

Меню на 1 10 26 2



«Утверждаю»
Руководитель КГУ
СОШ №39
Серимбаев А.Б

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

Наименование блюд 1 неделя, 4 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Биточки рыбные	70	90	100	г/р
Соус молочно-томатный	20	20	20	л
Картофельно - морковное пюре	130	150	180	л
Подгарнировка горошек	20	25	30	сб
Напиток лимонный	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Плов из курицы	-	220	250	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп рыбный	-	250	300	-
Булка с корицей	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат овощной	-	80	100	-
Гороховое пюре	-	150	180	сб
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
Плов из говядины	250		750 тнг.	-
Минтай в белом соусе	100		450 тнг.	л/р
Филе куриное в белом соусе	100		500 тнг.	л
Каша молочная пшенная	250		300 тнг.	л
Картофельно-морковное пюре/гороховое пюре	150		250 тнг.	л/сб
Суп рыбный	250		400 тнг.	-
Салат овощной	100		250 тнг.	-
Выпечка				
Булка с корицей	50/100		100/200 тнг.	г/я/л/мп
Пирог ореховый	100		400 тнг.	г/я/л/мп
Пирожок с картофелем	100		220 тнг.	г/я/л/мп
Сырная лепешка	100		350 тнг.	г/я/л/мп
Напитки				
Вода негазированная	0,5		200 тнг.	-
Компот из свежих яблок	200		150 тнг.	-
Чай с сахаром	200		70 тнг.	-
Чай с молоком	200		150 тнг.	л/мп
Чай с лимоном	200		150 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З.
Мед.работник:

