Меню на 17 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 3 неделя, 2 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Яблоко	120	120	120	-
Котлета говяжья	70	90	100	г
Гречка рассыпчатая с овощами	130	150	180	г/я
Соус сметанный	20	20	20	л
Компот из сухофруктов	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Лагман		220	250	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб ржано- пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп с фрикадельками	-	250	300	г
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат витаминный	-	80	100	-
Макароны отварные	-	150	180	г
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				

Вторые блюда	Выход, гр	Стоимость	Наличие в составе готового блюда аллергенов
Каша молочная пшенная	250	300 тнг.	л
Гуляш говяжий	100	550 тнг.	г
Вареники с картофелем	250	700 тнг.	г/я
Курица с овощами	100	500 тнг.	-
Капуста тушеная /пшеничка	150	250 тнг.	г
Суп с фрикадельками	**250**	**400 тнг.**	г
Салат витаминный	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Хачапури	100	300 тнг.	г/я/л/мп
Кекс с изюмом	80	200 тнг.	г/я/л/мп
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	г/я/л/мп
Булка с корицей	50/00	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-
Чай с молоком	200	150 тнг.	л/мп
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: