

Узгоджено:

Начальник Кропивницького міського
управління Головного управління
Держпродспоживслужби
Кіровоградської області
_____ Ю.Ю.Івановська
() _____ 201_ р.

Узгоджено:

Начальник управління
освіти Міської ради
міста Кропивницького
_____ Л.Д.Костенко
() _____ 201_ р.

Затверджую:

Директор _____

() _____ 201_ р.

Рекомендоване примірне двотижневе меню для учнів, які навчаються в закладах загальної середньої освіти м. Кропивницького, в межах передбачених асигнувань на Зимово-Весняний період

№ рецептури	ПОНЕДІЛОК	Вага, грам		№ рецептури	ПОНЕДІЛОК	Вага, грам	
		1-4 кл.	5-11 кл.			1-4 кл.	5-11 кл.
	Сніданок				Сніданок		
292	Рис відварний з овочами	150	200	к/к	Хліб житньо-пшеничний з м/в та сиром твердим	30/10/10	50/10/15
к/к	Хліб житньо-пшеничний	40	50	352	Кавовий напій на згущеному молоці	200	200
362	Сік	200	200	323	Фрукти свіжі	50	100
	Обід				Обід		
87/88	Суп картопляний з галушками (макаронними виробами)	250	-	81	Суп гороховий з грінками	250/30	-
300	Пюре картопляне - морквяне	100	-	1.136	Картопля тушкована	120	-
195	Риба хек смажена	50	-	219	Ковбасні вироби відварні	40	-
к/к	Хліб пшеничний	50	-	к/к	Хліб пшеничний	30	-
1.395	Узвар	200	-	362	Сік	150	-
	ВІВТОРОК				ВІВТОРОК		
	Сніданок				Сніданок		
188	Запіканка сирна з манною крупою та соусом з повидла	100/15	150/20	36	Салат зі свіжої капусти	50	100

180	або ліниві вареники зі згущеним молоком	100/10	150/20	283	Плов з м'ясом	135	150
351	Чай з молоком	200	200	к/к	Хліб житньо-пшеничний	50	60
	Обід			349	Чай з цукром	200	200
62	Борщ з квасолею	250	-		Обід		
298	Стегна запечені з сиром	60	-	80	Суп картопляний з гречаною крупою	250	-
290	Каша пшенична розсипчаста, овочі солоні	120/20	-	236	Печеня по-домашньому, овочі солоні	175/20	-
к/к	Хліб пшеничний	50	-	к/к	Хліб пшеничний	50	-
326	Компот із свіжих плодів	200	-	1.395	Узвар	200	-
	СЕРЕДА				СЕРЕДА		
	Сніданок				Сніданок		
к/к	Булочка (Кунцівська)	50	50	к/к	Булочка з посипом (кунжутна)	50	100
219	Сосиска відварна	40	40	1.306	Оладки з печінки	40	80
52	Огірок солоний	10	10	52	Огірок солоний	10	10
350	Чай з лимоном	200/5	200/5	349	Чай з цукром	200	200
323	Фрукти свіжі	-	100		Обід		
	Обід			77	Суп овочевий зі сметаною	250/10	
1.118	Капусняк	250	-	291	Каша гречана з м/в	100	
237	Гуляш з мяса	30/50	-	261	Тюфтелі (1 варіант)	50/40	
295	Макарони відварні	120	-	к/к	Хліб пшеничний	50	
306	Морква тушкована	50	-	326	Компот із свіжих плодів	200	
к/к	Хліб пшеничний	50	-		ЧЕТВЕР		
1.395	Узвар	200	-		Сніданок		
	ЧЕТВЕР			к/к	Булочка «Каштан» з м/в та ковбасою н/к	50/5/15	100/10/20
	Сніданок			354	Какао на молоці	200	200
36	Салат зі свіжої капусти	50	50		Обід		
290	Каша гречана розсипчаста	100	150	80	Суп картопляний з рисовою крупою	250	
194	Хек тушкований з овочами в томаті	35/35	50/50	43	Салат з вареного буряка	50	
к/к	Хліб житньо-пшеничний	50	60	202	Шніцель рибний	50	
349	Чай з цукром	200	200	298	Картопляне пюре	150	
	Обід			к/к	Хліб пшеничний	50	
74	Розсольник	250	-	1.395	Узвар	200	

235	Яловичина духова	150	-		П'ЯТНИЦЯ		
к/к	Хліб пшеничний	50	-		Сніданок		
326	Компот із свіжих плодів	200	-	295	Макарони відварні	100	150
	П'ЯТНИЦЯ			227	Бефстроганов	50	50/50
	Сніданок			52	Овочі солоні	30	30
к/к	Булочка з посипом (кунжутна)	50	100	к/к	Хліб пшеничний	50	60
285	Биточок з філе птиці	50	75	349	Чай з цукром	200	200
	або фрикадельки запечені	50	75		Обід		
9	Сир твердий	10	15	61	Борщ з картоплею	250	-
349	Чай з цукром	200	200	291	Каша перлова з м/в	100	-
к/к	Салат зі свіжих овочів	50	50	267	Ковбаски по-львівськи в сметанно-томатному соусі	50/30	
	Обід			к/к	Хліб пшеничний	50	-
к/к	Суп болгарський	250	-	к/к	Напій цитрусовий	200	-
635	Бігос з м'ясом птиці	150	-				-
1.296	або ліниві голубці (українські)	150	-				
к/к	Хліб пшеничний	50	-				
332	Кисіль	200	-				

Примітка. Овочі консервовані, овочі свіжі, салат з капусти свіжої (нового врожаю) та інші салати подаються до других страв як додатковий гарнір 20-50 грам за умовою дотримання передбачених асигнувань.