Меню на 12 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 2 неделя, 4 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Котлета рыбная	70	90	100	*г/р*
Макароны отварные	130	150	180	*г/я*
Горошек зеленый	20	25	30	*сб*
Соус молочно-томатный	20	20	20	*л*
Компот из свежих яблок	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	*г*
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс ***1.Комплексный обед***				
Плов	-	220	250	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп с фрикадельками	-	250	400	*г*
Хлеб пшеничный	-	50	50	*г*
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат из свежих овощей	-	80	100	-
Макароны отварные	-	150	180	*г*
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Минтай в белом соусе	100	550 тнг.	*л/мп*
Котлета рыбная	100	450 тнг.	*г/я*
Котлета куриная	100	400 тнг.	*г*
Каша молочная кукурузная	250	300 тнг.	*г/я*
Макароны отварные/гречка отварная	**150**	**250 тнг.**	*г*
Суп с фрикадельками	**250**	**400 тнг.**	*г*
Салат из свежих овощей	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Самса слоенная	100	300 тнг.	*г/я/л/мп*
Лакомка	100	300 тнг.	*г/я/л/мп*
Булка с кунжутом	50/100	100/200 тнг.	*г/я/л/мп*
Пирог Бисквитный	100	400 тнг.	*г/я/л/мп*
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-
Йогурт питьевой	0,45	470 тнг.	-
Компот из свежих яблок	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: