

Меню на 31.03.2022



«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, 2 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Котлета говяжья	70	90	100	г
Соус сметанный	20	20	20	л/мл
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180	-
Яблоко	120	120	120	-
Компот из сухофруктов	200	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	690 тнг.	784 тнг.	851 тнг.	-
Свободное меню 5-11 класс				
1. Комплексный обед				
Жаркое по-домашнему	-	250	300	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 600 тнг.				
2. Комплексный обед				
Борщ из свежей капусты с мясом	-	250	300	-
Булка с маком	-	50	50	г/я/л/мл
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 455 тнг.				
3. Комплексный обед				
Салат овощной	-	80	100	-
Перловка	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 400 тнг.				
Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов	
Тефтеля говяжья	100	450 тнг.	-	
Манты говяжьи	1/60	250 тнг.	г/я/л/мл	
Отбивная куринная	120	600 тнг.	-	
Каша молочная манная	250	300 тнг.	л/мл	
Картофельное пюре / перловка	150	200 тнг.	-	
Борщ из свежей капусты с мясом	250	300 тнг.	-	
Салат овощной	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Булка с маком	50/100	75/180 тнг.	г/я/л/мл	
Кекс с изюмом	80	180 тнг.	г/я/л/мл	
Пирожок с картошкой	100	200 тнг.	г/я/л/мл	
Самса с курицей	100	280 тнг.	г/я/л/мл	
Слойка без сахара	100	300 тнг.	г/я/л/мл	
Напитки				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-	
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-	

ИП Смаилова С.С.-З:

Мед.работник:

Приложение 14
К Стандартам питания
В организациях
Здравоохранения и образования

**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