

Меню на 29 09 2022



«Утверждаю»
Николаев И.А.
Заместитель КГУ
СОШ №39
Серикбаев А.Б

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
Макароны отварные	130	150	180	г
Салат витаминный	60	80	100	-
Компот из сухофруктов	200	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
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: 700 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: 500 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	250 тнг.	-	
Борщ из свежей капусты с мясом	250	400 тнг.	-	
Салат овощной	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Булка с маком	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мл	
Кекс с изюмом	80	200 тнг.	г/я/л/мл	
Пирожок с картошкой	100	220 тнг.	г/я/л/мл	
Самса с курицей	100	300 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 Смаилов С.С.

Мед.работник:

