Меню на 13 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, 5 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Салат из капусты с яблоками	60	90	100	-
Суп гороховый с мясом	200	250	300	*сб*
Напиток лимонный	200	200	200	-
Булка с творогом	50	50	50	*г/л/я/мп*
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	*г*
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Гуляш говяжий	-	90	100	г
Рис припущенный	-	150	180	
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп гороховый 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 свежей капусты с яблоками	-	80	100	-
Вермишель отварная	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Мясо с овощами	100	550 тнг.	-
Картофель по-деревенски	300	700 тнг.	-
Котлета	100	450 тнг.	*г*
Вермишель отварная	150	250 тнг.	*г*
Гороховое пюре	**150**	**250 тнг.**	-
Суп гороховый с мясом	**250**	**400 тнг.**	*сб*
Салат из свежей капусты с яблоками	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка с корицей	50/100	100/200 тнг.	*г/я/л/мп*
Булка с творогом	50/100	100/200 тнг.	*г/я/л/мп*
Слойка без сахара	100	300 тнг.	*г/я/л/мп*
Самса с курицей	100	300 тнг.	*г/я/л/мп*
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Напиток лимонный	200	120 тнг.	-
Чай с молоком	200	150 тнг.	*л/мп*
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: