

Меню на 21 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, 3 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Шницель из птицы	70	90	100	г
Гречка рассыпчатая	130	150	180	-
Горошек зеленый	20	25	30	сб
Соус сметанный	20	20	20	л/мл
Напиток из шиповника	200	200	200	-
Яблоко	120	120	120	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	751.5тнг	822тнг	892тнг	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Гуляж куриный/ макароны отварные	-	90/150	100/180	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп гороховый с мясом	-	220	250	сб
Булка с посыпкой	-	50	50	г/я/л/мл
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из моркови	-	80	100	-
Гречка	-	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	
Тефтеля говяжья	100	450 тнг.	-	
Рулет мясной	150	450 тнг.	г/я	
Гуляш говяжий	80	500 тнг.	г	
Каша молочная рисовая	250	300 тнг.	л	
Пшеничка/ гречка	150	250 тнг.	-	
Суп гороховый с мясом	250	400 тнг.	сб	
Салат из моркови	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	г/я/л/мл	
Булка с посыпкой	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мл	
Рулет бисквитный	100	400 тнг.	г/я/л/мл	
Самса слоеная	100	300 тнг.	г/я/л/мл	
Напитки				
Вода негазированная	0,5	200 тнг.	-	
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-	
Чай с молоком	200	150 тнг.	л/мл	
Напиток из шиповника	200	150 тнг.	-	

ИП Смаилова С.С.Зак. № 3

Мед.работник:

