



**ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ (ОБІДИ)**

ДЛЯ УЧНІВ 1-4 КЛАСІВ (вікова група учнів від 6 до 11 років) ТА 5-11 КЛАСІВ (вікова група від 11 років і старіше)

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт

**Примітка:** для дітей, які потребують дієтичного харчування, готуються страви згідно меню відварними, на пару або припущеними. Дозволяється заміна страв в залежності від наявності сировини.

**ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ**

<b>ПОНЕДІЛОК</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
7/зб.рец. під ред.Клопотенко/36	САЛАТ З КАПУСТОЮ І КУКУРУДЗОЮ СОЛОДКОЮ АБО САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	50
81	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ	200
/зб.рец. під ред. Клопотенко	КОТЛЕТА АСОРТІ	50
зб.рец. під ред. Клопотенко /290	КАША ГРЕЧАНА З ЧЕБРЕЦЕМ	100
зб.рец. під ред. Клопотенко /330	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ	180
	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

<b>ВІВТОРОК</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
зб.рец. під ред.Клопотенко /48/К/К	ОВОЧЕВЕ АСОРТІ ІЗ СВІЖИХ (СОЛЕНИХ) ОВОЧІВ АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	50
79	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ПШЕНИЧНОЮ КРУПОЮ	200
76/зб.рец. під ред.Клопотенко/ 280	КУРКА ТУШКОВАНА В СОУСІ ГУЛЯШ З КМИНОМ	80
зб.рец. під ред.Клопотенко/ 290	КАША КУС КУС АБО КАША ЯЧНА	100
350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

<b>СЕРЕДА</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
14/зб.рец. під ред.Клопотенко/43	САЛАТ З БУРЯКОМ, СЕЛЕРОЮ І СИРОМ АБО САЛАТ З БУРЯКА З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	50
80	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧАНОЮ КРУПОЮ	200
75/ зб.рец. під ред. Клопотенко	ПЕЧЕНЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ З КУРКОЮ АБО КИТАЙСЬКА ПЕЧЕНЯ З СВИНИНОЮ	150
зб.рец. під ред.Клопотенко /350	ЧАЙ З М'ЯТОЮ	180
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ.**

**27.00**

<b>ЧЕТВЕР</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
/ зб.рец. під ред. Клопотенко	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА СИРОМ З СМЕТАНОЮ АБО САЛАТ З МОРКВОЮ ТА КАПУСТОЮ	50
60	БОРЩ ЗІ СВІЖОЮ КАПУСТОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ	200
57/зб.рец. під ред.Клопотенко	КУРЯЧІ НАГЕТСИ (Я,ЗП,МП,Л)	50
зб.рец. під ред.Клопотенко/ 298	КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ОРЕГАНО АБО КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	120
108/ зб.рец. під ред.Клопотенко/	ЧАЙ КАРКАДЕ	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

<b>П'ЯТНИЦЯ</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
10/зб.реп. під ред. Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ ,ЯБЛУК І СЕЛЕРИ АБО САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ З СОУСОМ	50
74/77	РОЗСОЛЬНИК АБО СУП ОВОЧЕВИЙ	200
/зб.реп. під ред. Клопотенко/267	КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ З СИРОМ АБО КОВБАСКИ ЛЬВІВСЬКІ	50
зб.реп. під ред. Клопотенко /290	КАША БУЛГУР	100
зб.реп. під ред. Клопотенко/ 326	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ (ПО СЕЗОНУ)	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

## ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

<b>ПОНЕДІЛОК</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
8/7зб.реп. під ред. Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З МОРКВОЮ ТА ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ АБО САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	50
76	СУП СЕЛЯНСЬКИЙ З КРУПОЮ	200
65/64зб.реп. під ред. Клопотенко	ЧАХОХБІЛІ З КУРКОЮ АБО КУРЯЧИЙ ШНІЦЕЛЬ	70
/зб.реп. під ред. Клопотенко	ОВОЧЕВЕ РАГУ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ АБО ОВОЧЕВА ПАСЛЯ З КУРКУМОЮ	120
зб.реп. під ред. Клопотенко/350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

<b>ВІВТОРОК</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
/зб.реп. під ред. Клопотенко/43	САЛАТ З БУРЯКА З ЧОРНОСЛИВОМ АБО САЛАТ З БУРЯКОМ	50
75	СУП КАРТОПЛЯНИЙ	200
/зб.реп. під ред. Клопотенко/283	ПЛОВ З БУЛГУРУ І СВИНИНИ АБО ПЛОВ З КУРКОЮ	150
108/зб.реп. під ред. Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ	180
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

<b>СЕРЕДА</b>		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
/зб.реп. під ред. Клопотенко К/К	ОВОЧЕВЕ СОТЕ (ПО-СЕЗОНУ) АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ(ПО-СЕЗОНУ)	50
60	БОРЩ З СВІЖОЮ КАПУСТОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ	200
зб.реп. під ред. Клопотенко/76	КУРЯЧЕ СТЕГНО В ПІРЧИЧНОМУ СОУСІ	80
/зб.реп. під ред. Клопотенко/291	БАНОШ АБО КАША ПШЕНИЧНА (РОЗСИПЧАСТА)	100
зб.реп. під ред. Клопотенко/ 326	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ (ПО СЕЗОНУ)	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

**ВАРТІСТЬ**

**27.00**

<b>ЧЕТВЕР</b>		
<b>код рецептури</b>	<b>Найменування страв</b>	<b>Вихід готової продукції (грам)</b>
23/зб.реп. під ред.Клопотенко/43	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА КАПУСТОЮ АБО САЛАТ З ОГІРКАМИ(КВАШЕНИМИ) І ТА СВИЖОЮ КАПУСТОЮ	50
зб.реп. під ред.Клопотенко/1,148	КУЛШІ З КУРКОЮ	200
165/1987	ПАСТА З СИРОМ ТВЕРДИМ АБО М'ЯКИМ	120
зб.реп. під ред.Клопотенко/350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40
		<b>27.00</b>

<b>П'ЯТНИЦЯ</b>		
<b>код рецептури</b>	<b>Найменування страв</b>	<b>Вихід готової продукції (грам)</b>
20/зб.реп. під ред.Клопотенко	САЛАТ ОВОЧЕВИЙ (ПО-СЕЗОНУ) АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ	50
81	СУП ГОРОХОВИЙ	200
зб.реп. під ред.Клопотенко/ 245	ЛІННИВІ ГОЛУБЦІ З М'ЯСОМ	150
зб.реп. під ред.Клопотенко/360	НАПІЙ З ШИПОВНИКА	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40
		<b>27.00</b>

**ПРИМІТКА:**

- Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
- Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
- Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини.
- Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
- Напівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 градусів протягом 10 хвилин. Запікання і смаження напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25 хвилин.
- Котлети овочеві доготовуються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
- Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.
- Напої готуються і відпускаються без цукру.