

Меню на 6 10 262



«Тверждаю»
 Руководитель КГУ
 СОШ №39
 Серикбаев А.Б.

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

Наименование блюд 2 неделя, 2 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Котлета из говядины	70	90	100	г
Соус сметанный,подгарнировка горошек	20/20	20/25	20/30	л
Напиток из сухофруктов	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Макароны отварные	130	150	180	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Котлета куриная	-	90	100	-
Картофельное пюре	-	150	180	л
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп лапша с курицей	-	250	300	г
Булка домашняя	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из свежей капусты	-	90	100	-
Картофельное пюре	-	150	180	л
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 400 тнг				
Вторые блюда	Выход, гр		Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Каша молочная манная	250		300 тнг.	л/мп
Лагман	250		750 тнг.	г/я
Котлета куриная	100		400 тнг.	г
Бризоль	130		600 тнг.	г/я
Макароны отварные/ картофельное пюре	150		250 тнг.	г/л
Суп лапша с курицей	250		400 тнг.	г
Салат из свежей капусты	100		250 тнг.	-
Выпечка				
Булка домашняя	50/100		100/200 тнг.	г/я/л/мп
Слойка с яблоками и корицей	100		300 тнг.	г/я/л/мп
Корж молочный	80		200 тнг.	г/я/л/мп
Пирог медовый	100		400 тнг.	г/я/л/мп
Булка шоколадная	100		250 тнг.	г/я/л/мп
Напитки				
Вода негазированная	0.5		200 тнг.	-
Кисель фруктовый	200		150 тнг.	-
Чай с молоком	200		150 тнг.	л/мп
Чай с сахаром	200		70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С. - 3

Мед.работник:

