Меню на 10.11.26г

«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, 2 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Котлета из говядины	70	90	100	г
Соус сметанный,подгарнировка горошек	20/20	20/25	20/30	л
Напиток из сухофруктов	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Макароны отварные	130	150	180	г
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Гуляш куриный	-	90	100	-
Гречка	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп лапша с курицей	-	250	300	г
Булка домашняя	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат из свежей капусты	-	90	100	-
Картофельное пюре	-	150	180	л
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Каша молочная манная	250	300 тнг.	л/мп
Лагман	250	750 тнг.	г/я
Котлета куриная	100	400 тнг.	г
Бризоль	130	600 тнг.	г/я
Макароны отварные/ картофельное пюре	**150**	**250 тнг.**	г/л
Суп лапша с курицей	**250**	**400 тнг.**	г
Салат из свежей капусты	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка домашняя	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Слойка с яблоками и корицей	100	300 тнг.	г/я/л/мп
Корж молочный	80	200 тнг.	г/я/л/мп
Пирог медовый	100	400 тнг.	г/я/л/мп
Булка шоколадная	100	250 тнг.	г/я/л/мп
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-
Чай с молоком	200	150 тнг.	л/мп
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник:

Мед.работник: