Меню на 5 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, 4 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Биточки рыбные	70	90	100	*г/р*
Соус молочно-томатный	20	20	20	*л*
Картофельно - морковное пюре	130	150	180	*л*
Подгарнировка горошек	20	25	30	*сб*
Напиток лимонный	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	*г*
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Плов из курицы	-	220	250	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп рыбный	-	250	300	-
Булка с корицей	-	50	50	*г/я/л/мп*
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат овощной	-	80	100	-
Гороховое пюре	-	150	180	*сб*
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано-пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Плов из говядины	250	750 тнг.	-
Минтай в белом соусе	100	450 тнг.	*л/р*
Филе куриное в белом соусе	100	500 тнг.	*л*
Каша молочная пшенная	250	300 тнг.	*л*
Картофельно-морковное пюре/гороховое пюре	**150**	**250 тнг.**	*л/сб*
Суп рыбный	**250**	**400 тнг.**	-
Салат овощной	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка с корицей	50/100	100/200 тнг.	*г/я/л/мп*
Пирог ореховый	100	400 тнг.	*г/я/л/мп*
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	*г/я/л/мп*
Сырная лепешка	100	350 тнг.	*г/я/л/мп*
Напитки			
Вода негазированная	0,5	200 тнг.	-
Компот из свежих яблок	200	150 тнг.	-
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-
Чай с молоком	200	150 тнг.	*л/мп*
Чай с лимоном	200	150 тнг.	-

ИП Смашлова С.С-З:

Мед.работник: