

«Утверждаю»
директор КГУ ОШ №52
Калдыбаева К.А.



Ас мәзірі 09.01.2025 ж.
Меню на 2025 г.

№	Тағамдар атауы/Наименование	Шығыуы,гр. Выход масса гр. Жарты порция / Половина порции0,7/1	Шығыуы,гр. Выход масса гр. Толық порция / Полная порция	Бағасы Цена
Ботқалар- Каши				
1	Күріш ботқасы / Каша рисовая	200	300	400/600
2	Бидай ботқасы / Каша пшеничная	200	300	400/600
3	Арпа ботқасы / Каша ячневая	200	300	400/600
4	Тары ботқасы / Каша пшенная	200	300	400/600
5	Жүгері ботқасы / Каша кукурузная	200	300	400/600
I-тағам I-блюдо				
1	Үй кеспесі / Суп лапша домашняя	200	300	500/700
2	Бұршақ сорпасы / Суп гороховый	200	300	500/700
3	Жасымық / Суп чечевичный	200	300	500/700
4	Борщ(со сметаной)	200	300	500/700
5	Күріш көже / Суп харчо	200	300	500/700
6	Көкөніс сорпасы / Суп из овощей	200	300	500/700
7	Қызылша сорпасы / Суп свекольный	200	300	500/700
8	Щи из щавеля	200	300	500/700
9	Рассольник (со сметаной)	200	300	500/700
10	Тұшпара / Пельмени (со сметаной)	200	300	500/700
11	Щи из сежи капусты / Щи зеленый	200	300	500/700
II-тағам II-блюдо				
1	Бұқтырылған сиыр еті / Бефстрогонов с гарниром	200/60	250/70	850/1200
2	Гарнир қосылған гуляш / Гуляш с гарниром	200/60	250/70	850/1200
3	Бұқтырылған сиыр еті/Мясо тушеное с гарниром	200/60	250/70	850/1200
4	Үй жаркобы / Жаркое по-домашнему	200/60	250/70	850/1200
5	Азу по татарский	200/60	250/70	850/1200
6	Палау / Плов	200/60	250/70	800/1100
7	Бұқтырылған котлет гарнирмен/ Котлеты паровые с гарниром	200/60	250/120	1000
8	Тауық етінен биточки гарнирмен / Биточки из курицы с гарниром	200/100	250/120	900
9	Ет тефтелі гарнирмен / Тефтели с гарниром	200/100	250/120	700/900
10	Ораманан / Рулет овощной с мясом	-	250-300	1000
11	Ет, күріш қосылған қырыққабат орамдары / Голубцы с мясом, рисом	2/3 шт	270-300	500/1000
12	Тартылған ет және күріш қосылған тәтті бұрыш / Перец фаршированный с гарниром	2/3 шт	270-300	500/1000
13	Манты с мясом (со сметаной)		5 шт	200/1000
14	Қаймақ соусындағы тауық еті гарнирмен / Курица в сметанном соусе с гарниром	200/60	250/70	800/1100
15	Тауық стейгі / Стейк из куриного филе в духовке	-	250/70	1000
16	Пеште пісірілген тауық еті / Курица запеченная	200/60	250/70	800/1200
17	Көкөністермен сиыр еті / Мясо с овощами с гариниром	200/60	250/70	850/1200
18	Көкөністермен тауық еті / Курица с овощами с гариниром	200/60	250/70	800/1100
19	Пеште пісірілген балық / Рыба, припущенная с гариниром	200/60	250/70	1200
20	Лагман	150/60	250/70	850/1200

«Утверждаю»

директор КГУ ОШ №52

Калдыбаева К.А.

Буфеттікөнімдер-буфетная продукция на 09.01.2025 ж/г.

№	Атауы / наименование	Салмағы Масса (гр.)	Бағасы Цена
1	Пирожок с картофелем	90	200
2	Пирожок с капустой	90	200
3	Самса с курицей	90	300
4	Самса с сыром	90	300
5	Учпучмак (курица, говядина)	100	250
6	Сырная лепешка	90	250
7	Ватрушка с творогом	80	200
8	Сосиска в тесте	70	250
9	Плюшка	80	200
10	Коржик с орешком	70	200
11	Кекс	70	200
12	Тарталетка творожная	90	250
13	Коржик с шоколадом	70	200
14	Растегай с яблоком	80	250
15	Полоска с повидлом	70	200
16	Рогалик со сгущенкой	80	200
17	Пицца (сосиска+сыр)	100	250

Сусындар-напитки

1	Компот, кисель	250	150
2	Кофе 3/1	200	200
3	Вода без газа	0,5	200
4	«Арзу» вода со вкусом (яблоко, персик, лимон, земляника)	0,5	250
5	Сок с трубочкой	0,2	200
6	Чай с молоком, с лимоном	200	150