Меню на 4 11 262

«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, 3 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Куринная грудка с овощами	70	90	100	-
Гречка расыпчатая	130	150	180	-
Яблоки	120	120	120	
Какао с молоком	200	200	200	л
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Тефтеля говяжья	-	90	100	
Вермишель отварная	-	150	180	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Рассольник с мясом	-	250	300	-
Булка с посыпкой	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат из моркови	-	80	100	-
Гречка расыачатая	-	150	180	
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Лагман	250	750 тнг.	г
Котлета с начинкой	120	500 тнг.	г/л
Рулет мясной	150	450 тнг.	г
Каша молочная кукурузная	250	300 тнг.	л/мп
Макароны/ капуста тушеная	**150**	**250тнг.**	г
Рассольник с мясом/ суп рисовый мясом	**250**	**400 тнг.**	-
Салат из моркови	**100**	**250 тнг.**	-
	Выпечка		
Сырная лепешка	100	350 тнг.	г/я/л/мп
Булка с посыпкой	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Корж молочный	80	200 тнг.	г/я/л/мп
Самса слоеная	100	300 тнг.	г/я/л/мп
	Напитки		
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-
Чай с молоком	200	150 тнг.	л/мп

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: