

<p>«ПОГОДЖЕНО» Директор Комунального закладу освіти «Спеціалізована середня школа №142 еколого-економічного профілю» Дніпровської міської ради</p> <p><i>[Signature]</i> 2018 рік</p>	<p>«ПОГОДЖЕНО» Начальник Головного управління Держпродспоживслужби В Дніпропетровській області</p> <p><i>[Signature]</i> В.А.Парашенко 2018 рік</p>	<p>«ЗАТВЕРДЖЕНО» Директор ТОВ«Контракт Продрезерв5»</p> <p><i>[Signature]</i> Г.О.Авілко 2018 рік</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Орієнтовне меню обідів для учнів II категорії групи продовжиного дня комунального закладу освіти «Спеціалізована середня загальноосвітня школа №142 еколого-економічного профілю» м. Дніпро на 2018 рік

I тиждень

Понеділок		Вихід, г
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів		10
Борщ з капустою та картоплею		200
Каша пшенична грузла		100
Чай з цукром		200/15
Перепічка або хліб		30
Вівторок		
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів		15
Суп картопляний з горохом		200
Каша пшоняна грузла		100
Чай з цукром		200/15
Перепічка або хліб		30
Середа		
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів		10
Суп картопляний з крупою гречаною		200
Макаронні вироби відварні		100
Чай з цукром		200/15
Перепічка або хліб		30
Четвер		
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів		15
Суп картопляний з пшоном		200
Каша рисова грузла		100
Чай з цукром		200/15
Перепічка або хліб		30
П'ятниця		
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів		10
Суп картопляний з макаронними виробами		200
Каша вівсяна грузла		100
Чай з цукром		200/15
Перепічка або хліб		30

II тиждень	
Понеділок	
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів	15
Суп картопляний з горохом	200
Каша пшоняна грузла	100
Чай з цукром	200/15
Перепічка або хліб	30
Всього:	
Вівторок	
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів	10
Борщ з капустою та картоплею	200
Каша рисова грузла	100
Чай з цукром	200/15
Перепічка або хліб	30
Середа	
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів	15
Суп картопляний з крупою гречаною	200
Макаронні вироби відварні	100
Чай з цукром	200/15
Перепічка або хліб	30
Четвер	
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів	15
Суп картопляний з макаронними виробами	200
Каша пшенична грузла	100
Чай з цукром	200/15
Перепічка або хліб	30
П'ятниця	
Овочі натуральні свіжі, консервовані або солоні або салат з овочів	10
Суп селянський з пшоном	200
Каша гречана грузла	100
Чай з цукром	200/15
Перепічка або хліб	30
Вартість денного раціону харчування - 6,48грн.без ПДВ.	

Технологічні та калькуляційні карти на страви, що входять до складу комплексних сніданків, розроблені відповідно зі Збірником рецептур страв для харчування школярів, 1987р., Збірником борошняних виробів для ПГХ, 1984р., Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, 2005р.

За бажанням школярів дозволяється наступна зміна страв:

- м'ясні страви – на страви із печінки тушкованої, стегенця курячого смаженого, м'ясо відварене, бефстроганов із філе курячого;
- котлети – на тефтелі із яловичини, курятини, котлети парові;
- риби смаженої – на рибу тушковану з овочами, котлети із риби, рибу відварену;
- філе куряче – на стегенця курячі смажені, відварені, бефстроганов із філе курячого.

Дозволяється:

- міняти салати по дням тижня (салат з капусти, салат з буряків) та включати до комплексу ікру бурякову, морквяну, ікру з кабачків промислового виробництва, ікру з баклажанів;
- різноманітити круп'яні гарніри та перші страви.