Меню на 19 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, 4 день	Выход блюд, гр			Наличие в составе готового блюда аллергенов
	6-10 лет	11-15 лет	16-18 лет	
Биточки рыбные	70	90	100	*г/р*
Соус томатно-молочный	20	20	20	*л*
Картофельно- морковное пюре	130	150	180	*л*
Горошек зеленый	20	25	30	*сб*
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 ржано-пшеничный	-	50	50	*г*
Стоимость:				
2.Комплексный обед				
Суп овощной с мясом	-	250	300	-
Булка домашняя	-	50	50	*г/я/л/мп*
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость:				
3.Комплексный обед				
Салат из моркови	-	80	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
Плов из говядины	250	750 тнг.	-
Минтай жареный	100	550 тнг.	*г/р*
Мясо с овощами	100	550 тнг.	-
Котлета рыбная	100	450 тнг.	*г/р*
Каша молочная манная	250	300 тнг.	*л*
Перловка	**150**	**200 тнг.**	-
Суп овощной с мясом	**250**	**400 тнг.**	-
Салат из моркови	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Булка домашняя	50/100	100/200 тнг.	*г/я/л/мп*
Булка шоколадная	100	250 тнг.	*г/я/л/мп*
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	*г/я/л/мп*
Пирог медовый	100	400 тнг.	*г/я/л/мп*
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Напиток лимонный	200	120 тнг.	-
Компот из сухофруктов	200	150 тнг.	-
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смашлова С.С-З:
Мед.работник: