


Погоджено:
Начальник Управління державного
нагляду за дотриманням санітарного
законодавства Головного управління
Держпродспоживслужби
в Дніпропетровській області

О.Г. Губський

Затверджено:
Начальник відділу освіти
виконкому Металургійної районної у
місті ради



**Перспективне двотижневе меню для учнів шкіл
відділу освіти виконкому Металургійної районної у місті ради
2019 – 2020 навчальний рік**

Перший тиждень

Понеділок

1-4 класи	сніданок	вихід страви
	Риба смажена	50/5
	Каша гречана	160
	Овочі натуральні	95
	Сік фруктовий	200
	Бутерброд з яйцем вареним	27,5
	Хліб житній	45

Пільгова категорія	обід	
	Суп картопляний з макаронними виробами	250
	Риба смажена	60/6
	Рис відварений	140
	Овочі натуральні	90
	Хліб житній	65
	Сік фруктовий	200
	Бутерброд з яйцем вареним	27/5
	Фрукти	40

Вівторок

1-4 класи	сніданок	
	Бефстроганів в сметані	35/35
	Картопля відварена	190
	Капуста тушкована	75
	Овочі натуральні	80
	Хліб житній	40
	Чай з цукром	200/15

Пільгова категорія	обід	
	Суп з галушками	250
	Плов з яловичини	50/100
	Фрукта	40
	Овочі натуральні	80
	Масло вершкове	20
	Хліб житній	80
	Компот з фрукти	200

Середа

1-4 класи	сніданок	
	Плов з птиці	150
	Салат з буряку	90
	Яйця відварені	40

	Компот з с/ф	200
	Масло вершкове	20
	Хліб житній	40
Пільгова категорія	обід	
	Суп картопляний з горошком консервованим	250
	Котлети з курки	50/5
	Картопля відварена	150
	Овочі натуральні	80
	Хліб житній	71
	Компот з сухофрукти	200
	Яйця відварені	40
	<i>Четвер</i>	
1-4 класи	сніданок	
	Запіканка з сиру(кисломолочного)	85/13
	Фрукта	50
	Чай з молоком	200/15
	Булочка з корицею	100
Пільгова категорія	обід	
	Борщ	250/5
	Запіканка з сиру	110/16,5
	Чай з молоком	200/15
	Фрукти	50
	Масло вершкове	16
	Хліб житній	80
	<i>П'ятниця</i>	
1-4 класи	сніданок	
	Котлета з курки	75/7.5
	Картопля відварена	190
	Овочі натуральні	80
	Оладки з маслом вершковим	50/3,3
	Компот з с / ф	200
	Хліб житній	46
Пільгова категорія	обід	
	Суп селянський з крупою	250/5
	Рагу з птиці	175
	Овочі натуральні	80
	Оладки з м/ вершковим	50/3,3
	Компот з сухофрукти	200
	Хліб житній	80
		Другий тиждень
	<i>Понеділок</i>	
1-4 класи	сніданок	
	Овочі натуральні	95
	Рис відварний	160
	Риба тушкована з овочами	50/50
	Компот з сухофрукти	200
	Хліб житній	50

Пільгова категорія	обід	
	Суп картопляний з галушками	250
	Битки з яловичини	75/7,5
	Капуста тушкована з картоплею	150/5
	Сік фруктовий	200
	Хліб житній	67
	Фрукти	50

Вівторок

1-4 класи	сніданок	
	М*ясо тушковане (яловичина)	50/50
	Картопля відварена	180
	Овочі натуральні	90
	Сік фруктовий	200
	Хліб житній	50

Пільгова категорія	обід	
	Суп з бобовими	250
	Риба тушкована з овочами	50/50
	Картопля відварена	150
	Овочі натуральні	95
	Чай з молоком	200/15
	Масло вершкове	14
	Фрукти	50
	Хліб житній	70

Середа

1-4 класи	сніданок	
	Котлета з курки	50/5
	Макаронні вироби відварені	140
	Капуста тушкована	100
	Масло вершкове	20
	Чай з молоком	200/15
	Хліб житній	41
	Фрукта	50

Пільгова категорія	обід	
	Розсольник	250/ 5
	Кури тушковані в соусі	50/50
	Каша гречана	160
	Овочі натуральні	80
	Масло вершкове	15
	Компот з сухофрукти	200
	Хліб житній	80

Четвер

1-4 класи	сніданок	
	Вареники лінівні з сметаною	100/15
	Чай з молоком	200 /15
	Масло вершкове	10
	Булка смачна	100
	Фрукта	50

Пільгова категорія	обід	
	Суп з макаронними виробами та картоплею	250
	Вареники лінівні	125/6,3

Фрукти	30
Булка здобна	100
Хліб житній	10
Компот з фрукти	200

П'ятниця

1-4 класи	сніданок	
	Яйця відварені	40
	Кури тушковані в соусі	50/50
	Картопля відварена	190
	Овочі натуральні	95
	Компот з с/ф	200
	Хліб житній	50
Пільгова категорія	обід	
	Борщ	250/5
	Плов з курки	150
	Овочі натуральні	90
	Компот з с/фрукти	200
	Хліб житній	60
	Яйця відварені	40

- для дієтичного харчування взаємозаміна риба смажена на рибу відварену.
- запіканки, рибу смажену дозволяється готувати при робочому обладнанні
- та наявності термометра.
- вироби з рубленого м*яса, риба смажена повинні проходити подвійну термічну
- обробку та при наявності термометра .
- яйця відварені можна замінити на омлет натуральний.
- овочі натуральні можна замінити на салат з свіжої капусти, готувати їх можна
- при суворому дотриманні санітарних правил та при наявності умов приготування
- з 01 березня не дозволяється готувати салати з сирих овочів урожаю минулого ро-
- ку.
- картоплю відварену можна замінити на картоплю смажену, при суворому дотри-
- манні санітарних правил.
- при складанні меню використовували збірник рецептур страв для харчування
- дітей шкільного віку в організованих та оздоровчих закладах Клопотенко С.В.

Меню склав технолог ЦБЗО



Назаренко В.П.