Меню на 3.11.26г

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

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

Наименование блюд 1 неделя, 2 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Котлета говяжья	70	90	100	*г*
Соус сметанный	20	20	20	*л/мп*
Макароны отварные	130	150	180	*г*
Салат витаминный	60	80	100	-
Компот из сухофруктов	200	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	50	*г*
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс **1. *Комплексный обед***				
Жаркое по-домашнему	-	250	300	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Борщ из свежей капусты с мясом	-	250	300	-
Булка с маком	-	50	50	*г/я/л/мп*
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат овощной	-	80	100	-
Перловка	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Тефтеля говяжья	100	450 тнг.	-
Манты говяжьи	1/60	250 тнг.	*г/я/л/мп*
Отбивная куринная	120	600 тнг.	-
Каша молочная манная	250	300 тнг.	*л/мп*
Картофельное пюре / перловка	**150**	**250 тнг.**	-
Борщ из свежей капусты с мясом	**250**	**400 тнг.**	-
Салат овощной	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка с маком	50/100	100/200 тнг.	*г/я/л/мп*
Кекс с изюмом	80	200 тнг.	*г/я/л/мп*
Пирожок с картошкой	100	220 тнг.	*г/я/л/мп*
Самса с курицей	100	300 тнг.	*г/я/л/мп*
Слойка без сахара	100	300 тнг.	*г/я/л/мп*
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: