

Меню на 2 10 2022



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

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

Наименование блюд 1 неделя, 5 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Борщ	200	250	300	-
Напиток денсаулык	200	200	200	
Булка бутербродная с сыром	50	50	50	г/л
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Котлета куринная	-	90	100	г
Вермишель	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700тнг				
2.Комплексный обед				
Свекольник с мясом	-	250	300	-
Булка с маком	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из свежей капусты	-	80	100	-
Пшеничка	-	150	180	г
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	
Гуляш говяжий	80	500 тнг.	-	
Картофель по-деревенски	300	800 тнг.	-	
Котлета говяжья	100	450 тнг.	г	
Каша молочная рисовая	250	300 тнг.	л	
Пшеничка/ рис припущенный	150	250 тнг.	г	
Свекольник с мясом	250	400 тнг.	-	
Салат из свежей капусты	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Булка с маком	50/100	85/170 тнг.	г/я/л/мп	
Кекс с изюмом	80	180 тнг.	г/я/л/мп	
Пирог	100	350 тнг.	г/я/л/мп	
Лакомка	100	200 тнг.	г/я/л/мп	
Напитки				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-	
Чай с молоком	200	150 тнг.	л/мп	
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-	

ИП Смаилова С.С-3:
 Мед.работник:

