

Меню на 20 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 4 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
Макароны отварные	130	150	180	г
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				
Тефтеля куриная	-	90	100	-
Гречка рассыпчатая	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп лапша с мясом	-	250	300	г/я
Булка с кунжутом	-	50	50	г/я/л/мл
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из свежих овощей	-	80	100	-
Гречка рассыпчатая	-	150	180	-
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.	-
Мясо по -французски	300		800 тнг.	-
Филе куриное в белом соусе	100		500 тнг.	л
Картофельное пюре	150		250 тнг.	л
Каша молочная манная	250		300 тнг.	л
Суп лапша с мясом	250		300 тнг.	г/я
Гречка рассыпчатая	150		250 тнг.	-
Салат из свежих овощей	100		250 тнг.	-
Выпечка				
Пирожок с картофелем	100		220 тнг.	г/я/л/мл
Булка с кунжутом	50/100		100/200 тнг.	г/я/л/мл
Корж молочный	80		200 тнг.	г/я/л/мл
Лакомка	100		300 тнг.	г/я/л/мл
Напитки				
Вода негазированная	0,5		200 тнг.	-
Компот из свежих яблок	200		150 тнг.	-
Кисель фруктовый	200		150 тнг.	-
Чай с сахаром	200		70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С. 3.

Мед.работник:

