

Меню на 30.03.26.



«Утверждаю»  
Руководитель КГУ  
СОШ №39  
Ахмадова З.Д.

Бесплатное питание для 1-4 классов, детей из м/о семей и детей сирот

Наименование блюд 1 неделя, 1 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Салат из белокочанной капусты с яблоком	60	80	100	-
Паста «Болоньезе» из птицы	200	220	250	л/г
Напиток «Денсаулык»	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
<b>Стоимость:</b>	<b>690 тнг.</b>	<b>784 тнг.</b>	<b>851 тнг.</b>	-
<b>Свободное меню 5-11 класс</b>				
<b>1. Комплексный обед</b>				
Котлета говяжья	-	90	100	г
Гречка отварная	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
<b>Стоимость: 600 тнг.</b>				
<b>2. Комплексный обед</b>				
Суп гороховый с мясом	-	250	300	сб
Булка с посыпкой	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
<b>Стоимость: 455 тнг.</b>				
<b>3. Комплексный обед</b>				
Салат из свежей капусты	-	80	100	-
Спагетти	-	150	180	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
<b>Стоимость: 400 тнг.</b>				
Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов	
Каша молочная овсяная	250	300 тнг.	л/мп	
Филе куриное с овощами	100	500 тнг.	-	
Котлета говяжья	100	450 тнг.	г	
Азу по-татарски	300	800 тнг.	-	
Суп гороховый с мясом	250	300 тнг.	сб	
Спагетти/гречка	150	200 тнг.	г	
Салат из свежей капусты	100	250 тнг.	-	
<b>Выпечка</b>				
Сырная лепешка	100	300 тнг.	г/я/л/мп	
Булка с посыпкой	50/100	80/170 тнг.	г/я/л/мп	
Корж молочный	80	180 тнг.	г/я/л/мп	
Самса слоеная	100	300 тнг.	г/я/л/мп	
<b>Напитки</b>				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-	
Чай с молоком	200	120 тнг.	л/мп	
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-	

ИП Смаилова С.С-3:

Мед.работник:

**Информация о содержании в готовых блюдах/изделиях веществ, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости**

<i>Индекс аллергена или непереносимого вещества</i>	<i>Расшифровка индексов аллергенов или непереносимых веществ</i>
Г	Глютен или его следы
Л	Лактоза
З	Злаковые продукты
РП	Ракообразные продукты
Я	Яйца
Р	Рыба
А	Арахис
СБ	Соевые бобы
МП	Молочные продукты
О	Орехи
С	Сельдерей
ГЦ	Горчица
К	Кунжут
ЛП	Люпин
М	Моллюски
АЦ	Аспартам и аспартам-ацесульфама соль

**Примечание :**

1. Информация о наличии в составе готового блюда/ изделия аллергена или непереносимого вещества обязательно указывается в меню соответствующим индексом в скобках после названия готового блюда/ изделия (творожники со сметаной (Л,МП), что указывает на наличие в блюде лактозы и молочных продуктов).
2. Информация с расшифровкой индексов аллергенов или непереносимых веществ размещается около меню