

УТВЕРЖДАЮ  
 заведующая  
 ГККП «Детский сад  
 «Ертістік»  
 Ержанова Т.М.

Перспективное сезонное двухнедельное меню (1 неделя) *2024г*  
*быс - коктейл*

№	Завтрак	Завтрак II	Обед	Полдник II	Ужин
1-ый день	1.Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 2.Чай сладкий. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	Фрукты	1.Салат морковный 2.Борщ на мк/б со сметаной (после термической обработки) 3.Плов с мясом 4.Кисель фруктовый с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	1.Молоко кипяченое 3,2% 2.Вафли	1.Суп молочный пшеничный 2.Кофейный напиток. 3.Хлеб пшеничный, ржаной
2-ой день	1.Каша ячневая молочная с маслом сливочным 2.Кофейный напиток. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	Фрукты	1.Салат капуста свекла 2.Суп Гороховый на мк/б(после термической обработки) 3.Биточки мясные с перловым гарниром.с томатным подливом 4.Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	Йогурт фруктовый.	1. Овощное рагу. 2.Чай сладкий с молоком. 3.Хлеб пшеничный, ржаной
3-ий день	1.Каша пшеничная молочная.) молочная с маслом сливочным 2.Чай сладкий с молоком 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	Фрукты	1.Салат морковный 2.Лапша по-домашнему на мк/б (после термической обработки) 3. Гуляш куриный с картофельным пюре 4.Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	1.Кисель Печенье.	1.Вареники с творогом.. 2.Кофейный напиток. 3.Хлеб пшеничный, ржаной
4-ый день	1.Каша манная молочная . 2. Кофейный напиток злаковый на молоке с сахаром 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	Фрукты	1.Салат «Рубин» (свекла, чеснок) 2.Суп рассольник на мк/б со сметаной (после термической обработки) 3 .Расстегай с рыбой 4.Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	1. Сок натуральный.	1.Суп картоф с фрикадельками 2.Чай с лимоном 3.Хлеб пшеничный, ржаной
5-ый день	1.Каша овсяная молочная с маслом сливочным 2.Чай сладкий с молоком.. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	Фрукты	1.Салат витаминный (капуста, морковь) 2.суп гречневый на мк/б (после термической обработки) 3.Голубцы рубленые. 4.Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	1.молоко кипяченое 3.2 % печенье	1.суп рисовый молочный. 2.Кофейный напиток. 3.Хлеб пшеничный, ржаной

УТВЕРЖДАЮ

заведующая

ГККП «Детский сад  
«Ертесди»

Ержанова Т.М.

Перспективное сезонное двухнедельное меню (II неделя)

2024

квас - коктейль

№	Завтрак	Завтрак II	Обед	Полдник II	Ужин
6-ой день	1.Каша из 4х злаков (кукуруза, пшеничка, ячка, пшено) молочная с маслом сливочным 2.Чай сладкий с молоком. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	фрукты	1.Салат овощной (капуста.морковь.чеснок) 2.Щи на мк/б со сметаной(после термической обработки) 3.Гуляш мясной, макароны отварные 4.Кисель . 5.Хлеб пшеничный, ржаной	Йогурт фруктовый.	1.картофельное пюре. 2.кофейный напиток. 3.Хлеб пшеничный, ржаной
7-ой день	1 Каша пшеничная ,молочная с маслом сливочным 2.Кофейный напиток. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное 5.Сыр	фрукты	1.Салат овощной (свекла .чеснок) 2.Суп Харчо на мк/б со сметаной и (после термической 3.Бигус с мясом. 4 .Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	Молоко кипяченое 3.2% Булочка с творогом.	1.суп молочный гречневый. 2.Чай сладкий. 3.Хлеб пшеничный, ржаной
8-ой день	1. Каша овсяная молочная с маслом сливочным 2.Чай сладкий. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	фрукты	1.Салат салат овощной (свежая капуста.морковь.чеснок ) 2.Суп сборный на мк/б 3. Жаркое по домашнему. 4.Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	1.Кисель фруктовый с вит «С» 2.Печенье	1.Суп молочный вермишелевый 2Кофейный напиток. 3.Хлеб пшеничный, ржаной
9-ый день	1. Каша рисовая молочная с маслом сливочным 2.Кофейный напиток. 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	фрукты	1.Салат витаминный (морковь.чеснок) 2.Фасолевый на мк/б со сметаной 3.Ежики с гречневым гарниром. 4.Компот из сухофруктов. 5.Хлеб ржаной, пшеничный	1.Сок натуральный	1.Уха из свежей рыбы. 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный, ржаной
10-ый день	1. Каша из 2-злаков (ячневая ,пшеничная крупа) молочная с маслом сливочным 2.Кофейный напиток злаковый на молоке с сахаром 3.Батон пшеничный 4.Масло сливочное	фрукты	1.Салат загадка (свекла, капуста, чеснок) 2.суп свекольный на мк/б со сметаной(после термической обработки) . 3.Хинкали. 4.Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	1. Кефир 3,2%	1.Овощи тушеные с картофельным пюре. 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный, ржаной

УТВЕРЖДАЮ

заведующая  
ГККП «Детский сад  
«Ертосік»

Ержанова Т.М.

Перспективное сезонное двухнедельное меню на март 2024г (1 неделя)

*лето - осень*

№	Завтрак	Завтрак II	Обед	Полдник II	Ужин
1-ый день	1.Каша кукурузная молочная с маслом сливочным-200гр 2.Кофейный напиток-200 3.Батон-30гр 4.Масло сливочное-5гр 5.Сыр-5гр	10ч-Фрукты 60гр	1.Салат(морковный,чеснок) на масле растит-ом-60гр 2.Борщ на мк/б со сметаной (после термической обработки)-200гр 3.Плов с мясом-200гр 4.Кисель фруктовый с вит «С»-200гр 5.Хлеб пшеничный, ржаной - 30/30гр	1.Молоко кипяченое 3,2%-200 2.Вафли - 20гр	1.Суп рисовый молочный-200гр 2.Чай с молоком-200гр 3.Хлеб пшеничный,-20гр Ржаной-10гр
2-ой день	Каша ячневая молочная с маслом-200гр 2.Кофейный напиток.-200гр 3.Батон -30гр 4.Масло сливочное-5гр 5.сыр-5гр	10ч Фрукты 60гр	1.Салат (огурцы,помидоры,капуста) 2.Суп лапша на мк/б(после терм.обр)-200гр 3.Гуляш куриным мясом с картофельное пюре.-200гр 4.Компот из сух-ов с «С»-180 5.Хлеб пшеничный, ржаной-30/30гр	Кисель Фруктовый-200 Ватрушка с повидлом -10	1. Котлеты рыбные.-100гр Перловый гр-100 2.Чай с лимоном-200гр 3.Хлеб пшеничный, 20гр ржаной -10гр
3-ий день	1.Каша пшеничная молочная -200гр 2.Кофейный напиток - 200 3.Батон -30 4.Масло сливочное-5гр 5.сыр-5гр	10ч-Фрукты 60гр	1.Салат (Капуста с морковью)-60гр 2. Суп гороховый на мк/б (после терм.обработки)-200гр 3. Биточки с греч.гар.-200гр 4.Компот из сухоф-ов с «С»-180гр 5.Хлеб пшеничный, ржаной-30/30 гр	1.Йогурт-200гр  Вафли-20гр	1. Творожная запеканка-0,100гр 2Чай с молоком-200гр 3.Хлеб пшеничный,-20гр Ржаной-10гр
4-ый День	1Каша манная -200гр 2. Кофейный напиток -200гр 3.Батон -30гр 4.Масло сливочное-5гр 5.сыр-5гр	10ч Фрукты 60гр	1.Салат (Огурцы,помидоры)-60гр 2.Рассольник на мк/б со сметаной- 200гр 3 .Голубцы рубл-е-200гр 4.Компот из с/фс«С»-180гр 5.Хлеб пшеничный, ржаной30/30	1. Сок 100гр-к Печенье-10гр	1Запеканка рыбная - с картошкой- с 200гр 2.Чай сладкий-200гр 3.Хлеб пшеничный,-20 Хлеб ржаной-10
5-ый День	1.Каша овсяная молочная с маслом сливочным-200гр 2.Чай сладкий с молоком.-200гр. 3.Батон -30гр 4.Масло сливочное-5гр 5.Сыр-5гр	10ч Фрукты-60гр	1.Салат(Свекла,чеснок)-60гр 2. Суп гречневый на мк/б (после тер-й обр-ки-200гр 3.Котлета с макаронами-200гр 4.Компот из с/ф-ов с «С»200гр 5.Хлеб пшеничный, ржаной30/30	1. Кефир 3.2 %-180гр печенье	1.Вареники с твор-м200гр 2.Кофейный напиток-200гр 3.Хлеб пшеничный,-20гр Хлеб ржаной10гр

УТВЕРЖДАЮ

заведующая

ГККП «Детский сад

«Ертістік»

Ержанова Т.М.

Перспективное сезонное двухнедельное меню (II неделя)

№	Завтрак	Завтрак II	Обед	Полдник II	Ужин
6-ой день	1.Каша из 4х злаков (кукуруза, пшеничка, ячка, пшено) молочная с маслом сливочным-200 2.Чай сладкий с молоком-200гр. 3.Батон -200 4.Масло сливочное-5гр 5Конфеты-5гр	10ч Фрукты 60гр	1.Салат(капуста.морковь, чеснок) -60гр 2.Суп Харчо на мк/б со сметаной-200гр(после терм.обр-ки) 3.Гуляш мясной, гар.гречневый-200 4.Кисель .-180 5.Хлеб пшеничный, ржаной-30/30	Йогурт фруктовый.- 180гр  Печенье -10гр	1.Макароны с сыром-200 2.Кофейный напиток.-200 3.Хлеб пшеничный-20 хлеб ржаной-10
7-ой день	1 Каша пшеничная ,молочная с маслом сливочным-200гр 2.Чай сладкий-200гр. 3.Батон -30гр 4.Масло сливочное-5гр 5.Сыр-5гр	10ч Фрукты- 60гр	1.Салат (Огурцы,помидоры) .- 60гр 2.Суп сборный на мк/б со сметаной и -200гр (после термической обработки) 3.Ж.аркое по дом-(Куры)-200гр 4 .Компот из сухофруктов с вит «С» 5.Хлеб пшеничный, ржаной	Кисель- 180 Вафли- 20гр	1.Руллет рыбный с яйцом - 100гр капустой духовая-100гр 2.Кофейный напиток-200гр. 3.Хлеб пшеничный,-20 4. ржаной-10
8-ой день	1. Суп вермишелевый молочный-200 2.Кофейный напиток с молоком.-200 3.Батон пшеничный-30 4.Масло сливочное-5гр 5.сыр 5гр	10ч Фрукты- 60гр	1.Салат салат овощной (.морковь.чеснок ) -60гр 2.Суп свек-ный на мк/б-200 3.Ёжики мясные гар-р Гороховый-200. 4Компот из сух-в с«С»200 5.Хлеб пшеничный, ржаной-30/30	1.Кефир -200гр 2.Бул-ка с творогом- 100гр	1.Каша овсяная-200 2Чай сладкий с молоком-200гр 3.Хлеб пшеничный, ржаной-20/10
9-ый день	1. Каша рисовая молочная с маслом сливочным-200гр 2Чай сладкий-200 3.Батон пшеничный-60гр 4.Масло сливочное-5гр 5.Сыр-5гр	10ч Фрукты- 60гр	1.Салат овощной (помидоры,огурцы)-60гр 2.Фасолевый на мк/б со сметаной-200гр 3. Растегай с рыбой.110гр 4.Компот из сух-в200гр 5.Хлеб ржаной,30гр пшеничный30гр	1.Сок натураль- ный- 100гр Печенье -10гр	1.Суп с фрикадельками-200гр 2.Кофейный напиток-200 3.Хлеб пшеничный,-20 ржаной-10
10-ый день	1. Каша из 2-злаков (ячневая ,пшеничная крупа) молочная с маслом сливочным-200 2. Кофейный напиток злаковый с сахаром-200гр 3.Батон пшеничный-30 4.Масло сливочное-5гр 5.сыр-5гр	10ч Фрукты- 60гр	1.Салат овощной (свекла, чеснок) 60гр 2.Щи на мк/б со сметаной(после терм-ой обработки)-200гр . 3.Хинкали-200гр. 4.Компот из сухофруктов с вит «С»-180гр 5.Хлеб пшеничный,30гр ржаной-30гр	1. Молоко 3,2%- 200гр Вафли - 20гр	1.Запеканка с творогом-200гр 2.Чай сладкий с молоком-200гр 3.Хлеб пшеничный,-20г 4.ржаной-10гр



Бекітемін  
«Ертөстік» балабақшасының  
менгерушісі  
Ержанова Т.М.

2024 жылдың наурыз айындағы перспективалық екі апталық маусымдық мәзір(1 апта)

*маз - күз*

№	Таңғы ас	II таңғы ас	Түскі ас	II бесін ас	Кешкі ас
1-ші күн	1. Сары май қосылған сүтті жүгері ботқасы - 200гр 2. Кофе сусыны-200 3. Нан - 30 гр 4. Сары май - 5 гр 5. Ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. (сәбіз, сарымсақ) өсімдік майы қосылған салат - 60г 2. Борщ қаймақ қосылған ес/с (термиялық өңдеуден кейін) - 200 гр 3. Ет қосылған палау – 200гр 4. «С» дәрумені бар жеміс киселі- 200 гр 5. Бидай, қара бидай наны - 30/30гр	1. Қайнатылған сүт 3,2%-200 2. Вафли - 20гр	1. Күріш сүт сорпасы - 200гр 2. Сүт қосылған шай-200гр 3. Бидай наны, -20 гр Қара бидай - 10 гр
2-ші күн	Май қосылған арпа сүті ботқасы-200гр 2. Кофе сусыны.-200гр 3. Батон-30гр 4. Сары май-5гр 5. ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Салат (қияр, қызанақ, қырыққабат) 2. Сорпа кеспе ес/с (термиялық өңдеуден кейін) - 200гр 3. Картоп пюресі қосылған тауық етімен Гуляш.-200гр 4. "С"-180 бар кептірілген жемістерден Компот 5. Бидай наны, қара бидай-30/30гр	Жемісті кисель-200 Повидло қосылған тоқаш-10	1. Балық котлеттері.-100гр Інжу арпа гр-100 2. Лимон қосылған шай-200гр 3. Бидай наны, 20гр қара бидай-10гр
3-ші күн	1. Сүтті тары ботқасы -200гр 2. Кофе сусыны - 200 3. Нан -30 4. Сары май-5гр 5. ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Салат (сәбіз қосылған қырыққабат) - 60гр 2. Бұршақ сорпасы ес/с (термиялық өңдеуден кейін.)- 200гр 3. Қарақұмық гарнирімен ет .- 200гр 4. "С" бар кептірілген жемістерден жасалған компот- 180гр 5. Бидай наны, қара бидай-30/30 гр	1. Йогурт- 200гр  Вафли- 20гр	1. Сүзбе пісірмесі- 0,100 гр 2. Сүт қосылған шай-200гр 3. Бидай наны, - 20гр Қара бидай-10гр
4-ші күн	1. Жарма ботқасы -200 гр 2. Кофе сусыны --200 гр 3. Батон-30гр 4. Сары май-5гр 5. ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Салат (қияр, қызанақ) - 60гр 2. Қаймақ қосылған ес/с-дағы тұздық-200гр 3. Туралған қырыққабат орамдары -200гр 4. Кептірілген жемістерден "С" дәруменімен компот-180гр 5. Бидай наны, қара бидай 30/30	1. Сок 100гр-к Печенье- 10гр	1. Картоп қосылған балық пісірмесі - 200 гр 2. Тәтті шай-200гр 3. Бидай наны, -20 қара бидай наны-10
5-ші күн	1. Сары май қосылған сүтті сұлы ботқасы- 200гр 2. Сүт қосылған тәтті шай.-200 гр. 3. Батон-30гр 4. Сары май-5гр 5. Ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Салат (қызылша, сарымсақ) - 60гр 2. Ес/с-дағы қарақұмық сорпасы (территориядан кейін)- 200гр 3. Макарон мен котлет-200гр 4. Кептірілген жемістерден "С" дәруменімен компот-200гр 5. Бидай наны, қара бидай 30/30	1. Кефир 3.2 %- 180гр печенье	1. Ірімшік қосылған вареники 200 гр 2. Кофе сусыны- 200гр 3. Бидай наны - 20гр Қара бидай наны 10 гр

Бекітемін  
«Ертөстік» балабақшасының меңгерушісі  
Ержанова Т.М.

2024 жылдың наурыз айындағы перспективалық екі апталық маусымдық мәзір(II апта)

№	Таңғы ас	II таңғы ас	Түскі ас	II бесін ас	Кешкі ас
6-ші күн	1.4 дәннен (жүгері, бидай, жасуша, тары) сүттен жасалған ботқа сары маймен – 200 гр 2. Сүт қосылған тәтті шай - 200 гр 3. Нан - 200 4. Сары май - 5 гр кәмпит - 5 гр	сағ 10– да Жемістер 60 гр	1. Салат (қырыққабат, сәбіз сарымсақ) -60 гр 2. Қаймақ қосылған ес/с Харчо сорпасы - 200гр (термиялық өндеуден кейін) 3. Ет гуляш, гар. қарақұмық- 200 гр 4. Кисель .-180 гр 5. Бидай, қара бидай наны – 30/30гр	1. Жеміс йогурты- 180г 2. Печень е-10гр	1. Макарон ірімшікпен-200 гр 2. Кофе сусыны.- 200 гр 3. Бидай наны – 20 гр, қара бидай наны – 10 гр
7-ші күн	1. Бидай ботқасы ,сары май қосылған сүт ботқасы-200гр 2. Тәтті шай-200 гр. 3. Батон-30гр 4. Сары май-5гр 5. Ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Салат (Қияр, қызанақ).- 60гр 2. 200гр қаймақпен ес/с құрама сорпа (термиялық өндеуден кейін) 3. Тауық етімен қартоп 200 гр 4. "С" дәруменімен кептірілген жемістерден жасалған Компот 5. Бидай наны, қара бидай- 30/30 гр	1. Кисель- 180 гр 2. Вафли- 20гр	1. Жұмыртқа қосылған балық орамы-100 гр қырыққабат-100 гр 2. Кофе сусыны- 200 гр. 3. Бидай наны -20 4. Қара бидай-10
8-ші күн	1. Вермишель сүт сорпасы-200 гр 2. Сүт қосылған кофе сусыны -200 гр 3. Бидай наны-30 гр 4. Сары май-5 гр 5. Ірімшік 5 гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Көкөніс салаты (сәбіз, сарымсақ) - 60гр 2. ес/с -200гр қызылша сорпасы 3. Тефтелдер бұршақ гарнирімен -200гр 4. "С" дәруменімен кептірілген жемістерден жасалған Компот – 200гр 5. Бидай наны, қара бидай- 30	1. Айран- 200гр 2. Ірімшік қосылған тоқаш қосылған - 100 г	1. Сұлы ботқасы- 200 2 Сүт қосылған тәтті шай - 200 г 3. Бидай, қара бидай наны - 20/10
9-ші күн	1. Сары май қосылған күріш сүті ботқасы-200гр 2. Тәтті шай-200 3. Бидай наны-60гр 4. Сары май-5гр 5. Ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Көкөніс салаты (қызанақ, қияр) - 60гр 2. Қаймақ қосылған ес/с бұршақ-200гр 3. Балық қосылған растегай 110 гр 4. "С" дәруменімен кептірілген жемістерден жасалған Компот 200 гр 5. Қара бидай наны, 30 гр бидай 30 гр	1. Табиғи шырын- 100гр 2. Печень е-10гр	1. Сорпа фрикаделькамен -200гр 2. Кофе сусыны- 200 гр 3. Бидай наны,-20 гр, қара бидай- 10гр
10-ші күн	1. 2-дәнді дақылдан (арпа ,бидай жармасы) сары май қосылған сүт ботқасы-200 гр 2. Қант қосылған жарма кофе сусыны-200гр 3. Бидай наны-30 гр 4. Сары май-5гр 5. Ірімшік-5гр	сағ 10 – да Жемістер 60 гр	1. Көкөніс салаты (қызылша, сарымсақ) 60гр 2. Қаймақ қосылған ес/с қырыққабат сорпасы (термиялық өндеуден кейін) - 200 гр 3. Хинкали-200 гр. 4. "С" дәруменімен кептірілген жемістерден жасалған Компот - 200 гр 5. Бидай наны-30гр, қара бидай-30гр	1. Сүт 3,2%- 200гр 2. Вафли - 20гр	1. Ірімшік қосылған тоқаш- 200 гр 2. Сүт қосылған тәтті шай-200 гр 3. Бидай наны, - 20 гр 4. Қара бидай- 10 гр