

Ботқа мәзірі (күз- қыс)

19-23.01.2026 жыл

3 апта		11-14 жас	15-18 жас	баға
1	Сары май қосылған бидай сүтті ботқасы	200	200	
	Хачапури	60	60	
	Қант қосылған шай	200/20/5	200/20/5	
	Нан	35	40	
				500
2	Сары май қосылған ұнтақ сүтті ботқасы	200	200	
	Тоқаштар	50	50	
	Кептірілген жемістерден жасалған компот	200	200	
	Нан	35	40	
				500
3	Сары май қосылған тары сүтті ботқасы	200	200	
	Картоп қосылған бәліш	60	60	
	Лимон мен қант қосылған шай	200	200	
	Нан	35	40	
				500
4	Сары май қосылған жүгері сүтті ботқасы	200	200	
	Учкучмак	50	50	
	Жеміс жидек киселі	200/20/5	200/20/5	
	Нан	35	40	
				500
5	Сары май қосылған қарақұмық сүтті ботқасы	200	200	
	Ірімшік салып пісірген нан	60	60	
	Сүт пен қант қосылған шай	200	200	
	Нан	35	40	
				500

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
В.И.Миссюра

Сорпа мәзірі (күз- қыс)

19-23.01.2026 жыл

3 апта		11-14 жас	15-18 жас	баға
1	Тұздық сорпасы	250	250	
	Хачапури	60	60	
	Қант қосылған шай	200/20/5	200/20/5	
	Нан	35	40	
				500
2	Қырққабаттан Щи	250	250	
	Тоқаштар	50	50	
	Кептірілген жемістерден жасалған компот	200	200	
	Нан	35	40	
				500
3	Бұршақ сорпасы	250	250	
	Картоп қосылған бәліш	60	60	
	Лимон мен қант қосылған шай	200	200	
	Нан	35	40	
				500
4	Қызғылт лосось сорпасы	250/25	250/25	
	Учкучмак	50	50	
	Жеміс жидек киселі	200/20/5	200/20/5	
	Нан	35	40	
				500
5	Кеспе	250	250	
	Ірімшік салып пісірген нан	60	60	
	Сүт пен қант қосылған шай	200	200	
	Нан	35	40	
				500

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
В.И.Миссюра

Ыстық тамақ мәзірі (күз- қыс)

19-23.01.2026 жыл

3 апта		11-14 жас	15-18 жас	баға
1	Қаймақ тұздығындағы тауық еті	90	100	
	Көкөністермен үгілмелі қарақұмық	150	180	
	Қант қосылған шай	200	200	
	Бидай/қара бидай наны	50	50	
				550
2	Митболдар	90	100	
	Тұздық қаймақпен	20	20	
	Гарнир: суға піскен макарон	150	180	
	Кептірілген жемістерден жасалған сусын	200	200	
	Бидай/қара бидай наны	50	50	
				550
3	Ірімшік қосылған қызылша салаты	80	100	
	Тауық етінен тұздық	90	100	
	Көкөніс қосылған күріш Көктем	150	180	
	Лимон мен қант қосылған шай	200	200	
	Бидай/қара бидай наны	50	50	
				550
4	Күріш қосылған тефтели	90	100	
	Тұздық қаймақпен	20	20	
	Бұршақ езбесі	150	180	
	Жеміс жидек киселі	200	200	
	Бидай/қара бидай наны	50	50	
				550
5	Тауық етінен тұздық	90	100	
	Гарнир: суға піскен спагетти	150	180	
	Сүт қосылған шай	200	200	
	Бидай/қара бидай наны	50	50	
				550

Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
В.И.Миссюра

Бюджет қаражатындағы мәзір (күз- қыс)

19-23.01.2026 жыл

	3 апта	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
1	Сәбіз және қияр таяқшалары	60	80	100
	Қаймақ тұздығындағы тауық еті	70	90	100
	Көкөністермен үгілмелі қарақұмық	130	150	180
	Алма мен жүзімнен сусын	200	200	200
	Бидай/қара бидай наны	30	50	50
2	Митболдар	70	90	100
	Тұздық қаймақпен	20	20	20
	Гарнир: суға піскен макарон	130	150	180
	Кептірілген жемістерден жасалған сусын	200	200	200
	Алма/мезгілге байланысты жеміс	120	120	120
	Бидай/қара бидай наны	30	50	50
3	Ірімшік қосылған қызылша салаты	60	80	100
	Тауық етінен тұздық	70	90	100
	Көкөніс қосылған күріш Көктем	130	150	180
	Лимон-алма сусыны	200	200	200
	Бидай/қара бидай наны	30	50	50
4	Сәбіз және қырыққабат таяқшалары	60	80	100
	Балық каштандары	70	90	100
	Тұздық қаймақпен	20	20	20
	Бұршақ езбесі	130	150	180
	Денсаулық (алма) шырыны	200	200	200
	Бидай/қара бидай наны	30	50	50
5	Сиыр етінен сірне	60	80	100
	Сүт қосылған какао	200	200	200
	Алма/мезгілге байланысты жеміс	120	120	120
	Бидай/қара бидай наны	30	50	50

**Директор столовой
Директор школы
Диетолог
Соц.педагог**



**А.Н.Ергалиев
А.Е. Капизина
А.Р.Иембердиева
В.И.Миссюра**

Меню на бюджетной основе (осень-зима)

19-23.01.2026год

	3 неделя	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1	Палочки из моркови и огурца	60	80	100
	Курица в сметанном соусе	70	90	100
	Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180
	Компот из свежих яблок и изюмом	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
2	Митболы	70	90	100
	Соус сметанный	20	20	20
	Макароны отварные	130	150	180
	Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
	Яблоко/фрукты по сезону	120	120	120
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
3	Салат свеколка с сыром	60	80	100
	Гуляш из птицы	70	90	100
	Рис овощами Коктем	130	150	180
	Напиток лимоно-яблочный	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
4	Палочки из моркови и капусты	60	80	100
	Рыбные каштаны	70	90	100
	Соус сметанный	20	20	20
	Пюре из гороха Бұршақ	130	150	180
	Напиток Денсаулық (яблоко)	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50
5	Сырне из говядины	60	80	100
	Какао с молоком	200	200	200
	Яблоко/фрукты по сезону	120	120	120
	Хлеб ржаной/пшеничный	30	50	50

Директор столовой
 Директор школы
 Диетолог
 Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
 А.Е. Капизина
 А.Р.Иембердиева
 В.И.Миссюра

Меню на горячее (осень-зима)

19-23.01.2026год

	3 неделя	11-15 лет	16-18 лет	Цена
1	Курица в сметанном соусе	90	100	
	Гречневая каша с овощами	150	180	
	Чай с сахаром	200	200	
	Пшеничный/ржаной хлеб	50	50	
				550
2	Митболы	90	100	
	Соус со сметаной	20	20	
	Гарнир: отварные макароны	150	180	
	Компот из сухофруктов	200	200	
	Пшеничный/ржаной хлеб	50	50	
				550
3	Салат из свеклы с сыром	80	100	
	Соус сиз мясо птицы	90	100	
	Рис с овощами Весна	150	180	
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	
	Пшеничный/ржаной хлеб	50	50	
				550
4	Тефтели с мясо говядины	90	100	
	Соус со сметаной	20	20	
	Гороховое пюре	150	180	
	Кисель плодово-ягодный	200	200	
	Пшеничный/ржаной хлеб	50	50	
				550
5	Соус сиз мясо птицы	90	100	
	Гарнир: отварные спагетти	150	180	
	Чай с молоком	200	200	
	Пшеничный/ржаной хлеб	50	50	
				550

Директор столовой
 Директор школы
 Диетолог
 Соц.педагог



Меню на суп (осень-зима)

19-23.01.2026год

3 неделя		11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Рассольник	250	250	
	Хачапури	60	60	
	Чай с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				500
2	Щи из свежей капусты	250	250	
	Булочки	50	50	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
3	Суп гороховый	250	250	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
4	Уха из гарбуши	250/25	250/25	
	Учкучмак	50	50	
	Кисель плодово-ягодный	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				500
5	Суп лапша	250	250	
	Ватрушки створогом	60	60	
	Чай с молоком	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500

Директор столовой
 Директор школы
 Диетолог
 Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
 А.Е. Капизина
 А.Р.Иембердиева
 В.И.Миссюра

Меню на кашу (осень-зима)

19-23.01.2026год

3 неделя		11-14 лет	15-18 лет	Цена
1	Каша молочная пшеничная со сливочным маслом	200	200	
	Хачапури	60	60	
	Чай с сахаром	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				500
2	Каша молочная манная со сливочным маслом	200	200	
	Булочки	50	50	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
3	Каша молочная пшенная со сливочным маслом	200	200	
	Пирожки с картошкой	60	60	
	Чай с лимоном и сахаром	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500
4	Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	200	200	
	Учкучмак	50	50	
	Кисель плодово-ягодный	200/20/5	200/20/5	
	Хлеб	35	40	
				500
5	Каша молочная гречневая со сливочным маслом	200	200	
	Ватрушки створогом	60	60	
	Чай с молоком	200	200	
	Хлеб	35	40	
				500

Директор столовой
 Директор школы
 Диетолог
 Соц.педагог



А.Н.Ергалиев
 А.Е. Капизина
 А.Р.Иембердиева
 В.И.Миссюра