Меню на 9 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 2 неделя, 1 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Поджарка из птицы	70	90	100	-
Рис рассыпчатый с овощами	130	150	180	-
Какао с молоком	200	200	200	л/мп
Яблоко	120	120	120	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Картофельное пюре	-	150	180	л
Котлета говяжья	-	90	100	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп чечевичный с мясом	-	250	300	сб
Булка с корицей	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат из моркови	-	80	100	-
Рис припущенный	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Котлета говяжья	100	450 тнг.	г
Рулет мясной	180	450 тнг.	г
Говядина с овощами	100	550 тнг.	-
Каша молочная овсяная	250	300 тнг.	л/мп
Рис рассыпчатый/гречка отварная	**150**	**250 тнг.**	-
Суп чечевичный с мясом	**250**	**400 тнг.**	**сб**
Салат из моркови	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Сырная лепешка	100	350 тнг.	г/я/л/мп
Булка с корицей	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	г/я/л/мп
Рулет бисквитный с повидлом	100	400 тнг.	г/я/л/мп
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-
Какао с молоком	200	150 тнг.	л/мп
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З

Мед.работник:

Мед.работник: