



**Четырехнедельное меню блюд
(Лето-осень)
I неделя**

1-й день

Наименование блюд	Выход блюд			Ингредиенты блюда	Брутто, гр		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	200	230	250	Мука пшеничная яйца Соль йодированная Лук репчатый Масло сливочное	6 2 1 10 5	7 3 1 15 5	8 3 1 15 5
Тефтели мясные	80	90	100	говядина рис Лук репчатый Масло растительное яйцо	60 20 32 4 1	80 20 36 5 1	80 20 40 6 1
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	Масло сливочное Крупа гречневая Масло сливочное	5 40 5	5 55 6	5 65 8
Мед пчелиный	13	13	13	Мед пчелиный	13	13	13
Молоко	210	210	210	Молоко	210	210	210
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					434	497	520

2-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп с крупой на костном бульоне	200	250	250	крупа овсяная морковь соль йодированная лук репчатый масло растительное капуста белокочанная морковь масло растительное	30 4 1 5 4 50 6 4	40 4 2 7 5 60 7 4	50 5 2 8 5 70 8 5
Салат из свежих овощей	60	100	100	масло растительное	140	165	200
Жаркое по-домашнему	150	200	200	курица картофель лук репчатый томатная паста масло растительное	70 15 11 4 5	75 15 11 4 5	80 20 11 5 5
Кисель из плодов шиповника	200	200	200	плоды шиповника сушеные сахар крахмал картофельный кислота лимонная	30 10 1 250	35 10 1 250	40 10 1 250
Яблоко	250	250	250	яблоко	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	660	735	815
Калорийность, ккал							

3-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Рассольник на костном бульоне	200	250	250	картофель лук репчатый соль йодированная огурцы соленые масло растительное	40 5 1 14 5 161	45 7 1 16 5 185	50 8 1 17 5 210
Мясо тушеное (говядина)	80	100	100	говядина морковь лук репчатый масло растительное томатная паста мука пшеничная	4 7 8 19 7 110	4 7 13 12 8 133	5 8 13 13 10 146
Гарнир: капуста тушеная	100	150	150	капуста белокочанная масло растительное морковь лук репчатый томатная паста мука пшеничная	5 4 5 5 1 10	5 4 7 6 1 15	5 4 7 7 1 15
Сыр	10	15	15	сыр	200	200	200
Молоко	200	200	200	молоко	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	631	709	765
Калорийность, ккал							

4-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп бобовый на костном бульоне	200	250	250	картофель фасоль морковь соль йодированная лук репчатый масло растительное	20 16 5 1 8 5	28 22 8 1,5 9 5	43 30 8 3 10 5
Салат из моркови	60	100	100	морковь сахар масло растительное	5 6 110	5 12 130	5 12 140
Тефтели из сельди свежемороженый	80	100	100	сельдь свежемороженый хлеб пшеничный молоко лук репчатый мука пшеничная масло растительное	8 25 5 5 5 5	12 28 7 6 6 8	15 30 8 9 7 8
Гарнир: овощи в молочном соусе	75	100	120	морковь картофель горошек зеленый консервированный капуста белокочанная сметана молоко масло сливочное мука пшеничная сок мультивитаминный	10 12 47 30 15 4 4 165	27 16 60 30 17 5 5 165	32 19 80 30 20 7 7 165
Сок мультивитаминный	165	165	165	сок мультивитаминный	75	75	75
Сузбеше	75	75	75	сузбеше	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	675	798,5	906
Калорийность, ккал							

5-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп-харчо на костном бульоне	200	250	250	крупа рисовая	24	33	40
				лук репчатый	5	7	8
				масло сливочное	1	1	1
				томатная паста	6	8	8
				соль йодированная	1	2	3
				чеснок	3	3	3
					84	100	110
Котлеты мясные	80	100	100	говядина	14	16	18
				хлеб пшеничный	30	30	30
				молоко	3	4	4
				сахари	5	6	7
				масло растительное	6	7	8
				масло сливочное	4	5	7
				масло сливочное	70	75	80
Гарнир: картофельное пюре	100	150	150	картофель	30	30	30
				молоко	12	12	12
				мед пчелиный	75	75	75
Мед пчелиный	12	12	12	сузбеше	200	200	200
				чай	20	35	40
Сузбеше	75	75	75	хлеб ржано-пшеничный	593	649	684
Чай	200	200	200				
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				
Калорийность, ккал							

II неделя

1-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Борщ на костном бульоне	200	250	250	свекла	8	9	10
				капуста белокочанная	23	26	28
				томатная паста	5	6	7
				морковь	8	9	10
				лук репчатый	8	8	9
				соль йодированная	2	3	3
				масло растительное	3	3	3
				сахар	1	2	3
					102	122	133
				говядина	7	8	11
Зразы рубленые	80	100	100	хлеб пшеничный	14	14	16
				молоко	20	35	45
				лук репчатый	7	10	12
				масло растительное	3	6	8
				яйца	3	4	4
				сухари	33	44	60
				перловка	4	5	6
				масло сливочное	13	13	13
				мед пчелиный	250	250	250
				молоко	20	35	40
Гарнир: перловка	100	150	150	хлеб ржано-пшеничный	534	612	671
Мед пчелиный	12	12	12				
Молоко	250	250	250				
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				
Калорийность, ккал							

2-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп-харчо	200	250	250	крупа рисовая	15	17	18
				лук репчатый	8	12	24
				масло сливочное	6	9	10
				томатная паста	6	7	8
				соль йодированная	1	1,5	2
Салат из белокочанной капусты	60	100	100	капуста белокочанная	58	78	88
				сахар	4	5	6
				масло растительное	4	6	7
Жаркое по-домашнему	150	200	200	курица	140	165	200
				картофель	130	147	165
				лук репчатый	8	13	15
				томатная паста	5	6	7
				масло растительное	7	7	7
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	яблоко и груша	5	5	5
				сахар	27	30	33
Яблоко	250	250	250	яблоко	250	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					694	793,5	885

3-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	200	250	250	мука пшеничная яйца соль йодированная лук репчатый масло сливочное	19 2 1 10 4	24 3 2 10 5	34 4 3 11 5
Плов (говядина)	150	200	200	говядина крупа рисовая масло растительное лук репчатый морковь томатная паста	102 33 8 10 14 4	122 48 11 11 17 4	133 60 11 12 19 4
Молоко	210	210	210	молоко	210	210	210
Сузбеше	150	150	150	Сузбеше	150	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					587	652	696

4-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп бобовый на костном бульоне	200	250	250	фасоль	16	18	20
				картофель	20	25	30
Салат из свежих овощей	60	100	100	морковь	9	9	10
				лук репчатый	9	9	10
				масло растительное	4	6	7
				капуста белокочанная	74	74	80
				морковь	18	18	30
Сельдь свежемороженый тушеный	80	100	100	масло растительное	8	9	10
				сельдь свежемороженый	110	130	140
				морковь	23	23	23
				лук репчатый	10	10	10
				томатная паста	5	6	7
				масло растительное	5	5	6
				сахар	2	2	2
				соль йодированная	1	1	2
				морковь	19	25	30
				картофель	30	44	50
				горошек зеленый консервированный	12	16	19
				капуста белокочанная	19	32	47
				сметана	26	30	30
молоко	10	11	12				
масло сливочное	1	1	1				
мука пшеничная	1	1	1				
сахар	1	1	1				
Сок персиковый	165	165	165	165	165	165	
	250	250	250	250	250	250	
Банан	20	35	40	20	35	40	
Хлеб ржано-пшеничный							
Калорийность, ккал				868	956	1033	

5-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп из овощей	200	250	250	капуста белокочанная картофель морковь лук репчатый горошек зеленый консервированный масло растительное	20 30 12 10 10 4	23 34 13 10 10 5	25 50 14 11 11 5
Биточки мясные	80	100	100	говядины хлеб пшеничный молоко сахари масло растительное масло сливочное	102 8 20 4 5 6	122 12 20 7 6 7	133 18 22 7 7 8
Гарнир: рис припущенный	100	130	150	рис масло сливочное	33 4	48 5	52 6
Мед пчелиный	12	12	12	мед пчелиный	12	12	12
Чай	200	200	200	чай	200	200	200
Сыр	10	15	15	сыр	10	15	15
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					510	584	636

III неделя

1-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп с вермишелью	200	250	250	вермишель морковь лук репчатый масло растительное томатная паста	16 12 9 4 3	18 13 10 5 3	20 14 11 5 3
Говядина тушеное (поджарка)	150	200	200	говядина лук репчатый масло растительное томатная паста	17 8 14 30	42 13 16 45	47 13 18 55
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	130	150	крупа гречневая масло сливочное	3 13	3 13	5 13
Мед пчелиный	10	10	10	мед пчелиный	250	250	250
Молоко	250	250	250	молоко	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	500	587	628
Калорийность, ккал							

2-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп бобовый на костном бульоне	200	250	250	картофель	40	40	50
				фасоль	10	18	20
				морковь	7	9	10
				лук репчатый	7	9	10
				масло растительное	4	5	5
Салат из моркови	60	100	100	морковь	172	178	180
				сахар	11	16	21
				масло растительное	6	8	10
Куры отварные	80	100	100	курица	140	165	200
				лук репчатый	3	3	3
				макаронны	30	36	46
Гарнир: макароны отварные	100	130	150	масло сливочное	7	8	10
				Молоко	200	200	200
Молоко	200	200	200	груша	250	250	250
Груша	250	250	250	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40		907	980	1055
Калорийность, ккал							

Э-и день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Рассольник на костном бульоне	200	250	250	картофель лук репчатый огурцы соленые масло растительное	40 10 14 4	40 12 16 5	55 13 17 5
Зразы рубленые	80	100	100	говядина хлеб пшеничный молоко лук репчатый масло растительное яйца сахари	102 15 13 35 9 2 10	122 20 14 45 10 7 11,5	133 25 16 55 11 7 15
Гарнир: рис припущенный	100	150	150	рис масло сливочное	30 3	40 4	44 5
Сузбеше	150	150	150	сузбеше	150	150	150
Чай	200	200	200	чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					657	731,5	791

4-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп с крупой на костном бульоне	200	250	250	крупя овсяная морковь лук репчатый масло растительное	14 9 8 4	18 13 10 5	25 14 11 5
Салат из свежих овощей	60	100	100	капуста белокочанная морковь масло растительное	41 31 8	47 34 11	66 58 13
Минтай припущенный	80	100	100	минтай (филе) лук репчатый сметана масло сливочное	110 4 50 3	130 4 50 4	140 5 50 5
Гарнир: пюре картофельное	100	150	150	мука пшеничная картофель молоко масло сливочное	10 65 17 7	15 85 21 8	17 90 24 10
Кисель из плодов шиповника	200	200	200	плоды шиповника сушеные сахар крахмал картофельный кислота лимонная	5 24 10 1	5 24 10 1	5 24 10 1
Банан	250	250	250	банан	250	250	250
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					691	780	863

5-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	200	250	250	мука пшеничная	7	7	15
				яйца	3	8	8
				соль йодированная	5	7,5	10
				лук репчатый	8	10	11
				масло сливочное	2	3	5
					102	122	133
Рагу (говядина)	80	100	100	говядина	8	8	8
				масло растительное	65	85	90
				картофель	24	34	44
				морковь	9	11	11
				лук репчатый	3	3	3
				мука пшеничная	165	165	165
Сок мультивитаминный	165	165	165	сок мультивитаминный	12	12	12
Мед пчелиный	12	12	12	мед пчелиный	10	15	15
Сыр	10	15	15	сыр	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	443	525,5	570
Калорийность, ккал							

IV неделя

1-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Щи из свежей капусты	200	250	250	капуста белокочанная	13	15	15
				морковь	11	13	14
				лук репчатый	7	8	11
				томатная паста	3	3	3
				мука пшеничная	3	3	3
				масло растительное	3	4	4
Плов (говядина)	150	200	200	говядина	101	121	134
				крупа рисовая	28	38	40
				масло растительное	6	8	9
				лук репчатый	7	8	12
				морковь	11	13	14
				томатная паста	5	6	7
				мед пчелиный	13	13	13
Мед пчелиный	13	13	13				
Молоко	150	150	150				
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				
Калорийность, ккал					381	438	469

2-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп с вермишелью	200	250	250	вермишель	16	18	20
				морковь	2	4	5
				лук репчатый	2	4	5
				масло растительное	2	4	5
				томатная паста	3	3	3
Салат витаминный	60	100	100	капуста белокочанная	14	18	20
				морковь	12	12	14
				масло растительное	10	10	10
Зразы рубленые	80	100	100	говядина	102	122	133
				хлеб пшеничный	10	10	10
				молоко	20	23	28
				лук репчатый	15	20	25
				масло растительное	7	8	9
				яйца	2	8	8
				сахари	3	3,5	6
				перловка	43	58	70
				масло сливочное	8	10	13
				сок мультивитаминный	165	165	165
Гарнир: перловка	100	150	150	яблоко	250	250	250
Сок мультивитаминный	165	165	165	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Яблоко	250	250	250	Калорийность, ккал	706	785,5	839
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				

3-й день


Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп с крупой на костном бульоне	200	250	250	крупя овсяная	10	13	15
				морковь	5	7	8
				лук репчатый	2	4	7
				масло растительное	2	4	5
Мясо тушеное (говядина)	80	100	100	говядина	102	122	133
				морковь	7	8	9
				лук репчатый	7	9	10
				масло растительное	6	7	7
				томатная паста	6	7	8
				мука пшеничная	5	7	8
Гарнир: капуста тушеная	100	150	150	капуста белокочанная	123	142	160
				масло растительное	2	4	4
				морковь	2	4	5
				лук репчатый	5	7	8
				томатная паста	5	6	7
				мука пшеничная	1	1	1
				сахар	3	4	5
Молоко	150	150	150	Молоко	150	150	150
Сузбеше	150	150	150	Сузбеше	150	150	150
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					613	691	740

4-й день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	200	250	250	мука пшеничная яйца соль йодированная лук репчатый масло сливочное	13 3 3 7 9	13 7 4 10 10	22 7 5 11 14
Салат свекольный	60	100	100	свекла масло растительное	87 6	92 8	110 9
Котлеты рыбные	80	100	100	минтай хлеб пшеничный сухари масло растительное	110 5 7 9	130 10 8 10	140 15 9 10
Гарнир: овощи в молочном соусе	80	100	120	морковь картофель горошек зеленый консервированный капуста белокочанная молоко мука пшеничная сахар	5 95 10 19 10 1 1	7 115 11 25 12 1 1	9 134 14 30 12 1 1
Компот из сухофруктов	200	200	200	яблоки сушеные сахар	15 20	15 20	15 20
Груша	250	250	250	сахар груша	250 20	250 35	250 40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	706	795	879
Калорийность, ккал							

5-й день

Наименование блюд	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Борщ на костном бульоне	200	250	250	свекла капуста белокочанная томатная паста картофель морковь лук репчатый соль йодированная масло растительное сахар	18 15 4 115 6 5 2 2 2	25 16 4 135 8 7 3,5 3 3	32 20 4 151 10 9 5 3 4
Куры отварные	80	100	100	курица	140	165	200
Гарнир: гречка рассыпчатая	100	150	150	лук репчатый крупа гречневая масло сливочное	3 38 8	3 48 10	3 65 13
Мед пчелиный	12	12	12	мед пчелиный	12	12	12
Сыр	10	15	15	сыр	10	15	15
Чай с молоком	200	200	200	чай с молоком сахар	200 9	200 12	200 15
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					609	704,5	801

УТВЕРЖДАЮ
Директор Акбулакской
средней школы
Субботина И.В. 
«04» 09 2023г



МЕНЮ

1 неделя

Понедельник

Суп лапша домашняя
Тефтели мясные
Гарнир:Гречка
Мед
Молоко

Вторник

Суп с крупой
Салат из свежих овощей
Жаркое по-домошнему
Яблоко
Кисель

СРЕДА

Рассольник
Мясо тушеное
Гарнир: капуста тушенная
Молоко
Сыр

ЧЕТВЕРГ

Суп с бобвыми
Салат из моркови
Тефтели из селди
Гарнир:овоци тушенный

ПЯТНИЦА

Суп харчо
Котлеты мясные
Гарнир:Картофельное пюре
Мед
Сүзбеше

УТВЕРЖДАЮ
Директор Акбулакской
средней школы
Субботина И.В. 
« 04 » 09 2023г



МЕНЮ

2 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

Борщ
Зразы рубленые
Гарнир: перловка
Мед
Молоко

ЧЕТВЕРГ

Суп с бобовыми
Салат из свежих овощей
Сельдь тушеный
Гарнир: овощи в молочном соусе
Сок Персиковый
Банан

ВТОРНИК

Суп хорчо
Салат из капусты
Жаркое по-домашнему
Компот
Яблоко

ПЯТНИЦА

Суп из овощей
Биточки мясные
Гарнир: рис
Мед
Чай
Сыр

СРЕДА

Суп лапша домашняя
Плов (говядина)
Яблоко
Молоко
Сүзбеше

УТВЕРЖДАЮ
Директор Акбулакской
средней школы
Субботина И.В.
«04» 09 2023г

МЕНЮ

3 неделя

Понедельник

Суп с вермишелью
Говядина тушеное
Гарнир: гречка рассыпчатая
Молоко
Мед пчелиный

ВТОРНИК

Суп с бобовыми
Салат из моркови
Куры отварные
Гарнир: макароны отварные
Молоко
Груша

СРЕДА

Рассольник
Зразы рубленые
Гарнир:рис
Сүзбеше
Чай

ЧЕТВЕРГ

Суп с крупой
Салат из свежих овощей
Рыба Минтай тушеный
Гарнир: пюре
Кисель
Банан

ПЯТНИЦА

Суп лапша домашняя
Рагу
Сок
Мед
Сыр

УТВЕРЖДАЮ
Директор Акбулакской
средней школы
Субботина И.В. 
«04» 09 2023г

МЕНЮ

4-неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

Щи из свежей капусты
Плов
Молоко
Мед пчелиный

ВТОРНИК

Суп вермишелью
Салат витаминный
Зразы рубленые
Гарнир: перловка
Сок
Яблоко

СРЕДА

Суп с крупой
Мясо тушеное
Гарнир: капуста тушенная
Молоко
Сүзбеше

ЧЕТВЕРГ

Суп лапша домашняя
Салат свекольный
Котлеты рыбные
Гарнир: овощи в молочном
соусе
Компот из сухофруктов
Груша

ПЯТНИЦА

Борщ
Куры отварные
Гарнир: гречка
Мед
Сыр
Чай с молоком

Утверждаю
Директор школы 
И.В. Субботина
2023г.



Режим работы школьной столовой

Обслуживание столовой: ИП «Енсебаев А.А.»

Ответственный за организацию питания: Умирзакова У.П.

Повар: Тусекова К.А.

Режим работы:

Понедельник-пятница с 09:00 – 17:00

Расписание приема организационного горячего питания

I смена

09:35-09:50 – 1-4 классы
10:35-10:50 – 5-11 классы
10:00 -10:20 – предшкола

II смена

15:35 -15:50 – 1-4 классы
16:35 – 16:50 – 5-11 классы
15:00- 15:20 – предшкола

Утверждаю
Директор школы 
И.В.Субботина
«07» 09 2023г.



График дежурства администрации в школьной столовой

Понедельник: Субботина И.В. - директор школы

Вторник: Сабиржанова М.М. – зам.директора по УВР

Среда: Азимбаева Г.Б.- зам.директора по ВР

Четверг: Самусевич С. П. – преподаватель-организатор НВТП

Пятница: Искакова А.А.- ст.вожатый