Меню на 23 10 26г

«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, 5 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Салат из варенных овощей	60	80	100	-
Суп с макаронными изделиями с мясом	200	250	300	г/я
Напиток лимонный	200	200	200	-
Булка с творогом	50	50	50	г/я/л/мп
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	***751.5тнг***	***822тнг***	***892тнг***	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Голень куриная	-	100	120	-
Картофельное пюре	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700 тнг				
2.Комплексный обед				
Суп вермишелевый с мясом	-	220	250	г
Булка с корицей	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500 тнг				
3.Комплексный обед				
Салат из свежей капусты	-	80	100	-
Гороховое пюре	-	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
Картофель по-деревенски	300	800 тнг.	-
Котлета говяжья	100	450 тнг.	г
Азу по-татарски	250	750 тнг.	-
Каша молочная рисовая	250	300 тнг.	л
Гороховое пюре	**150**	**250 тнг.**	-
Суп вермишелевый с мясом	**250**	**400 тнг.**	г
Салат из свежей капусты	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка с корицей	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Хачапури	100	300 тнг.	г/я/л/мп
Булка шоколадная	100	250 тнг.	г/я/л/мп
Самса с курицей	100	300 тнг.	г/я/л/мп
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Напиток лимонный	200	150 тнг.	-
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: