



"ЗАТВЕРДЖЕНО"  
Директор ТОВ "ПОНТЕМ.УА"  
В.Є.Гуденко  
"20" грудня 2017 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)

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) |
| К/К           | ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ(враховуючи сезонність) | 50                             |
| 81            | СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ              | 200                            |
| 248           | ШНІЦЕЛЬ М'ЯСНИЙ                         | 50                             |
| 291           | КАША ГРЕЧАНА                            | 100                            |
| 326           | КОМПОТ ІЗ СВІЖИХ ФРУКТІВ                | 180                            |
| К/К           | ХЛІБ ЖИТНІЙ                             | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| ВІВТОРОК      |   |                                |
|---------------|---|--------------------------------|
| код рецептури | Найменування страв                                  | Вихід готової продукції (грам) |
| 307           | КАПУСТА ТУШКОВАНА                                   | 50                             |
| 79            | СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ПШЕНИЧНОЮ КРУПОЮ                  | 200                            |
| 286/314       | БИТОЧКИ РУБЛЕНІ З КУРКИ , ПАРОВІ З СОУСОМ СМЕТАННИМ | 50/30                          |
| 292           | РИС ВІДВАРНИЙ                                       | 100                            |
| 350           | ЧАЙ З ЛИМОНОМ                                       | 200                            |
| К/К           | ХЛІБ ЖИТНІЙ   | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| СЕРЕДА        |                                   |                                |
|---------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| код рецептури | Найменування страв                | Вихід готової продукції (грам) |
| 80            | СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ГРЕЧАНОЮ КРУПОЮ | 200                            |
| 240           | РАГУ КАРТОПЛЯНЕ З М'ЯСОМ          | 100/50                         |
| 330           | КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ             | 200                            |
| К/К           | ХЛІБ ЖИТНІЙ                       | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| ЧЕТВЕР                        |                                      |                                |
|-------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| код рецептури                 | Найменування страв                   | Вихід готової продукції (грам) |
| 70/71                         | ІКРА ОВОЧЕВА                         | 50                             |
| 60                            | БОРЩ ЗІ СВІЖОЮ КАПУСТОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ | 200                            |
| 285                           | КОТЛЕТИ КУРЯЧІ                       | 50                             |
| 298                           | КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ                      | 120                            |
| 108/зб.рец.під ред.Клопотенко | ЧАЙ КАРКАДЕ                          | 200                            |
| К/К                           | ХЛІБ ЖИТНІЙ                          | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| <b>П'ЯТНИЦЯ</b>              |                             |                                |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| код рецептури                | Найменування страв          | Вихід готової продукції (грам) |
| 10/зб.рец.під ред.Клопотенко | САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ    | 50                             |
| 74/77                        | РОЗСОЛЬНИК АБО СУП ОВОЧЕВИЙ | 200                            |
| 267                          | КОЛБАСКИ "ЛЬВІВСЬКІ"        | 50                             |
| 290                          | КАША РОЗСИПЧАСТА (БУЛГУР)   | 100                            |
| 349                          | ЧАЙ З ЦУКРОМ                | 200                            |
| К/К                          | ХЛІБ ЖИТНІЙ                 | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

## ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

| <b>ПОНЕДІЛОК</b>             |  |                                |
|------------------------------|--|--------------------------------|
| код рецептури                | Найменування страв                                 | Вихід готової продукції (грам) |
| 70/71                        | ІКРА ОВОЧЕВА                                       | 50                             |
| 76                           | СУП СЕЛЯНСЬКИЙ З КРУПОЮ                            | 200                            |
| 286/314                      | БИТОЧКИ РУБЛЕНІ З КУРКИ, ПАРОВІ З СОУСОМ СМЕТАННИМ | 50/30                          |
| 50/зб.рец.під ред.Клопотенко | ПЕЧЕНЯ "З ВИДІВ ОВОЧІВ "                           | 120                            |
| 349                          | ЧАЙ З ЦУКРОМ                                       | 200                            |
| К/К                          | ХЛІБ ЖИТНІЙ  | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| <b>ВІВТОРОК</b>              |  |                                |
|------------------------------|--|--------------------------------|
| код рецептури                | Найменування страв   | Вихід готової продукції (грам) |
| 8/7зб.рец.під ред.Клопотенко | САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ АБО САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ | 50                             |
| 75                           | СУП КАРТОПЛЯНИЙ  | 200                            |
| 283                          | ПЛОВ ІЗ ПТИЦІ  | 150                            |
| 326                          | КОМПОТ ІЗ СВІЖИХ ФРУКТІВ   | 200                            |
| К/К                          | ХЛІБ ЖИТНІЙ  | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| <b>СЕРЕДА</b>                 |                              |                                |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| код рецептури                 | Найменування страв           | Вихід готової продукції (грам) |
| 5/зб.рец.під ред.Клопотенко   | САЛАТ З БУРЯКА ТА СУХАРИКАМИ | 50                             |
| 81                            | СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ   | 200                            |
| 237                           | ГУЛЯШ                        | 50/30                          |
| 291                           | КАША ГРЕЧАНА                 | 100                            |
| 108/зб.рец.під ред.Клопотенко | ЧАЙ КАРКАДЕ                  | 200                            |
| К/К                           | ХЛІБ ЖИТНІЙ                  | 60                             |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

| <b>ЧЕТВЕР</b>        |                                     |                                       |
|----------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>код рецептури</b> | <b>Найменування страв</b>           | <b>Вихід готової продукції (грам)</b> |
| 60                   | БОРЩ З СВІЖОЮ КАПУСТОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ | 200                                   |
| 248                  | БИТОЧОК СІЧЕНИЙ                     | 50                                    |
| 295                  | МАКАРОНИ ВІДВАРЕНІ                  | 100                                   |
| 330                  | КОМПОТ З СУХОФРУКТІВ                | 200                                   |
| К/К                  | ХЛІБ ЖИТНІЙ                         | 60                                    |
| 323                  | ФРУКТИ                              | 50                                    |

**25.00**

| <b>П'ЯТНИЦЯ</b>                      |  |                                       |
|--------------------------------------|--|---------------------------------------|
| <b>код рецептури</b>                 | <b>Найменування страв</b>                | <b>Вихід готової продукції (грам)</b> |
| К/К                                  | ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність) | 50                                    |
| 1.117 збірник<br>реп.нац.страв       | КАПУСНЯК                                 | 200                                   |
| 263/314                              | ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСІ СМЕТАННОМУ           | 50/30                                 |
| 298                                  | КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ                          | 100                                   |
| 350/106/зб.реп.під<br>ред.Клопотенко | ЧАЙ З ЛИМОНОМ АБО ЛИМОНАД                | 200                                   |
| К/К                                  | ХЛІБ ЖИТНІЙ                              | 60                                    |

**ВАРТІСТЬ**

**25.00**

**ПРИМІТКА:**

- Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
- Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
- Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини.
- Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
- 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.
- Сосиски, варена ковбаса подаються на видачу після термообробки (варка 10 хвилин з часу закипіння, після порціонування).
- Котлети овочеві доготовуються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
- Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.