

Меню на 15 10 2022



«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, 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 томатно-молочный	20	20	20	л
Картофельно- морковное пюре	130	150	180	л
Горошек зеленый	20	25	30	сб
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				
Плов	-	220	250	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп овощной 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	-	80	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	
Плов из говядины	250	750 тнг.	-	
Минтай жареный	100	550 тнг.	г/р	
Мясо с овощами	100	550 тнг.	-	
Котлета рыбная	100	450 тнг.	г/р	
Каша молочная манная	250	300 тнг.	л	
Перловка	150	200 тнг.	-	
Суп овощной с мясом	250	400 тнг.	-	
Салат из моркови	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Булка домашняя	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп	
Булка шоколадная	100	250 тнг.	г/я/л/мп	
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	г/я/л/мп	
Пирог медовый	100	400 тнг.	г/я/л/мп	
Напитки				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Напиток лимонный	200	120 тнг.	-	
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-	
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-	

ИП Смаилова СС-3:
Мед. работник

