

Меню на 8 10 262



«Утверждаю»
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, 4 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Котлета рыбная	70	90	100	г/р
Макароны отварные	130	150	180	г/я
Горошек зеленый	20	25	30	сб
Соус молочно-томатный	20	20	20	л
Компот из свежих яблок	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Гуляш куриный	-	220	250	-
Рис припущенный	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп с фрикадельками	-	250	400	г
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из свежих овощей	-	80	100	-
Макароны отварные	-	150	180	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 400 тнг				
Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов	
Минтай в белом соусе	100	550 тнг.	л/мп	
Котлета рыбная	100	450 тнг.	г/я	
Котлета куриная	100	400 тнг.	г	
Каша молочная кукурузная	250	300 тнг.	г/я	
Макароны отварные/гречка отварная	150	250 тнг.	г	
Суп с фрикадельками	250	400 тнг.	г	
Салат из свежих овощей	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Самса слоенная	100	300 тнг.	г/я/л/мп	
Лакомка	100	300 тнг.	г/я/л/мп	
Булка с кунжутом	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп	
Пирог Бисквитный	100	400 тнг.	г/я/л/мп	
Напитки				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-	
Йогурт питьевой	0.45	470 тнг.	-	
Компот из свежих яблок	200	70 тнг.	-	

ИП Смаилова С.С-З

Мед.работник: