

"ЗАТВЕРДЖЕНО"
Директор ТОВ "ПІОНТЕР" У

Гуденко В.С.

" 01 " лютого 2021 року

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ (ОБІДИ)

ДЛЯ УЧНІВ 1-4 КЛАСІВ (вікова група учнів від 6 до 10 років) ТА 5-11 КЛАСІВ (вікова група від 11 років і старше)
на зимово-весняний період

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

ПОНЕДІЛОК

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
14	САЛАТ ІЗ КОНСЕРВОВАНИХ ОГІРКІВ АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ(враховуючи сезонність)	50
60	БОРЩ ЗІ СВ, КАПУСТОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ	250/10
261	ТЕФТЕЛІ МЯСНІ В СОУСІ	50/30
290	КАША ГРЕЧАНА З МАСЛОМ	100/10
108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

ВІВТОРОК

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
307	КАПУСТА ТУШКОВАНА	50
77	СУП ОВОЧЕВИЙ ЗІ СМЕТАНОЮ	250/15
286	БИТОЧКИ КУРЯЧІ ПАРОВІ З МАСЛОМ	50/5
298	КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	120
330	КОМПОТ З СУХ, ФРУКТІВ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

СЕРЕДА

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ -(ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	50
79	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З КРУПОЮ	250
280	КУРИ ТУШКОВАНІ В СОУСІ	50/30
144	КАША ЯЧНА	120
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

ЧЕТВЕР

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
43	БУРЯК З РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ	50
92/93	СУТІ-ЛАПША ДОМАШНЯ	250
245	ГОЛУБЦІ ЛНИВІ (УКРАЇНСЬКІ)	150
362	СІК ФРУКТОВИЙ	150
К/К	БУЛОЧКА ВАНІЛЬНА	50
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

П'ЯТНИЦЯ

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
34	САЛАТ ОВОЧЕВИЙ	50
80	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧКОЮ	250
267	КОВБАСКИ ЛЬВІВСЬКІ	50
298	КАРТОПЛЯНЕ ПОРЕ З МАСЛОМ	120/10
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

3

ПОНЕДІЛОК

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
5/зб.реципід ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКА ТА СУХАРИКАМИ	50
60	БОРІЦ З СВ, КАПУСТОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ	250/10
287	ФРИКАДЕЛЬКИ ІЗ КУРКИ	50/5
290	КАША РОЗСИПЧАСТА (БУЛГУР)	100
330	КОМПОТ З СУХ, ФРУКТІВ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

ВІВТОРОК

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
8 зб.реципід ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	50
87/88	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З КЛЕЦКАМИ	250
280/314	ПТИЦЯ ТУШКОВАНА В СМЕТАННОМУ СОУСІ	50/40
291	КАША ПШЕНИЧНА	110
326	КОМПОТ ІЗ СВІЖИХ ФРУКТІВ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

СЕРЕДА

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
41	САЛАТ ВІТАМІННИЙ	50
81	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ	250
237	ГУЛЯШ	50/30
290	КАША ГРЕЧАНА	100
108/зб.реп.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

ЧЕТВЕР

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
41	САЛАТ ВІТАМІННИЙ	50
76	СУП СЕЛЯНСЬКИЙ З СМЕТАНОЮ	250/15
42/зб.реп.під ред.Клопотенко	БОЛОЇБЕЗЕ	75
295	МАКАРОНИ ВІДВАРЕНІ	120
330	КОМПОТ З СУХ. ФРУКТІВ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

П'ЯТНИЦЯ

код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
36	САЛАТ ІЗ СВІЖОЇ КАПУСТИ	50
73	РОЗСОЛЬНИК ДОМАШНІЙ	250
285	КОТЛЕТИ РУБЛЕНІ З КУР	50
298 *	КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА	120
352	КАВОВИЙ НАПІЙ З МОЛОКОМ	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60

ПРИМІТКА:

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
2. Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
3. Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини.
4. Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
5. 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. Дозволяється жарка напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25 хвилин.
6. Котлети овочеві доготовуються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
7. Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.