

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ

Отдел образования города Темиртау»

Управления образования

Карагандинской области

Х.К. Жаудинова

2024 г.



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-И ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ГОРОДА ТЕМИРТАУ  
СЕЗОН ЗИМА-ВЕСНА**

Приложение 3  
к размерам, источникам и  
видам  
предоставления социальной  
помощи гражданам, которым  
оказывается социальная  
помощь Постановления  
Правительства Республики  
Казахстан от 12 марта 2012 года  
№320  
(в редакции постановлением  
Правительства РК от  
19.03.2024 № 205)

**Нормы питания детей,  
воспитывающихся в детских  
яслях, детских садах и  
санаторных дошкольных  
организациях (граммов в день  
на одного ребенка)**

Приложение 8  
к Санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования к объектам  
общественного питания» Приказ  
Министра здравоохранения  
Республики Казахстан от 17 февраля  
2022 года  
№ҚР ДСМ-16 (с изменениями в  
редакции приказа Министра  
здравоохранения РК от 28.06.2024  
№ 38)

Параграф 4. Требования к условиям  
производства пищевой продукции на  
объектах общественного питания,  
обслуживающих и изготавливающих  
для организованных коллективов на  
объектах образования, в дошкольных  
организациях, домах ребенка,  
детских оздоровительных и  
санаторных объектах

	дети 1-2 лет	дети 3-5 лет
--	--------------	--------------

<b>Завтрак</b>	350-450	400 - 500
<b>Обед</b>	400-550	550 - 600
<b>Полдник</b>	200-250	250 - 300

<b>1 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Суп молочный пшеничный со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд с сыром (25+7,5)/ (40+12,5)	32,5	52,5
	Кофе злаковый на молоке, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>452,5</b>	<b>502,5</b>
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты с растительным маслом	45	50
	Свекольник на костном бульоне со сметаной, с яйцом	150	160
	Плов с мясом говядины с крупой (рис/гречка/ перловка)	150	160
	Компот с шиповником	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Сдоба «Фруктовая фантазия»	50	100
	Молоко кипяченое	200	200
<b>Итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>2 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд со сливочным маслом (25+5)/ (40+8)	30	48
	Чай с молоком, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Сок фруктовый/ Фрукты свежие	90	90
<b>итого</b>		<b>453</b>	<b>501</b>
<b>Обед</b>	Салат из моркови с луком на растительном масле	45	50
	Суп с бобовыми изделиями (горох/чечевица/фасоль) на костном бульоне с гренками	150	160
	Картофельные зразы с молочным соусом (120+30)/ (130+30)	150	160
	Компот из сухофруктов	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Пирог «Королевский» творожный	100	100
	Кисломолочный продукт с живыми бактериями	150	200
<b>итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>3 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Суп гречневый молочный со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд с сыром (25+7,5)/ (40+12,5)	32,5	52,5
	Кофе злаковый на молоке, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>452,5</b>	<b>502,5</b>

<b>Обед</b>	Салат «Свекольный» на растительном масле	45	50
	Суп «Лапша с курицей»	150	160
	Ленивые голубцы в молочном соусе	150	160
	Кисель фруктово-ягодный	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Пирожок с картофелем	50	100
	Молоко кипяченое	200	200
<b>итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>4 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Омлет с зеленым горошком/икрой овощной (150+20) (160+20)	170	180
	Бутерброд со сливочным маслом (25+5) (40+8)	30	48
	Чай с молоком, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>450</b>	<b>498</b>
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты и моркови с растительным маслом	45	50
	Рассольник на костном бульоне со сметаной	150	160
	Биточки мясные (говядина) в молочном соусе с картофелем по-деревенски (40+80+30) (70+90)	150	160
	Компот из сухофруктов	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Запеканка творожно-манная с молочным соусом или с повидлом	100	100
	Кисломолочный продукт с живыми бактериями	150	200
<b>итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>5 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Каша пшеничная молочная с тыквой со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд с сыром (25+7,5)/ (40+12,5)	32,5	52,5
	Кофе злаковый на молоке, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>452,5</b>	<b>502,5</b>
<b>Обед</b>	Салат из отварной свеклы с луком и растительным маслом	45	50
	Суп овощной на костном бульоне со сметаной	150	160
	Суфле рыбное с молочным соусом (130+20) (140+20)	150	160
	Компот с шиповником	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Печенье	20	50
	Молоко «Карамелька»	250	250
<b>итого</b>		<b>270</b>	<b>300</b>
<b>6 день</b>			

<b>Завтрак</b>	Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд со сливочным маслом (25+5) (40+8)	30	48
	Чай с молоком, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>450</b>	<b>498</b>
<b>Обед</b>	Салат «Радуга» на растительном масле (свекла отварная, соленый огурчик)	45	50
	Суп с фрикадельками (говядина)	150	160
	Домашнее жаркое	150	160
	Лимонный компот	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Расстегай с рыбой	50	100
	Кисель фруктово-ягодный	200	200
<b>итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>7 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Каша молочная манная со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд со сливочным маслом (25+5)/ (40+8)	30	48
	Кофе злаковый на молоке, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/ Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>450</b>	<b>498</b>
<b>Обед</b>	Салат из моркови с луком на растительном масле	45	50
	Щи на костном бульоне со сметаной	150	160
	Манты из мяса говядины	150	160
	Компот из сухофруктов	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Сырники творожные в молочном соусе	100	100
	Молоко кипяченое	200	200
<b>итого</b>		<b>300</b>	<b>300</b>
<b>8 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Суп молочный рисовый со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд с сыром (25+7,5) (40+12,5)	32,5	52,5
	Чай с молоком, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>452,5</b>	<b>502,5</b>
<b>Обед</b>	Салат из свежей капусты с луком на растительном масле	45	50
	Мясо по-казахски (говядина)	150	160
	Котлета рыбная в молочном соусе с картофельным пюре (40+80+30) / (70+90)	150	160
	Компот с шиповником	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80

<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Пирожок с морковью	50	100
	Молоко кипяченое	200	200
<b>итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>9 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Каша молочная ячневая с тыквой со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд с маслом (25+5)/ (40+8)	30	48
	Кофе злаковый на молоке, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>450</b>	<b>498</b>
<b>Обед</b>	Салат «Мозаика», масло растительное	45	50
	Суп «Харчо» на костном бульоне со сметаной	150	160
	Капуста тушеная с мясом	150	160
	Компот из сухофруктов	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Запеканка творожно-морковная с молочным соусом	100	100
	Кисломолочный продукт с живыми бактериями	150	200
<b>итого</b>		<b>250</b>	<b>300</b>
<b>10 день</b>			
<b>Завтрак</b>	Суп молочный кукурузный со сливочным маслом	170	180
	Бутерброд со сливочным маслом (25+5)/ (40+8)	30	48
	Чай с молоком, с сахаром	160	180
<b>10.00</b>	Фрукты свежие/Сок фруктовый	90	90
<b>итого</b>		<b>450</b>	<b>498</b>
<b>Обед</b>	Салат из моркови на растительном масле	45	50
	Суп рыбный «Уха»	150	160
	Гуляш мясной с запеченным картофелем (70+80) / (70+90)	150	160
	Кисель фруктово-ягодный	150	150
	Хлеб пшеничный, ржаной (30+25)/ (40+40)	55	80
<b>итого</b>		<b>550</b>	<b>600</b>
<b>Полдник</b>	Печенье	20	50
	Молоко «Карамелька»	250	250
<b>итого</b>		<b>270</b>	<b>300</b>