Меню на 24.11.26

«Утверждаю»
Руководитель КГУ
СОШ №39
Серикбаев А.Б.

Бесплатное питание для 1-4 классов, детей из м/о семей и детей сирот

Наименование блюд 4 неделя, 2 день	**Выход блюд, гр**			**Наличие в составе готового блюда аллергенов**
	6-10 лет	**11-15 лет**	**16-18 лет**	
Котлета из говядины	70	90	100	г
Соус сметанный/ подгарнировка горошек	20/20	20/25	20/30	л
Макароны отварные	130	150	180	г
Компот из свежих яблок	200	200	200	-
Хлеб ржано -пшеничный	30	50	50	г
Стоимость:	251.5	822	892	-
Свободное меню 5-11 класс				
1.Комплексный обед				
Гуляш куриный	-	90	100	г
Гречка рассыпчатая	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 700				
2.Комплексный обед				
Суп лапша с мясом	-	250	300	г/я
Булка с кунжутом	-	50	50	г/я/л/мп
Чай с сахаром	-	200	200	-
Стоимость: 500				
3.Комплексный обед				
Салат из свежих овощей	-	80	100	-
Гречка рассыпчатая	-	150	180	-
Чай с сахаром	-	200	200	-
Хлеб пшеничный	-	50	50	г
Стоимость: 400				

Вторые блюда	**Выход, гр**	**Стоимость**	**Наличие в составе готового блюда аллергенов**
Плов из говядины	250	750 тнг.	-
Мясо по -французски	300	800 тнг.	-
Филе куриное в белом соусе	100	500 тнг.	л
Картофельное пюре	150	250 тнг.	л
Каша молочная манная	250	300 тнг.	л
Суп лапша с мясом	**250**	**300 тнг.**	г/я
Гречка рассыпчатая	**150**	**250 тнг.**	-
Салат из свежих овощей	**100**	**250 тнг.**	-
Выпечка			
Пирожок с картофелем	100	220 тнг.	г/я/л/мп
Булка с кунжутом	50/100	100/200 тнг.	г/я/л/мп
Корж молочный	80	200 тнг.	г/я/л/мп
Лакомка	100	300 тнг.	г/я/л/мп
Напитки			
Вода негазированная	0.5	200 тнг.	-
Компот из свежих яблок	200	150 тнг.	-
Кисель фруктовый	200	150 тнг.	-
Чай с сахаром	200	70 тнг.	-

ИП Смаилова С.С-З:

Мед.работник: