

Меню на 22 10 2022



«Утверждаю»
Руководитель КГУ
СОШ №39
Сарикбаев А.Б.

Бесплатное питание для 1-4 классов, детей из м/о семей и детей сирот

Наименование блюд 4 неделя, 4 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Рыба тушеная с овощами в сметанном соусе	70	90	100	л/мп
Картофельно - морковное пюре	130	150	180	л/мп
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				
Плов	-	220	250	г/я
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп с фрикадельками	-	250	300	г/я
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из свежих овощей	-	80	100	-
Вермишель отварная	-	150	180	г/я
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 400 тнг				
Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов	
Котлета рыбная	100	450 тнг.	г/р	
Минтай в белом соусе	100	550 тнг.	л/мп	
Котлета куриная	100	450 тнг.	г	
Каша молочная пшенная	250	300 тнг.	л	
Картофельное пюре /вермишель отварная	150	200 тнг.	л/г	
Суп с фрикадельками	250	300 тнг.	г/я	
Салат из свежих овощей	100	250 тнг.	-	
Выпечка				
Пирожок с капустой	100	220 тнг.	г/я/л/мп	
Булка с маком	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп	
Сырная лепешка	100	350 тнг.	г/я/л/мп	
Булка шоколадная	100	300 тнг.	г/я/л/мп	
Напитки				
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-	
Напиток «Денсаулык»	200	150 тнг.	-	
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-	
Йогурт питьевой	0.45	470 тнг.	л	

ИП Смаилова С.С.З.

Мед.работник: кып-Зарина

