



ОРИЄНТОВНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ 1-11 КЛАСІВ

Шкіл м.Дніпро на 2021 рік за батьківські кошти

1 тиждень

Найменування страви	Вихід, г	Ціна, грн
ПОНЕДІЛОК		
Салат з пекінської капусти з апельсинами	30	
Рис "Паеля" (Є.Клопотенко)	180	
Какао з молоком	200	
Бабка з яблуками	55	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
ВІВТОРОК		
Салат з курячої печінки (Є.Клопотенко)	50	
Курка з паприкою (Є.Клопотенко)	50	
Макаронні вироби відварні з соусом "Кетчуп" власного приготування (Є.Клопотенко)	100/20	
Напій апельсиновий	200	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
СЕРЕДА		
Салат з білоголової капусти з кукурудзою	40	
Філе куряче, запечене з сиром твердим	60	
Каша гречана розсипчаста	100	
Компот зі свіжих фруктів	200	
Оладки з яблуками	60	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
ЧЕТВЕР		
Овочі різні (по сезону) або салат з овочів	40	
Палички курячі (Є.Клопотенко)	60	
Пюре картопляне	100	
Чай "Масала" (Є.Клопотенко)	200	
Желе з фруктів заморожених	100	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
П'ЯТНИЦЯ		
Вареники з м'ясом курячим зі сметаною	175/10	
Компот зі свіжих фруктів	200	
РАЗОМ		40,00

2ТИЖДЕНЬ		
Найменування страви	Вихід, г	Ціна, грн
ПОНЕДІЛОК		
Салат з пекинської капусти з апельсинами	25	
Кебаб з сиром (філе куряче) (Є.Клопотенко)	60	
Макаронні вироби відварні	100	
Млинчики "Ласунчик" (фарш яблучний)	55	
Чай Каркаде (Є.Клопотенко)	200	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
ВІВТОРОК		
Салат картопляний з філе курячим та кукурудзою	25	
Печеня по-домашньому (філе)	50/120	
Компот зі свіжих фруктів	200	
Желе з фруктів заморожених (смородина чорна)	70	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
СЕРЕДА		
Салат з червонокочанної капусти та яблук	35	
Люля-кебаб з філе курячого	55	
Каша рисова розсипчаста з овочами	100	
Напій апельсиновий	200	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
ЧЕТВЕР		
Овочі різні (по сезону) або салат з овочів	25	
Філе кряче смажене	55	
Макарони з овочами	100	
Чай	200	
Пудинг з сиру кисломолочного	65	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00
П'ЯТНИЦЯ		
Вінегрет овочевий	35	
Бігос з гречкою (філе куряче) (Є.Клопотенко)	170	
Сік фруктовий	200	
Ватрушка з яблуками	60	
Хліб пшеничний або хліб житній	30	
РАЗОМ		40,00

Технологічні карти на кулінарну продукцію, що входить до складу меню, розроблені згідно з Методичним посібником «Організація харчування у дошкільних навчальних закладах», 2014 р., Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, 2005р., Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів, 2000р., Збірником рецептур страв для харчування школярів, 1987р., Харчування дітей М.І.Снігур, 1988р., Організація харчування дітей в НВ і оздоровчих закладах, 1979р. Мостова Л.О., Збірниками рецептур фірмових страв Дніпропетровської області, Збірником рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Є. Клопотенко.