

Меню на 12 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 3 неделя, 1 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Салат из моркови с яблоками	60	80	100	
Паста балоньеze птицы	200	220	250	г
Напиток денсаулык	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Котлета говяжья	-	90	100	г
Картофельное пюре	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	70	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Свекольник с мясом	-	250	300	-
Булка домашняя	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из моркови с сыром	-	80	100	л
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	
Лагман	250	750 тнг.	г	
Курица в белом соусе	100	500 тнг.	л	
Перец фаршированный	100	500 тнг.	-	
Котлета говяжья	100	450 тнг.	г	
Каша молочная овсяная	250	300 тнг.	л	
Гречка рассыпчатая/картофельное пюре	150	250 тнг.	л	
Свекольник с мясом	250	400 тнг.	-	
Салат из моркови с сыром	100	250 тнг.	л	
Выпечка				
Булка домашняя	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп	
Сырная лепешка	100	350 тнг.	г/я/л/мп	
Корж молочный	80	200 тнг.	г/я/л/мп	
Самса	100	300 тнг.	г/я/л/мп	
Напитки				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Чай каркаде	200	150 тнг.	-	
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-	
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-	

ИП Смаилова С.С.
Мед.работник

