Меню на 18 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 3 неделя, 3 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Салат из варенных овощей	60	80	100	-
Суп рисовый с мясом	200	250	300	
Напиток лимонный	200	200	200	г/л
Булочка с сыром	50	50	50	
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:				-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Гуляш куриный	-	90	100	г
Гречка	-	150	180	
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Рассольник с мясом	-	250	300	-
Булка с корицей	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат из свежей капусты	-	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
Манты говяжьи	1/60	250 тнг.	г/я
Котлета с начинкой	100	500 тнг.	г
Жаркое по-домашнему	250	750 тнг.	-
Рис припущенный	150	250 тнг.	-
Картофельное пюре	150	250 тнг.	л
Каша молочная кукурузная	250	300 тнг.	л
Рассольник с мясом	**250**	**400 тнг.**	-
Салат из свежей капусты	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка с корицей	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Пирог бисквитный	100	400 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.	-
Йогурт питьевой	0.45	470 тнг.	л
Чай с молоком	200	150 тнг.	л/мп
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: