:10 (указать время и (или) перемены), для второй смены в 14:45, 15:35, 14:25, (указать время и (или) перемены). В период деятельности летнего пришкольного лагеря предоставляется завтрак в 09:00, обед в 13:00 (указать время и наименование приема пищи).

График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования Сыздыковой А.Н. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08:00 до 18:00 часов. Поставщик услуг ежемесячно предоставляет директору КГУ «Средней школы №41» акимата города Астаны Сыздыковой А.Н. сведения: – об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность; – о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса. Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в

сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Для отдельных категорий учащихся (инвалиды и другие) организуется щадящее (диетическое) питание. В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой. Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством. В пищеблоке постоянно находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал "С-витаминации", журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (указать: накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений). У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе. Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору). Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарнотехнического

оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги. В рамках комплексной услуги, предоставляется также система видеоконтроля. Система видеоконтроля включает в себя систему видеонаблюдения, систему локальной записи, систему облачного (удаленного) хранения видеоархива, систему доступа к трансляции видеосигнала в реальном времени, систему доступа к видеоархиву. Камеры в количестве шести штук, устанавливаются внутри помещения. Одна камера в складских помещениях, две камеры устанавливается для контроля технологического процесса приготовления пищи (варочный зал, горячая зона, цех), три другие устанавливаются в зале приема пищи. Камеры должны обеспечивать видео контроль входной группы и место приема пищи. Качество видео камер должно обеспечивать приемлемое качество транслируемого и записываемого видеосигнала, вне зависимости от освещённости помещения. Все используемое оборудование и монтажные работы должны соответствовать технологическим и противопожарным требованиям, действующим на территории Республики Казахстан. Работоспособность системы обеспечивается 24/7, т.е. круглосуточно, все дни, включая нерабочие. Система видеоконтроля должна позволять клиентам системы осуществлять просмотр изображения с камер в требуемое время, без ограничений по времени и продолжительности. Доступ к видеоархиву по запросу. Локальное хранение видео архива, технически, должно обеспечиваться не менее 30 дней. Качество записанного видеопотока не ниже HD-формата. Облачное (удаленное) хранение обеспечивается поставщиком услуги. Срок хранения видео архива не менее трех дней. Программное (далее ПО) и техническое обеспечение (далее ТО) облачного хранения предоставляется и поддерживается поставщиком. Поставщик должен иметь необходимую материально техническую базу и располагать соответствующими трудовыми ресурсами для обеспечения постоянного мониторинга установленного оборудования и работоспособности программного обеспечения. При необходимости предоставить отчет по каждому отказу оборудования или ПО. Устранение проблем должно обеспечиваться в

срок по согласованию с Заказчиком, с момента обнаружения проблемы, отказа оборудования или неработоспособности ПО. Рекомендуемые характеристики по эксплуатации видеокамер:

- Датчик изображения 1/2.7" CMOS не ниже 2Мп с прогрессивной разверткой
- Объектив с фиксированным фокусным расстоянием не менее 3.6 мм, F2.1
- Угол обзора не менее 93° по горизонтали
- Функция день/ночь Авто (с электронной регулировкой) /цветной/черно-белый
- ИК подсветка не менее 30 м
- Минимальная светосила 0.025 люкс/F2.1 (цвет)
- Отношение сигнал/шум > 50 дБ
- Макс. частота кадр/сек трансляция/запись 1080p (1920x1080): не менее 25/30 кадров/с
- Сжатие изображения H.264 / H.264H / H.264B / MJPEG
- Аудио нет
- Поток видео, Одновременно 2 потока MJPEG, H.264; управляемые частота кадров и полоса пропускания; поддержка Unicast и Multicast, RTSP
- Безопасность Многопользовательский разноуровневый доступ с защитой паролем, HTTPS
- Материал корпуса металл
- Электропитание 12 В, PoE (802.3af), 5.5 W
- Условия эксплуатации -30 ~ 60 °C, IP66
- Поддерживаемые протоколы IPv4, HTTP, HTTPS, TCP / IP, UDP, UPnP, ICMP, RTSP, SMTP, NTP, DHCP, DNS, PPPoE, FTP, IP Filter, QoS

Видеорегистратор:

- процессор двухъядерный встроенный
- Операционная система встроенная LINUX
- Видеовход для IP камер не менее 6 каналов
- Интерфейс 1 HDMI, 1 VGA
- Разрешение 1920x1080, 1280x1024, 1280x720, 1024x768
- Разделение дисплея 1/6
- OSD меню - имя камеры, время
- Видеосжатие H.264+ / H.264
- Разрешение 6 Мп/5 Мп/4 Мп/3 Мп/1080P/720P/D1 и т.д.
- Общий поток 80 Мб/с
- Битрейт 16Кб/с~20Мб/с
- Режим записи ручной, по расписанию (непрерывный), стоп Интервал записи 1~120 минут (по умолчанию: 60 минут)
- Синхронное воспроизведение 1/4
- Поиск Время/дата, MD & Точный поиск (с точностью до секунды)
- Функции Воспроизведение, пауза, стоп, перемотка назад, быстрая игра, медленная игра, следующий файл, предыдущий файл, следующая камера, предыдущая камера, полный экран, повтор, вперемешку, выбор резервной копии, цифровой зум
- Резервное копирование USB / сеть
- Интерфейс 1 RJ-45 порт (10/100М)
- PoE x RJ45
- Ethernet независимый порт 100 Мб/с
- Сетевые протоколы HTTP, TCP / IP, IPv4 / IPv6, RTSP, UDP, NTP, DHCP, DNS, IP Filter, DDNS, IP поиск (IP камер)
- Максимальное количество пользователей 128 пользователей
- Совместимость ONVIF Ver.2.4, CGI
- Мобильные

платформы iPhone, iPad, Android • Жесткий диск внутренний не менее 6
Тб • USB интерфейс USB2.0 • Питание DC 12
В/2 А • Рабочая температура -10°C~+55°C • Влажность 0%~90%