

"УТВЕРЖДАЮ"

Руководитель КГУ "Областная средняя школа-интернат санаторного типа "Жұлдыз" управления образования Акмолинской области
Алибаева Г.А.



Ассортимент блюд
КГУ "Областная средняя школа-интернат санаторного типа "Жұлдыз"
управления образования Акмолинской области
на 2026-2027г.

№№	Наименование блюд	Выход блюд
1	2	3
Первые блюда		
1	Рассольник со сметаной	350/20
2	Борщ из свежей капусты со сметаной	350/20
3	Борщ из квашеной капусты со сметаной	350/20
4	Борщ с бобовыми	350/20
5	Свекольник со сметаной	350/20
6	Щи из свежей капусты со сметаной	350/20
7	Щи из квашеной капусты со сметаной	350/20
8	Суп "Харчо"	350
9	Суп "Ман-пар"	350
10	Суп картофельный с горохом	350
11	Суп-лапша домашняя	350
12	Суп картофельный с мясными фрикадельками	350
13	Суп рисовый с мясом говядина	350/30
14	Суп рисовый с помидорами	350
15	Суп гречневый с мясом говядина	350/30
16	Суп полевой	350
17	Бульон с пельменями	350
18	Суп с макаронными изделиями	350
19	Суп с макаронными изделиями с мясом	350/30
20	Суп картофельный с рыбой	350
Вторые блюда		
1	Гуляш мясной	56/50
2	Азу по-татарски	56/50
3	Говядина отварная	56/50
4	Мясо по-казахски	56/50
5	Жаркое по домашнему(с говядиной,с мясом птицы.	250
6	Вареники с картофелем с маслом.	200/5
7	Бефстроганов с(мясом говядины,с мясом птицы)	56/50
8	Бигус из свежей капусты с (мясом птицы,с говядины)	200
9	Бигус из квашеной капусты (с мясом птицы, с говядиной)	200
10	Плов (с мясом птицы, с говядиной)	200
11	Манты	170/5
12	Рагу мясное	56/50
13	Котлета мясная (духов.)	100
14	Биточки мясные (духов)	100
15	Шницель мясной(духов)	100
16	Ежики мясные (духов)	100
17	Зразы мясные, фарширов.морковью и яйцом (духов)	100
18	Перец фаршированный с мясом и рисом	200/20
19	Куры отварные	81
20	Колбаса вареная, сосиски, сардельки	75/70/120
21	Гречка по-купечески с (мясом говядины,птицы)	56/150
22	Перец фаршированный с мясом и рисом	200/20
23	Куры отварные	81

24	Колбаса вареная, сосиски, сардельки	75/70/120
25	Окорочка духовые	81
26	Чахохбили	81
27	Рыба духовая с овощами	100
	Гарниры	
1	Гречневый гарнир	150
2	Рисовый гарнир	150
3	Перловый гарнир	150
4	Пшеничный гарнир	150
5	Макаронные изделия отварные с овощами	150
6	Пюре из гороха Буршак.	150
7	Картофельное пюре	150
8	Сложный гарнир(картофель,капуста тушенная)	75/75
9	Сложный гарнир(картофель,баклажаны)	75/75
10	Пшеничный гарнир	150
	Холодные блюда	
1	Рагу овощное ,с фасолью.	150
2	Икра из кабачков	70
3	Сыр тертый с (чесноком,кукурузой)	70
4	Окорочка духовые с овощами	81/30
5	Рыба духовая с овощами	100/30
6	Колбаса вареная	40
7	Сосиски отварные с овощами	70/30
8	Сыр твердый, колбасный	40
9	Яйцо вареное	1шт
	Каши молочные	
1	Каша гречневая	200/5
2	Каша кукурузная	200/5
3	Каша ячневая	200/5
4	Каша пшеничная	200/5
5	Каша пшенная	200/5
6	Каша рисовая	200/5
7	Каша манная	200/5
8	Каша овсяная	200/5
9	Каша "Дружба"	200/5
10	Молочный суп с гречкой	350
11	Молочный суп с макаронными изделиями	350
12	Молочный суп с рисом	350
	Салаты	
1	Салат из свежих овощей (огурцы, помидоры, масло расти.)	90
2	Салат морковный с изюмом.	90
3	Салат морковный (лук, чеснок, масло растит.)	90
4	Нарезка из свежих овощей	50
5	Салат из свежей капусты	90
6	Салат из квашеной капусты с растительным маслом	100
7	Салат из свежей капусты с яблоками	90
8	Салат с мясом и соленым огурцом	100
9	Салат из свежей капусты и свеклы с растительным маслом	90
10	Винегрет	100
11	Салат "Деревенский" с растительным маслом	100
12	Салат из отварной свеклы с соленым огурцом с растит.маслом	100
13	Салат "Витаминный" (свекла, яблоко, морковь, масло растит.)	100
14	Салат из отварной свеклы	100
15	Салат их фасоли	100
	Напитки	
1	Вода питьевая негазированная	200
2	Чай черный с сахаром	200
3	Чай с сахаром и лимоном	200/20

[illegible]