

Директор ТОВ «Контакт-Продрезерв 5»



**ОРІЄНТОВНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ ГПД СШ №  
на 2018 рік за батьківські кошти**

**І тиждень**

Найменування страви	Вихід, г	Ціна, грн
<b>ПОНЕДІЛОК</b>		
Салат з відвареного буряка	34,6	0,95
Суп картопляний з макаронними виробами	150	2,04
Гуляш з філе курячого	35/35	10,75
Картопля тушкована	100	2,97
Чай з цукром	200/15	0,65
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>ВІВТОРОК</b>		
Салат з капусти білокачанної/Капуста тушкована	20/15,8	0,55
Суп картопляний з гречкою	150	1,74
Плов з філе курячого (без томату)	40/100	13,72
Чай з цукром та лимоном	200/15/7	1,35
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>СЕРЕДА</b>		
Салат з відвареного буряка	22,5	0,62
Суп картопляний з горохом	150	2,04
Фрикадельки з курячого м'яса в соусі №315	60/25	9,51
Каша пшенична грузла	100	1,19
Сік фруктовий	200	4,00
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>ЧЕТВЕР</b>		
Овочі свіжі або консервовані	21	0,93
Суп картопляний з пшоном	150	1,88
Котлети зі свинини смажені	55	8,76
Макаронні вироби відварені	100	2,07
Компот з плодів заморожених	200	3,72
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>		
Салат з капусти білокачанної/Капуста тушкована	34,6/27,3	0,95
Борщ з капустою та картоплею зі сметаною	150/5	2,60
Філе куряче смажене	50	11,07
Каша гречана грузла	100	2,09
Чай з цукром	200/15	0,65
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>

## 2тиждень

Найменування страви	Вихід, г	Ціна, грн
<b>ПОНЕДІЛОК</b>		
Салат з відвареного буряка	24,4	0,67
Суп селянський з пшоном	150	1,83
М'ясо тушковане (філе)	35/35	10,75
Пюре картопляне (молоко)	100	3,46
Чай з цукром	200/15	0,65
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>ВІВТОРОК</b>		
Салат з капусти білокачанної/Капуста тушкована	21,5/17	0,59
Суп картопляний з гречкою	150	1,74
Філе куряче в соусі на шпажці	50	11,08
Каша рисова грузла	100	1,50
Компот з свіжих плодів яблук	200	2,45
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>СЕРЕДА</b>		
Салат з відвареного буряка	31,4	0,86
Суп картопляний з горохом	150	2,04
Тефтельки з курячого м'яса в соусі	60/30	9,27
Каша пшенична грузла	100	1,19
Сік фруктовий	200	4,00
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>ЧЕТВЕР</b>		
Овочі свіжі або консервовані	31,2	1,39
Суп картопляний з пшоном	150	1,88
Биточки зі свинини смажені	60	9,55
Каша гречана грузла	100	2,09
Компот з фруктів (яблука)	200	2,45
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>		
Овочі свіжі або консервовані	20,3	0,90
Борщ з капустою та картоплею зі сметаною	150/5	2,60
Котлета (відбивна) з філе курячого	50	10,44
Макаронні вироби відварені	100	2,07
Чай з цукром та лимоном	200/15/7	1,35
Перепічка дніпродзержинська	30	0,64
<b>РАЗОМ</b>		<b>18,00</b>

Технологічні та калькуляційні картки на страви, що входять до складу комплексних обідів, розроблені відповідно до Збірника рецептур страв для харчування школярів, затвердженого наказом Мінторгу УСССР від 24.12.85р. № 341 (Наказ Міністерства економіки України від 1 серпня 2006 року № 265 розділ 4)

**За бажанням школярів дозволяється різноманітнити та міняти страви по дням тижня:**

**овочі та салати з овочів** - салат з білокачанної капусти, салат з квашеної капусти, салат з відвареного буряка, вінегрет овочевий (з 15 жовтня до 15 квітня), ікра бурякова або морквяна, салат з солоних огірків з цибулею, ікра кабачкова промислового виробництва;

**різноманітнити перші страви;**

**м'ясні страви** - м'ясо відварне, бефстроганов, м'ясо тушковане в сметані

котлети натуральні з філе смажені, страви з печінки, котлети (биточки) рублені, тефтельки, фрикадельки  
стегенця курячі смажені;  
**рибні страви** – риба смажена, риба тушкована в томаті з овочами, котлети (биточки) рибні;  
**гарніри** – круп'яні та овочеві;  
**солодкі страви** - компоти, кисілі, желе (з 15 жовтня до 15 квітня);  
**напої** - холодні та гарячі;  
**мучні вироби.**

**Директор ТОВ «Контракт продрезерв 5»**  
**Заступник головного бухгалтера**

**Г.О.Авілко**  
**Т.І.Дудула**