

КГУ» Специальная школа интернат №8»  
управления образования ВКО

**Перспективное меню  
( ВЕСНА – ЛЕТО )  
2 сентября 2025 по 31 мая 2026 учебный год**

Утверждаю директор  
Картенова А. М.  
« 2 СЕНТЯБРЯ -31 МАЯ » 2025/2026 год



**1 день Меню раскладка**

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Қант пен сары май қосылған сүтті бидай көжесі	300 гр
		Суп молочный пшеничный со сливочном маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50-12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен қосылған көктем салаты	100 гр
		Салат весенний ,заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , бұршак көжесі	300гр
		Суп фасолевый со сметаной	
	7	Сыыр етінен көкенис бұқтырмасы	80/170 гр
Овощное рагу из мяса говядины			
8	Кептірілген жеміс компоты Компот из сухофруктов	200 гр	
9	9	Бидай және қара бидай наны	100 /100 гр
		Хлеб пшеничный и ржаной	
Бесін ас Полдник	10	Ірімшіктен жасалған ватрушка	200гр
		Ватрушки с творога	
	11	Кисель фруктовый	200гр
		Жеміс –жидек киселі	
	13	Зепеченная в духовке рыба с рисом	180гр
Сүт қосылған тәтті шәй			
14	14	Чай сладкий с молоком	50/12
		Бидай наны ,ірімшікпен Хлеб пшеничный с сыром	
Второй ужин	15	Молоко Сүт	200гр

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко

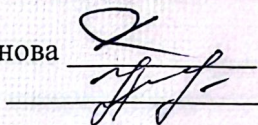
2 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған мәни ботқасы	300 гр
		Каша манная молочная со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май мен ірімшік қосылған бидай наны	50-12гр
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом и сыром	
	3	Сүт қосылған какао	200гр
		Какао с молоком сладкий	
4	Жемістер	250 гр	
	Фрукты		
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған турлі түсті салаты	100 гр
		Салат Ассорти, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен үзбе қамыр көжесі	300гр
		Суп с клецками со сметаной на костном бульоне	
	7	Бұршақ пюресы котлетпен , тұздық	70/170/10 гр
		Котлета с гороховым гарниром , подлив	
	8	Жеміс жидек киселі	200 гр
		Кисель фруктовый	
	9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр
Хлеб пшеничный и ржаной			
Бесін ас Подлник	10	Джем қосылған уй құймақтары	50/25гр
		Блины домашние с повидлом	
	11	Шырын	200гр
		Сок	
<b>Выход полдника</b>			<b>275гр</b>
Кешкі ас Ужин	12	Бауыр мен көкөністерыден суфле	100/150 гр
		Суфле с печени с овощами	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий с молоком	
14	Бидай наны ірімшікпен	50/12 гр	
	Хлеб пшеничный с сыром		
Второй ужин	15	Сүт Молоко	200гр

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко



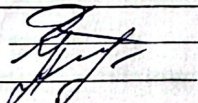
3 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ Выход блюд от 7 до 18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Қант және май қосылған сүтті геркулес көже	300 гр
		Суп геркулесовый молочный со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом и	50-12 гр
2 завтрак	3	Сүт қант қосылған кофе ,кәмпит	180/25 гр
		Кофе с молоком сладкий ,конфеты	
2 завтрак	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Балғын қызанақ өсімдік майымен араласқан	100 /3гр
		Свежие помидоры заправленный раст маслом	
	6	Қаймақ қосылған , борщ көжесі	300гр
		Борщ со сметаной мясокостном бульоне	
	7	Гуляш с вермишелью	250гр
Кеспе етпен			
8	Кептірілген жеміс компоты	180 гр	
	Компот из сухофруктов		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Полдник	10	Орамжапырақ қосылған бәліш	100гр 200 /20гр
		Пироги с капустой	
		Лимоннан жасалған сусын	
		Лимонный напиток	
Кешкы ас Ужин	11	Тауық қосылған картоп запеканкасы	250гр
		Картофельная запеканка с курицей	250гр
	12	Тәтті шәй	180гр
		Чай сладкий	
	13	Қара нан ірімшікпен	50/12гр
Хлеб ржаной			
Второй ужин	14	Кефир , Айран	200гр

Составила М/С Раимжанова

Шеф повар Лукашенко

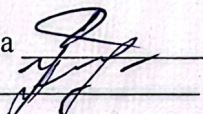


4 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан аскан балаларға тамақ шығыны. Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған жүгері ботқасы	300гр
		Каша кукурузная молочная сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май мен қосылған бидай наны	50/12 гр
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом	
Завтрак 2	3	Сүт қосылған тәтті кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған дәруменді салат	100 гр
		Салат витаминный, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен расольник көжесі	300гр
		Суп рассольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Жалқау орамжапырақ орамдары	230/20
Ленивые голубцы подливом			
8	Жеміс –жидек киселі	200 гр	
	Кисель фруктовый		
9	Бидай және кара бидай наны	100/100гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Подлик	10	Сәбіз қасылған бәліш	100гр
		Пироги с моркови	
	11	Сок	200гр
Шырын			
Кешкі ас Ужин	12	Қарақұмық гарнирімен балық котлеті тұздықпен	70/170/10гр
		Рыбные котлеты с гречневым гарниром с подливом	
	13	Тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий	
14	Бидай наны ,ірімшікпен	29/5гр	
	Хлеб с сыром		
Второй ужин	15	Сүт Молоко	200гр

Составила М/С Раимжанова  
 Шеф повар Лукашенко



5 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны. Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Қант және май қосылған сүтті кеспе көже	300гр
		Суп вермишелевый молочный со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом	
3	Сүт, қант қосылған кофе	200гр	
	Кофе с молоком сахаром		
2 завтрак	4	Жемістер	250гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған сәбіз салаты	100гр
		Салат из моркови , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , щи көжесі	300/10гр
		щи со сметаной мясокостном бульоне	
	7	Пешке піскен балық және картоп езбесі	70//170/10гр
		Запеченная рыба с картофельным пюре	
8	Кептірілген жеміс компоты	200гр	
	Компот из сухофруктов		
9	Бидай және кара бидай наны	100/100гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Қантты, тәтті тоқаш	100гр /200
		Сладкая булочка , Кисель	
		Жеміс –жедек киселі	
Кешкі ас Ужин	11	Тауықтан палау	250гр
		Плов с курицей	
	12	Бидай наны , ірімшікпен	50/12гр
		Хлеб пшеничный сыром	
13	Тәтті шәй лимон мен	200/20гр	
	Чай сладкий с лимоном		
Второй ужин	14	Сүт Молоко	200гр

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко

6 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған достық ботқасы (күріш пен тары)	300 гр
		Каша дружба молочная сос сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май мен қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған тәтті какао	200гр
		Какао с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған орамжапырақ жүгерімен салаты	100 гр
		Салат из свежей капусты с кукурузой , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен харчо көжесі	300гр
		Суп харчо со сметаной на костном бульоне	
	7	Бауыр қосылған суфле орамжапырақ гарнирімен	70/170/ гр
Суфле из печени с капустным гарниром			
8	Жеміс –жидек киселі Кисель фруктовый	200 гр	
9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр	
			Хлеб пшеничный и ржаной
10	Кептірілген жемістер қосылған тәтті тоқаш Пирогіе сладкие сухофруктами	100гр	
			11
Кешкі ас Ужин	12	Ет қосылған кеспе пісірмесі	250 гр
		Запеканка с вермишелью мясом подливом	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
14	Бидай наны ,кара бидай наны ірімшікпен	50/12	
			Хлеб пшеничный сыром
Второй ужин	15	Кефир Айран	200гр

Составила м/с Раимжанова

Шеф повар Лукашенко



7 день

## Меню раскладка

		Мэзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған арпа ботқасы	300 гр
		Каша ячневая молочная сос ливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	150гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған көктемгі салаты(болгар бұрышы, жүгері, қияр)	100 гр
		Салат весений , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен қызылша кәжесі	300гр
		Суп свекольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Тефтели туздықпен	230//20гр
		Тефтели с подливом	
	8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр
Компот из сухофруктов			
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшіктен сырниктер	150 гр
		Твороженные сырники	
	11	Какао сүтпен ,қантпен	200гр
Какао на молоке			
Кешкі ас Ужин	12	Тауық еті қосылған көкөніс бұқтырмасы	200гр
		Овощное рагу с курицей	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
	14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
Второй ужин	15	Сүт Молоко	200гр

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко

8 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған қаракұмықтан ботқасы	300 гр
		Каша гречневая молочная со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50-12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған какао Какао с молоком сладкий	200 гр
		4	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майы қосылған жасыл бұршак салаты Салат из зеленого горошка , заправленный растительным маслом	100 гр
		6	
	7	Картоп пюресі қосылған балық Рыба с картофельным пюре, подлив	100/140/10гр
		8	
	9	Бидай және кара бидай наны Хлеб пшеничный и ржаной	100/100 гр
Бесін ас Полдник	10	Қаймақ қосылған сметаник Сметаник	100 гр
		11	
	Кешкі ас Ужин	12	Күріш қосылған ет Плов с мясом
13			Ірімшік қосылған бидай наны Хлеб пшеничный сыром
		14	Сүт қосылған тәтті шәй Чай сладкий с молоком
15			Сүт Молоко

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко

9 день

## Меню раскладка

		Мэзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларга тамак шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған ячка ботқасы	300 гр
		Каша ячневая молочная со со сливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны	50/12гр
Хлеб пшеничный с сливочным маслом			
	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майы қосылған қызылша салаты	100 гр
		Салат из свеклы, заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған, сүйек сорпасына піскен кеспе көжесі	300гр
		Суп лапша на костном бульоне со сметаной	
	7	Тұздықпен зразы	240/10гр
		Зразы с подливом	
8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр	
	Компот из сухофруктов		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Алма қосылған шарлот	100 гр
		Шарлотка с яблок	
	11	Лимон напиток	200/20гр
Лимон сусыны			
Кешкі ас Ужин	12	Бауыр қосылған көкөніс бұқырмасы	250гр
		Тушонные овощи с печенью	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
	14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
Второй ужин	15	Кефир	200гр
		Айран	

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко

10 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған палтавский ботқасы	300 гр
		Каша палтавская молочная со сливочным маслом сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны	50/12 гр
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом	
	3	Сүт қосылған какао	150 гр
		Какао с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майы қосылған жаңа піскен көкөністермен салат	100 гр
		Салат из свежих овощей , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен арпа , көжесі	300гр
		Суп перловый на костном бульоне со сметаной	
	7	Күріш қосылған котлет	70/170/20гр
		Котлета с рисовым гарниром	
	8	Жеміс –жидек киселі	200 гр
Кисель фруктовый			
9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшік запеканкасы	100 гр
		Запеканка с творога	
	11	Шырын	200гр
Сок			
Кешкі ас Ужин	12	Жаркое с курицей	250
		Тауықпен картоп қуырдағы	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12
		Хлеб пшеничный сыром	
	14	Тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
Второй ужин	15	Сүт молоко	200гр

Составила м/с Раймжанова

Шеф повар Лукашенко

11 день

## Меню раскладка

		Мэзір атауы Наименования блюд	Жастан аскан балаларга тамак шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған мәни ботқасы	300 гр
		Каша манная молочная со сливочным маслом	
	2	Сары май қосылған бидай наны шұжықпен Хлеб пшеничный с сливочным маслом колбасой	27-10/10гр
	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
	4	Жемістер	250 гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған сәбіз салаты	100 гр
		Салат из моркови , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен үзбе қамыр көжесі	300гр
		Суп с клецками со сметаной на костном бульоне	
	7	Бұршақ пюресы котлетпен	70/170/10 гр
		Котлета с гороховым гарниром	
8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр	
	Компот из сухофруктов		
9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Подлник	10	Джем қосылған уй құймақтары	50/25гр
		Блины домашние с повидлом	
	11	Кисель	200гр
		Жеміс –жидек киселі	
Кешкі ас Ужин	12	Күріштен жасалған ботқасы	300 гр
		Каша рисовая	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
Чай сладкий с молоком			
	14	Ірімшік қосылған бидай наны	50/12 гр
		Хлеб пшеничный	
Второй ужин	15	Сүт	200гр
		Молоко	

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко

12 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған жүгері ботқасы	300 гр
		Каша кукурузная молочная со сливочным маслом сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны	50/12гр
		Хлеб пшеничный с сливочным маслом	
3	Сүт қосылған тәтті какао	200 гр	
	Какао с молоком сладкий		
Завтрак 2	4	Жемістер Фрукты	250 гр
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған қиярмен салаты	100 гр
		Салат из огурцов , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен рассольник көжесі	300гр
		Суп рассольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Палау	250гр
		Плов с мясом	
8	Жеміс –жидек киселі	200 гр	
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Подлник	10	Сәбіз қосылған бәліш	100гр
		Пироги с моркови	
	11	Шырын	200гр
Сок			
Кешкі ас Ужин	12	Картоп езбесімен қуырылған балық	70/170/10 гр
		Жареная рыба с картофельным гарниром	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий с молоком	
	14	Бидай наны , ірімшікпен	50/12гр
		Хлеб с сыром	
		Кәмпит	25гр
		Конфета	
Второй ужин	15	Айран	200гр
		Кефир	

Составила м/с Раимжанова

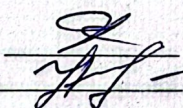
Шеф повар Лукашенко

13 день

## Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Қант пен сары май қосылған күріш сүтті көжесі	300 гр
		Суп молочный рисовый со сливочном маслом и сахаром	
	2	Сары май мен қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12 гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Какао с молоком сладкий	
Завтрак 2	4	Жемістер	250
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған көктем салаты	100 гр
		Салат весенний заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , бұршақ көжесі	300гр
		Суп гороховый со сметаной	
	7	Арпа гарнирімен қосылған тауық	70/170/10 гр
Куры с перловым гарниром			
8	Кептірілген жеміс компоты	200 гр	
	Коимпот из сухофруктов		
9	Бидай және қара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшіктен жасалған ватрушка	150гр
		Ватрушки с творога	
	11	Кисель	200гр
Жеміс –жидек киселі			
Кешкі ас Ужин	12	Еттен жасалған котлет және орамжапырақ гарнирімен	70/170/10гр
		Котлета с мясом с капустным гарниром	
	13	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр
		Чай сладкий с молоком	
14	Бидай наны ,ірімшікпен	50/12	
	Хлеб пшеничный с сыром		
Второй ужин	15	Сүт	200гр
	16	Молоко	

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко



14 день Меню раскладка

		Мәзір атауы Наименования блюд	Жастан асқан балаларға тамақ шығыны, Выход блюд от 7-18 лет
Таңғы ас Завтрак	1	Сүтке піскен тәтті қант қосылған арпа ботқасы	300 гр
		Каша ячневая молочная сос ливочным маслом и сахаром	
	2	Сары май қосылған бидай наны Хлеб пшеничный с сливочным маслом	50/12гр
Завтрак 2	3	Сүт қосылған кофе	200 гр
		Кофе с молоком сладкий	
Түскі ас Обед	4	Жемістер	250гр
		Фрукты	
Түскі ас Обед	5	Өсімдік майымен араластырылған дәруменді салаты(болгар бұрышы, жүгері, кияр)	100 гр
		Салат витаминный , заправленный растительным маслом	
	6	Қаймақ қосылған , сүйек сорпасына піскен қызылша көжесі	300 гр
		Суп свекольник на костном бульоне со сметаной	
	7	Тефтели туздықпен	230//20гр
		Тефтели с подливом	
	8	Жеміс –жидек киселі	200 гр
Кисель фруктовый			
9	Бидай және кара бидай наны	100/100 гр	
	Хлеб пшеничный и ржаной		
Бесін ас Полдник	10	Ірімшіктен сырникилар	150 гр
		Твороженные сырники	
	11	Шырын	200гр
Сок			
<b>Выход обеда</b>			<b>350 гр</b>
Кешкі ас Ужин	12	Тауық еті қосылған көкөніс бұқырмасы	200гр
		Овощное рагу с курицей	
	13	Ірімшік қосылған бидай наны	27/10
		Хлеб пшеничный сыром	
14	Сүт қосылған тәтті шәй	200гр	
	Чай сладкий с молоком		
Второй Ужин	15	Айран	200гр
		Кефир	

Составила м/с Раимжанова  
Шеф повар Лукашенко