

Методические предложения
 Меню раскладка для детей из
 малообеспеченных
 семей в школьных столовых
 на сумму 650 тенге
 на 08.01.2024 год

«Согласовано»

ГУ «Отдел Образования
 по городу Риддеру» УО ВКО

Микульская Л.Н

«Утверждаю»

КГУ «Средняя школа №2»

г.Риддера УО ВКО

Бектурганова А.А

Двухнедельное меню раскладка для организации питания
 детей из малообеспеченных семей в школьных столовых
 КГУ «Средняя школа №2» ОО по городу Риддеру УО ВКО

Первая неделя

1-й день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход Блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.	Ингредиенты блюдо	Брут то Вес г	Брут то Вес г	Бру то Вес г
Салат из моркови	50 тг	30	80	100	Морковь	41	86	108
					Сахар	3	5	6
					Масло растительное	4	8	10
Биточки мясные с Сметанным соусом	300тг	50/30	60/30	70/30	Котлетное мясо (говядина)	50	60	70
					Хлеб пшеничный	9	11	13
					Молоко	12	15	19
					Мука пшеничная	5	6	7
					Масло растительное	3	4	5
					Масло сливочное	5	5	5
Соус сметанный					Сметана	9	9	9
					Мука	3	3	3
					Овощной бульон	24	24	24
Гречка рассыпчатая	180 тг	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
Чай фруктовый с сахаром	80 тг	200	200	200	Чай фруктовый	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мед	20 тг	10	10	10	Мед пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

1-й день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л.	Выход блюда 11-14л	Выход блюда 15-18л	Ингредиенты блюд	Брут то Вес г	Брут То Вес г	Брут Вес г
Салат из свежей капусты	50 тг	30	80	100	Капуста свежая	35	78	98
					Зелень	7	9	11
					Сахар	3	5	6
					Масло растительное	3	5	6
Котлеты мясные с Сметанным соусом	300 тг	50/30	60/30	70/30	Котлетное мясо (говядина)	50	60	70
					Хлеб пшеничный	9	11	13
					Молоко	12	15	19
					Сухари	6	7	8
					Масло растительное	3	4	5
					Масло сливочное	5	5	5
Соус сметанный					Сметана	9	9	9
					Мука	3	3	3

					Овощной бульон	24	24	24
Гречка с овощами припущенная	180 тг	100	130	150	Крупа гречневая	48	62	71
					Масло сливочное	4	5	6
					Морковь свежая	12	12	12
					Бульон	73	95	110
Чай чёрный с сахаром	80 тг	200	200	200	Чай	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мёд	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							

2- день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18 л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Каша рисовая с маслом сливочным	260тг	150/10	200/10	250/10	Крупа рисовая	42	50	63
					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.5
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
					Масло сливочное	10	10	10
Рогалик	100тг	50	50	50	Мука обогащённая	15	15	15
					Сахар	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Яйцо	7	7	7
					Разрыхлитель	0.2	0.2	0.2
					Сметана	5	5	5
					Масло растительное	0.1	0.1	0.1
					Сахар ванильный	1	1	1
Сок фруктовый	170 тг	200	200	200	Сок фруктовый натуральн.	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							

2 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 14-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Каша пшенная с маслом сливочным	260 тг	150/10	200/10	250/10	Пшено	45	60	75
					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Масло сливочное	10	10	10
					Сахар	4.5	6	7.5
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
Кекс	100 тг	50	50	50	Мука обогащённая	15	15	15
					Сахар	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Яйцо	7	7	7
					Разрыхлитель	0.2	0.2	0.2
					Сметана	5	5	5
					Масло растительное	0.1	0.1	0.1

					Сахар ванильный	1	1	1
Сок фруктовый	180 тг	200	200	200	Сок фруктовый натуральн.	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							

3 - день

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Борщ со сметаной	320 тг	200/5	230/7	250/10	Свекла	40	46	50
На мясном бульоне					Мясной бульон	240	260	290
					Капуста	20	23	25
					Картофель	17	20	21.5
					Морковь	10	11.5	12.5
					Лук репчатый	10	11	12
					Томат паста	6	6.9	7.5
					Масло растительное	4	4.6	5
					Сахар	2	2.3	2.5
					Соль йодированная	0.4	4.6	0.5
					Зелень	2.4	2.7	3
					Сметана	5	7	10
Сосиска запеченная в	160 тг	75	75	75	Сосиски	20	20	20
Дрожжевом тесте					Мука пшеничная фортиф.	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					соль йодированная	0.18	0.18	0.18
					Сахар	3	3	3
					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
Какао с молоком	150 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Молоко	105	105	105
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							

3 - день

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10 л.	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Щи из свежей капусты	320 тг	200/5	230/7	250/10	Бульон мясной	240	260	290
на мясном бульоне					Картофель	30	34.5	37.5
Со сметаной					Морковь	16	18	20
					Капуста свежая	50	57	63
					Лук репчатый	10	11.5	12.5
					Зелень	2	3	4
					Соль йодированная	0.7	0.8	0.9
					Масло растительное	4	4.6	5
					Сахар	1	1.3	1.5
					Томат паста	6	6.9	7.5
					Сметана	5	7	10

Колбаса запечённая в духовке	160 тг	75	75	75	Мука пшеничная	38	38	38
Дрожжевом тесте					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль йодированная	0.18	0.18	0.18
					Колбас варённая	20	20	20
Чай с молоком с сахаром	150 тг	200	200	200	Чай чёрный	2	2	2
					Молоко	105	105	105
					Сахар	15	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							

4 - день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л.	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.		Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес г
Солёный огурец	20	20	20	20	Солёный огурец	22	22	22
Сосиска с соусом белым	280 тг	50/30	70/30	80/30	Сосиски	55	77	88
					Сметана	9	9	9
					Мука пшеничная	3	3	3
					Бульон овощной	24	24	24
Картофельное пюре	180 тг	100	130	150	Картофель	115	150	173
					Молоко	15	19.5	22.5
					Масло сливочное	3.5	4.5	5.3
					Соль йодированная	0.25	0.33	0.38
Компот из свежих Плодов	150 тг	200	200	200	Яблоки свежие	30	30	30
					Груши	15	15	15
					Сахар	24	24	24
					Лимонная кислота	0.02	0.02	0.02
					Вода	240	240	240
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

4 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л.	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут Вес г
Огурец соленый	20тг	20	20	20	Огурец соленый	22	22	22
Сосиски с соусом	280 тг	50	70	90	Сосиски детские	55	77	99
Сметанным					Сметана	9	9	9
					Мука	3	3	3
					Бульон овощной	24	24	24
Рис припущенный	180 тг	100	130	150	Крупа рисовая	37	48	55
					Масло сливочное	4	5	6
					Соль	0.1	0.12	0.15
Компот из кураги	150 тг	200	200	200	Курага	20	20	20
					Сахар	20	20	20
					Вода	240	240	240
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

5 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л.	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Плов из говядины	530 тг	200	230	250	Мясо говядины	87	87	87
					Крупа рисовая	51	61	68
					Томат паста	16	19	21
					Масло растительное	8	10	11
					Лук репчатый	9	11	12
					Морковь	14	17	19
Молоко	100 тг	180	180	180	Молоко пастеризованное	180	180	180
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							
5 - день					Вторая смена			
Плов из крупы рисовой (Куриное Филе)	530 тг	200	230	250	Куриное филе	87	87	87
					Крупа рисовая	51	61	68
					Масло растительное	8	10	11
					Морковь	14	17	19
					Лук репчатый	9	11	12
					Томат паста	16	19	21
Молоко	100 тг	180	180	180	Молоко	180	180	180
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого	650тг							

Вторая неделя

1 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14 л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Салат из свежей капусты	50 тг	30	80	100	Капуста свежая	38	78	98
					Масло растительное	3	5	6
					Зелень	5	9	11
					Сахар	3	5	6
Тефтели из говядины с Красным соусом	300 тг	60	80	100	Котлетное мясо (говядина)	42	56	70
					Рис	6	8	10
					Лук	21.6	29	36
					Масло растительное	10	14	16
					Мука пшеничная	3	4	5
Соус красный		30	50	50	Мука пшеничная	2.5	4	4
					Томатная паста	2.5	4	4
					Сахар	1	1.5	1.5

					Масло сливочное	1.3	2	2
					Бульон	39	45	45
Рожки с маслом сл.	180 тг	100	130	150	Макароны (рожки)	36	47	54
					Масло сливочное	5	6	7
Чай с сахаром	80 тг	200	200	200	Чай чёрный	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мед	20 тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
1 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Салат из моркови с Растительным мас.	50 тг	30	80	100	Морковь	52	96	120
					Масло растительное	4	6	7
					Сахар	1	3	3
Голубцы ленивые с Соусом томатным (говядина)	300 тг	60	80	100	Мясо котлетное	42	56	70
					Капуста свежая	30	40	50
					Рис	4	5	6.6
					Лук	5	6.5	8.3
					Масло растительное	10	14	16
					Соль йодированная	1.2	1.6	2
					Мука пшеничная	3	4	5
Соус томатный		30	50	50	Мука пшеничная	2.5	4	4
					Томат паста	2.5	4	4
					Сахар	1	1.5	1.5
					Масло сливочное	1.3	2	2
					Бульон	39	45	45
Макаронные издел. (спиралька)	180 тг	100	130	150	Макароны (спиралька)	36	47	54
					Масло сливочное	5	6	7
Чай каркаде	80 тг	200	200	200	Чай каркаде	1	1	1
					Сахар	15	15	15
Мёд	20тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							
2- день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брутто вес г	Брутто вес г	Брутто вес
Каша манная молоч	260 тг	150/10	200/10	250/10	Крупа манная	22.5	30	37.5
С маслом сливочн.					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.5
					Масло сливочное	10	10	10
					Соль йодированная	1	1	1
Ватрушка с творог.	100 тг	50	50	50	Мука пшеничная	25	25	25
					Маргарин сливочный	2	2	2

					Сахар	3	3	3
					Молоко	10	10	10
					Яйцо куриное	1	1	1
					Дрожжи	1	1	1
					Масло растительное	2	2	2
					Соль йодированная	1	1	1
					Творог	15	15	15
					Сахар	2	2	2
					Яйцо	0.1	0.1	0.1
Сок мульти-витамины	170 тг	200	200	200	Сок мульти-витамины	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Фрукты свежие	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

2 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Паша геркулесовая	260 тг	150/10	200/10	250/10	Геркулес (хлопья)	15	20	25
С маслом сливочн.					Молоко	112	150	190
					Вода	45	60	70
					Сахар	4.5	6	7.7
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
					Масло сливочное	10	10	10
Булочка с творогом	100 тг	50	50	50	Мука пшеничная	25	25	25
					Маргарин сливочный	2	2	2
					Сахар	3	3	3
					Молоко	10	10	10
					Дрожжи	1	1	1
					Яйцо куриное	1	1	1
					Масло растительное	2	2	2
					Соль йодированная	1	1	1
					Творог	15	15	15
					Сахар	2	2	2
					Яйцо	0.1	0.1	0.1
Сок абрикосовый	170 тг	200	200	200	Сок абрикосовый	200	200	200
Фрукты свежие	100 тг	100	100	100	Фрукты свежие	100	100	100
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Цена:	650 тг							

3 - день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10л	Выход блюда 11-14л	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Суп гороховый с	320 тг	200/15	230/20	250/20	Картофель	54	62	68
Гренками мясом					Горох	16	18	20
бульоне					Лук репчатый	9	10	11
					Морковь	11	13	14
					Зелень	3	3	3

					Масло растительное	4	5	5
					Соль йодированная	1	1	1
					Бульон мясной	141	162	176
					Хлеб пшеничный(гренки)	15	20	20
Пирожки с мясом	160 тг	75	75	75	Мясо котлетное	30	30	30
Запечённые в					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
Духовке с гречкой					Лук репчатый	6	6	6
					Крупа гречневая	4	4	4
					Мука пшеничная	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль	2	2	2
Компот из	150 тг	200	200	200	Смесь сухофруктов	20	20	20
сухофруктов					Сахар	20	20	20
					Вода	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	10	15	20	Хлеб ржано-пшеничный	10	15	20
Итого:	650 тг							

3 - день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 1-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут о вес
Рассольник на	320 тг	200/10	230/10	250/10	Картофель	80	92	100
Мясном бульоне					Перловка	5	6	7
Со сметаной					Лук репчатый	7	9	10
					Морковь	15	17	19
					Огурцы соленые	22	25	28
					Масло растительное	3	4	5
					Зелень	3	4	5
					Томат пюре	2	2.3	2.5
					Соль йодированная	1	1	1
					Сметана	10	10	10
					Бульон мясной	150	170	190
Пирожки с мясом	160 тг	75	75	75	Мясо котлетное	30	30	30
исом. Запеченные					Масло растительное	3.3	3.3	3.3
В духовке					Лук репчатый	6	6	6
					Рис	4	4	4
					Мука	38	38	38
					Молоко	16	16	16
					Дрожжи	0.4	0.4	0.4
					Сахар	3	3	3
					Соль	0.18	0.18	0.18
Компот из сушеных	150 тг	200	200	200	Сушеные яблоки	20	20	20
Яблок					Сахар	20	20	20
					Лимонная кислота	0.04	0.04	0.04
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

4 - день

Первая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Салат из свеклы	70 тг	50	80	100	Свекла	59	98	115
С чесноком					Чеснок	3	4	5
Суп лапша «новин-Ка» фарш куриный	260тг	200	230	250	Лапа домашняя	16	18	20
					Бульон мясной	190	219	238
					Фарш куриный	20	23	25
					Лук репчатый	10	12	13
					Масло растительное	4	4.6	5
					Морковь свежая	8	9.2	10
Колеты рыбные	200 тг	50	80	100	Судак	70.3	107	134
					Хлеб пшеничный	9	15	19
					Молоко	13	20	25
					Сухари	5	7	9
					Масло растительное	7	11	14
Кисель фруктовый	100 тг	200	200	200	Кисель фруктово-ягодный	24	24	24
					Сахар	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

4 – день

Вторая смена

Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес
Суп вермишелевый	250тг	200	230	250	Вермишель	16	18	20
С фаршем куриным					Бульон мясной	190	219	238
					Фарш куриный	20	23	25
					Лук репчатый	10	12	13
					Масло растительное	4	4.6	5
					Морковь свежая	8	9.2	10
Салат свекольный (Маринад)	70 тг	50	80	100	Свекла	32	52	64
					Лук репчатый	12	19	24
					Томат пюре	5	8	10
					Масло растительное	5	8	10
					Крахмал картофельный	5	8	10
					Сахар	1	1.6	2
					Вода	20	32	40
					Лимонная кислота	0.05	0.08	0.1
Биточки рыбные	200 тг	50	80	100	Судак	70.3	107	134
					Хлеб пшеничный	9	15	19
					Молоко	13	20	25
					Мука пшеничная	5	6	8
					Масло растительное	7	11	14
					Соль йодированная	0.15	0.2	0.25
Кисель фруктовый	100 тг	200	200	200	Кисель фруктовый	24	24	24
					Сахар	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650 тг							

5 - день					Первая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда	Выход блюда	Выход блюда	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес г
Колбаса запечённая	280 тг	50/30	80/30	100/30	Колбаса	55	88	110
В духовке с соусом томатным					Масло сливочное	1.2	1.2	1.2
					Овощной отвар	27	27	27
					Мука	2.4	2.4	2.4
					Томатное пюре	2.4	2.4	2.4
					Сахар	1.2	1.2	1.2
					Соль йодированная	0.07	0.07	0.07
Рис припущенный	180 тг	100	130	150	Рис	37	48	55
С овощами					Морковь свежая	10	12	15
					Масло сливочное	4	5	6
					Соль йодированная	0.1	0.12	0.15
Чай с молоком сах.	150 тг	200	200	200	Чай черный	1	1	1
					Сахар	15	15	15
					Молоко	100	100	100
Мёд пчелиный	20тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	3510	40
Итого:	650тг							
5 - день					Вторая смена			
Наименование блюда	Цена	Выход блюда 6-10лет	Выход блюда 11-14л.	Выход блюда 15-18л.	Ингредиенты блюд	Брут то вес г	Брут то вес г	Брут то вес г
Сардельки с масл. сливочным	280 тг	50	80	100	Сосиски детские	55	88	110
Картофельное	180 тг	100	130	150	Масло сливочное	5	5	5
Пюре					Картофель	115	150	173
					Масло сливочное	3.5	4.5	5.3
					Молоко	15	19.5	22.5
					Соль йодированная	0.25	0.33	0.38
Какао с молоком	150 тг	200	200	200	Какао порошок	5	5	5
					Молоко	100	100	100
					Сахар	15	15	15
Мёд	20тг	10	10	10	Мёд пчелиный	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20 тг	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Итого:	650тг							

Поставщик услуг по организации питания

Индивидуальный предприниматель

Илюхина В.В.

Домашний адрес 5-9-60

Дата регистрации

Свидетельство серия

Подпись

№

М.П.



08.01.2024 жылға
650 теңге сомасына
мектеп асханаларында
аз қамтылғандар отбасылардан шыққан
балаларға арналған ас мәзірінің орналасуы
Әдістемелік ұсыныстар/

«Келісілген»

ШҚО ББ «Риддер қаласы бойынша
Білім бөлімі» ММ

Миккульская Л.Н

«Бекітемін»

ШҚО ББ «Риддер қаласы бойынша
«№2 орта мектебі» КММ

Бектурганова А.А

ШҚО ББ Риддер қаласы бойынша ҚБ" № 2 орта мектебі " КММ
мектеп асханаларында аз қамтылған отбасылардан шыққан балалар
тамақтануын ұйымдастыруға арналған екі апталық ас мәзірі

Бірінші апта

1-ші күн

Бірінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Сәбіз салаты	50 тг	30	80	100	Сәбіз	41	86	108
					Қант	3	5	6
					Өсімдік майы	4	8	10
Қаймақ тұздығында	300тг	50/30	60/30	70/30	Котлет еті (сиыр еті	50	60	70
Ет биточки					Бидай наны	9	11	13
					Сүт	12	15	19
					Бидай ұғы	5	6	7
					Өсімдік майы	3	4	5
					Сары май	5	5	5
Қаймақ соусы					Қаймақ	9	9	9
					Ұн	3	3	3
					Көкөніс сорпасы	24	24	24
Қарақұмық ұсақталған	180 тг	100	130	150	Қарақұмық жармасы	48	62	71
					Сары май	4	5	6
Қантпен	80 тг	200	200	200	Жеміс шайы	1	1	1
Жеміс шайы					Қант	15	15	15
Бал	20 тг	10	10	10	Ара балы	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы :	650 тг							

1-ші күн

екінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Қырыққабат жас салаты	50 тг	30	80	100	Жас қырыққабат	35	78	98
					Көк шөптер	7	9	11
					Қант	3	5	6
					Өсімдік майы	3	5	6
Қаймақ соусында	300 тг	50/30	60/30	70/30	Ет котлеті (сиыр еті)	50	60	70
Ет котлеті					Бидай наны	9	11	13
					Сүт	12	15	19

					Кептірілген нан	6	7	8
					Өсімдік майы	3	4	5
					Сары май	5	5	5
Қаймақ соусы					Қаймақ	9	9	9
					Ұн	3	3	3
					Жеміс сорпасы	24	24	24
Пісірілген көкөністермен қарақұмық	180 тг	100	130	150	Қарақұмық жармасы	48	62	71
					Сары май	4	5	6
					Жас сәбіз	12	12	12
					Сорпа	73	95	110
Қант қосылған қара шай	80 тг	200	200	200	Шай	1	1	1
					Қант	15	15	15
Бал	20 тг	10	10	10	Ара балы	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							

2- ші күн

Бірінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Сары маймен күріш ботқа	260тг	150/10	200/10	250/10	Күріш жармасы	42	50	63
					Сүт	112	150	190
					су	45	60	70
					Қант	4.5	6	7.5
					Йодталған тұз	0.1	0.12	0.15
					Сары май	10	10	10
Рогалик	100тг	50	50	50	Байытылған ұн	15	15	15
					Қант	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					жұмыртқа	7	7	7
					Пісіру ұнтағы	0.2	0.2	0.2
					қаймақ	5	5	5
					Өсімдік майы	0.1	0.1	0.1
					Қант ванильный	1	1	1
Жеміс шырыны	170 тг	200	200	200	Табиғи жеміс шырыны.	200	200	200
Жас жемістер	100 тг	100	100	100	Яблоко	100	100	100
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							

2 – ші күн

Екінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Май қосылған тары ботқасы	260 тг	150/10	200/10	250/10	тары	45	60	75
					Сүт	112	150	190
					Су	45	60	70

					Сары май	10	10	10
					Қант	4.5	6	7.5
					Йодталған тұз	0.1	0.12	0.15
Кекс	100 тг	50	50	50	Байытылған ұн	15	15	15
					Қант	10	10	10
					Маргарин	6	6	6
					Жұмыртқа	7	7	7
					Пісіру ұнтағы	0.2	0.2	0.2
					Қаймақ	5	5	5
					Өсімдік майы	0.1	0.1	0.1
					ваниль қант	1	1	1
Сок фруктовый	180 тг	200	200	200	Табиғи жеміс шырыны.	200	200	200
Жас жемістер	100 тг	100	100	100	алма	100	100	100
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							

3 – ші күн

Бірінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Ет сорпасында қаймақпен борщ	320 тг	200/5	230/7	250/10	Қызылша	40	46	50
					Ет сорпасы	240	260	290
					Қырыққабат	20	23	25
					Картоп	17	20	21.5
					сәбіз	10	11.5	12.5
					пияз	10	11	12
					Томат паста	6	6.9	7.5
					Өсімдік майы	4	4.6	5
					Қант	2	2.3	2.5
					Йодталған тұз	0.4	4.6	0.5
					Көк шөп	2.4	2.7	3
					Қаймақ	5	7	10
Ашытқы қамырында пісірілген шұжық	160 тг	75	75	75	Шұжық	20	20	20
					Фортиф бидай ұны	38	38	38
					Сүт	16	16	16
					Ашытқы	0.4	0.4	0.4
					Йодталған тұз	0.18	0.18	0.18
					Қант	3	3	3
					Өсімдік майы	3.3	3.3	3.3
Какао сүтті	150 тг	200	200	200	Какао ұнтақ	5	5	5
					Сүт	105	105	105
					Қант	15	15	15
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							

3 – ші күн

Екінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
----------------	--------	------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------	--------------	--------------

Ет сорпасында жас қырыққабатпен қаймақпен щи	320 тг	200/5	230/7	250/10	Ет сорпасы	240	260	290
					Картоп	30	34.5	37.5
					Сәбіз	16	18	20
					Жас қырыққабат	50	57	63
					Пияз	10	11.5	12.5
					Көк шөп	2	3	4
					Йодталған тұз	0.7	0.8	0.9
					Өсімдік майы	4	4.6	5
					Қант	1	1.3	1.5
					Томат паста	6	6.9	7.5
					Қаймақ	5	7	10
Ашытқымен қамырда пеште пісірілген шұжық	160 тг	75	75	75	Бидай ұны	38	38	38
					Сүт	16	16	16
					Ашытқы	0.4	0.4	0.4
					Қант	3	3	3
					Йодталған тұз	0.18	0.18	0.18
					Пісірілген шұжық	20	20	20
Сүтті шай	150 тг	200	200	200	Қара шай	2	2	2
әнтпен					Сүт	105	105	105
					Қант	15	15	15
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							

4 – ші күн

Бірінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брутто салм	Брутто салм	Брутто салм
Тұздалған қияр	20	20	20	20	Тұздалған қияр	22	22	22
Ақ соуста шұжық	280 тг	50/30	70/30	80/30	шұжық	55	77	88
					қаймақ	9	9	9
					Бидай ұны	3	3	3
					Көкөніс сорпасы	24	24	24
Картоп пюресі	180 тг	100	130	150	Картоп	115	150	173
					Сүт	15	19.5	22.5
					Сары май	3.5	4.5	5.3
					Йодталған тұз	0.25	0.33	0.38
Жас жемістен піскен компот	150 тг	200	200	200	Жас алмалар	30	30	30
					алмұрт	15	15	15
					Қант	24	24	24
					Лимон қышқылы	0.02	0.02	0.02
					су	240	240	240
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							

4 – ші күн

Екінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брутто салм	Брутто салм	Брутто салм
----------------	--------	------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------	-------------	-------------

Тұздалған қияр	20тг	20	20	20	Тұздалған қияр	22	22	22
соуста	280 тг	50	70	90	Балалар шұжығы	55	77	99
шұжық					қаймақ	9	9	9
					ұн	3	3	3
					Көкөніс сорпасы	24	24	24
Күріш пісірілген	180 тг	100	130	150	Күріш жармасы	37	48	55
					Сары май	4	5	6
					тұз	0.1	0.12	0.15
Өрік кампоты	150 тг	200	200	200	Күраға	20	20	20
					Қант	20	20	20
					су	240	240	240
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							
5 – ші күн					Бірінші ауысым			
Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брутто салм	Брутто салм	Брутто салм
Сиыр етінен палау	530 тг	200	230	250	Сиыр еті	87	87	87
					Күріш жармасы	51	61	68
					Томат паста	16	19	21
					Өсімдік майы	8	10	11
					пияз	9	11	12
					сәбіз	14	17	19
Сүт	100 тг	180	180	180	пастерленген сүт	180	180	180
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							
5 – ші күн					Екінші ауысым			
Күріш жармасынан палау (тауық еті)	530 тг	200	230	250	Тауық еті	87	87	87
					Күріш жармасы	51	61	68
					Өсімдік майы	8	10	11
					сәбіз	14	17	19
					пияз	9	11	12
					Томат паста	16	19	21
Сүт	100 тг	180	180	180	Сүт	180	180	180
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы	650тг							

Екінші апта

1 – ші күн					Бірінші ауысым			
Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Жас қырыққабаттан салат	50 тг	30	80	100	Жас қырыққабат	38	78	98
					Өсімдік майы	3	5	6
					Көк шөп	5	9	11
					Қант	3	5	6
Сиыр етінен тефтели	300 тг	60	80	100	котлет (сиыр еті)	42	56	70
қызыл соуспен					күріш	6	8	10
					Пияз	21.6	29	36
					Өсімдік майы	10	14	16
					Бидай ұны	3	4	5
Қызыл соус		30	50	50	Бидай ұны	2.5	4	4
					Томатпаста	2.5	4	4
					Қант	1	1.5	1.5
					Сары май	1.3	2	2
					Сорпа	39	45	45
Сары маймен рожки	180 тг	100	130	150	Макарон (рожки)	36	47	54
					Сары май	5	6	7
Қантпен шай	80 тг	200	200	200	Қара шай	1	1	1
					Қант	15	15	15
бал	20 тг	10	10	10	Ара балы	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							
1 - күн					Екінші ауысым			
Тағамның атауы	бағасы	Тағамдар шығуы 6-10 л.	Тағамдар шығуы 11-14 л.	Тағамдар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Сәбіз салаты	50 тг	30	80	100	сәбіз	52	96	120
өсімдік майымен					Өсімдік майы	4	6	7
					Қант	1	3	3
Томат пастада	300 тг	60	80	100	Ет котлеті	42	56	70
голубцы					Жас қырыққабат	30	40	50
(сиыр еті)					күріш	4	5	6.6
					пияз	5	6.5	8.3
					Өсімдік майы	10	14	16
					Йодталған тұз	1.2	1.6	2
					Бидай ұны	3	4	5
томат соусы		30	50	50	Бидай ұны	2.5	4	4
					Томат паста	2.5	4	4
					Қант	1	1.5	1.5
					Сары май	1.3	2	2
					сорпа	39	45	45
Макарон бұйымд.	180 тг	100	130	150	Макарон (спираль)	36	47	54

(спиралька)					Сары май	5	6	7
Чай каркаде	80 тг	200	200	200	Чай каркаде	1	1	1
					Қант	15	15	15
бал	20тг	10	10	10	Ара балы	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							

2- күн

Бірінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Жарма сүт ботқасы	260 тг	150/10	200/10	250/10	Манка жармасы	22.5	30	37.5
Сары маймен					Сүт	112	150	190
					су	45	60	70
					Қант	4.5	6	7.5
					Сары май	10	10	10
					Йодталған тұз	1	1	1
Ірімшікпен ватрушка	100 тг	50	50	50	Бидай ұны	25	25	25
					Сарымай маргарині	2	2	2
					Қант	3	3	3
					Сүт	10	10	10
					тауық жұмыртқасы	1	1	1
					ашытқы	1	1	1
					Өсімдік майы	2	2	2
					Йодталған тұз	1	1	1
					ірімшік	15	15	15
					Қант	2	2	2
					жұмыртқа	0.1	0.1	0.1
мульти-витамин шырыны	170 тг	200	200	200	мульти-витамин шырыны	200	200	200
Жас жемістер	100 тг	100	100	100	Жас жемістер	100	100	100
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							

2 - күн

Екінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Сары маймен	260 тг	150/10	200/10	250/10	Геркулес (хлопья)	15	20	25
Геркулес ботқасы					Сүт	112	150	190
					су	45	60	70
					Қант	4.5	6	7.7
					Йодталған тұз	0.1	0.12	0.15
					Сары май	10	10	10
Ірімшікпен тоқаш	100 тг	50	50	50	Бидай ұны	25	25	25
					Сары май маргарині	2	2	2
					Қант	3	3	3
					Сүт	10	10	10

					Ашытқы	1	1	1
					Тауық жұмыртқасы	1	1	1
					Өсімдік майы	2	2	2
					Йодталған тұз	1	1	1
					Ірімшік	15	15	15
					Қант	2	2	2
					Жұмыртқа	0.1	0.1	0.1
Абрикос шырыны	170 тг	200	200	200	Абрикос шырыны	200	200	200
Жас жемістер	100 тг	100	100	100	Жас жемістер	100	100	100
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Бағасы :	650 тг							

3 - күн

Бірінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Гренкамен	320 тг	200/15	230/20	250/20	Картоп	54	62	68
ет сорпасында					бұршақ	16	18	20
бұршақ көже					Пияз	9	10	11
					Сәбіз	11	13	14
					Көк шөп	3	3	3
					Өсімдік майы	4	5	5
					Йодталған тұз	1	1	1
					Ет сорпасы	141	162	176
					Бидай наны (гренки)	15	20	20
Пеште пісірілген	160 тг	75	75	75	Котлет еттен	30	30	30
Қарақұмық қосылған					Өсімдік майы	3.3	3.3	3.3
етпен пирожки					пияз	6	6	6
					Қарақұмық жармасы	4	4	4
					Бидай ұны	38	38	38
					Сүт	16	16	16
					Ашытқы	0.4	0.4	0.4
					Қант	3	3	3
					Тұз	2	2	2
Кептірілген жеміспен	150 тг	200	200	200	Аралас кептірілген жемістер	20	20	20
компот					Қант	20	20	20
					Су	200	200	200
Қара бидай наны	20 тг	10	15	20	Қара бидай наны	10	15	20
Барлығы:	650 тг							

3 - күн

Екінші ауысым

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Қаймақпен	320 тг	200/10	230/10	250/10	Картоп	80	92	100
ет сорпасында					Арпа	5	6	7
рассольник					пияз	7	9	10

					Сәбіз	15	17	19
					Тұздалған қияр	22	25	28
					Өсімдік майы	3	4	5
					Көк шөп	3	4	5
					Томат пюре	2	2.3	2.5
					Йодталған тұз	1	1	1
					қаймақ	10	10	10
					Ет сорпасы	150	170	190
Пеште пісірлен	160 тг	75	75	75	Котлет еті	30	30	30
ет күріш қосылған					Өсімдік майы	3.3	3.3	3.3
пирожки					Пияз	6	6	6
					Күріш	4	4	4
					Ұн	38	38	38
					Сүт	16	16	16
					Ашытқы	0.4	0.4	0.4
					Қант	3	3	3
					Тұз	0.18	0.18	0.18
Кептірілген алмадан	150 тг	200	200	200	Кептірілген алма	20	20	20
компот					Қант	20	20	20
					Лимон қышқылы	0.04	0.04	0.04
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							
4 - күн					Бірінші ауысым			
Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Брут то салм
Қызылша	70 тг	50	80	100	қызылша	59	98	115
сарымсақпен					Сарымсақ	3	4	5
салат					Үй кеспесі	16	18	20
Фаршпен «новин- ка» кеспе көже	260тг	200	230	250	Ет сорпасы	190	219	238
					тартылған тауық еті	20	23	25
					пияз	10	12	13
					Өсімдік майы	4	4.6	5
					Жас сәбіз	8	9.2	10
Балық котлеті	200 тг	50	80	100	Судак	70.3	107	134
					Бидай наны	9	15	19
					Сүт	13	20	25
					Кепкен нан	5	7	9
					Өсімдік майы	7	11	14
Жеміс –жидек киселі	100 тг	200	200	200	Жеміс-жидек киселі	24	24	24
					Қант	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							
4 –күн					Екінші ауысым			

Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Тартылған ет тен	250тг	200	230	250	Вермишель	16	18	20
Вермишель көже					Ет сорпасы	190	219	238
					Тартылған тауық еті	20	23	25
					Пияз	10	12	13
					Өсімдік майы	4	4.6	5
					Жас сәбіз	8	9.2	10
Қызылша салат	70 тг	50	80	100	Қызылшыа	32	52	64
(Маринад)					пияз	12	19	24
					Томат пюре	5	8	10
					Өсімдік майы	5	8	10
					картоп крахмалы	5	8	10
					Қант	1	1.6	2
					Су	20	32	40
					Лимон қышқылы	0.05	0.08	0.1
Балық биточки	200 тг	50	80	100	Судак	70.3	107	134
					Бидай наны	9	15	19
					Сүт	13	20	25
					Бидай үні	5	6	8
					Өсімдік майы	7	11	14
					Йодталған тұз	0.15	0.2	0.25
Жеміс кисель	100 тг	200	200	200	Жеміс кисель	24	24	24
					Қант	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650 тг							
5 - күн								
Бірінші ауысым								
Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Томатпен пеште	280 тг	50/30	80/30	100/30	шұжық	55	88	110
пісірілген шұжық					Сары май	1.2	1.2	1.2
					Пісірілген көкөніс	27	27	27
					ұн	2.4	2.4	2.4
					Томат пюре	2.4	2.4	2.4
					Қант	1.2	1.2	1.2
					Йодталған тұз	0.07	0.07	0.07
көкөніспен	180 тг	100	130	150	күріш	37	48	55
Пісірілген күріш					Жас сәбіз	10	12	15
					Сары май	4	5	6
					Йодталған тұз	0.1	0.12	0.15
Сүт қосылған	150 тг	200	200	200	Қара шай	1	1	1
қантты шай					Қант	15	15	15
					Сүт	100	100	100
Ара балы	20тг	10	10	10	Ара балы	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40

Барлығы:	650тг							
5 - күн					Екінші ауысым			
Тағамның атауы	бағасы	Тағам дар шығуы 6-10 л.	Тағам дар шығуы 11-14 л.	Тағам дар шығуы 15-18 л.	Тағамдар ингредиенттері	Брут то салм	Брут то салм	Бру то салм
Картоп пюресімен	280 тг	50	80	100	Балалар шұжығы	55	88	110
сары майда					Сары май	5	5	5
сардельки	180 тг	100	130	150	Картоп	115	150	173
					Сары май	3.5	4.5	5.3
					Сүт	15	19.5	22.5
					Йодталған тұз	0.25	0.33	0.38
Сүтті какао	150 тг	200	200	200	Ұнтақ какао	5	5	5
					Сүт	100	100	100
					Қант	15	15	15
бал	20тг	10	10	10	Ара балы	10	10	10
Қара бидай наны	20 тг	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Барлығы:	650тг							

Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет көрсетуші жеткізуші

Жеке кәсіпкер Илюхина В.В.

Мекен-жайы 5-9-60

Тіркелген күні

Күәлік серия №

Қолы М.О.

