

Узгоджено:
 Начальник Кропивницького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Кировоградській області
 І.О.Івановська
 2018 р.

Узгоджено:
 Начальник управління освіти Міської ради міста Кропивницького
 Л.Д.Костенко
 2018 р.

Загверджено:
 Директор
 30.08.18
 2018 р.

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

№ рецепт	ПОНЕДІЛОК	Вага, грам		№ рецепт ури	ПОНЕДІЛОК	Вага, грам	
		1-4 кл.	5-11 кл.			1-4 кл.	5-11 кл.
	Сніданок				Сніданок ✓		
292	Рис відварний з овочами	120	150	291	Каша геркулесова з в/м	100	150
219	Ковбасні вироби відварні	40	50	219	Ковбасні вироби відварні	40	50
к/к	Хліб пшеничний з м/в	40/5	50/10	к/к	Яйце відварне	1/2 шт.	1/2 шт.
9	Сир твердий	-	10	349	Хліб пшеничний з м/в та тв. сиром	40/5/10	50/10/15
349	Чай з цукром	200	200	323	Чай з цукром	200	200
к/к	Фрукти свіжі	50	100				
	Обід				Обід		
80	Суп картопляний з гречаною крупою	250	-	81	Суп гороховий з грінками	250/30	-
1.23	Салат «Бурячок»	50	-	к/к	Салат зі свіжих томатів	50	-
115	Капуста тушкована з картоплею	130	-	202	Биток рибний	50	-
202	Шніцель рибний	50	-	к/к	Хліб пшеничний	30	-
к/к	Хліб пшеничний	40	-	362	Сік	150	-
1.395	Узвар	200	-	к/к	Кондитерський виріб	30	-
	ВІВТОРОК				ВІВТОРОК		
	Сніданок				Сніданок		
149	Каша манна з м/в	200/10	120/20	36	Салат зі свіжої капусти	50	70

к/к	Булочка	50	50	283	Плов з м'ясом	135	150
к/к	Фрукти свіжі	50	50	к/к	Хліб житньо-пшеничний	50	60
349	Чай з цукром	200	200	349	Чай з цукром	200	200
	Обід				Обід		
к/к	Борщ «Подільський» з квасолею	250		к/к	Суп болгарський	250	
20	Салат зі свіжих томатів та солодкого перцю	50	-	236	Печеня по-домашньому, овочі свіжі (солоні)	175/20	-
237	Гуляш з мяса	30/50	-	к/к	Хліб пшеничний	50	-
300	Пюре картопляне-морквяне (гарбузове)	120	-	1.395	Узвар	200	-
к/к	Хліб пшеничний	50	-	к/к	Булочка	50	-
326	Компот із свіжих плодів	200	-		СЕРЕДА		
	СЕРЕДА				Сніданок		
	Сніданок			165	Макаронні вироби відварні з сиром твердим та м/в	130/10/5	130/20/5
к/к	Булочка	50	50	к/к	Ікра кабачкова	30	50
219	Сосиска відварна, овочі свіжі	40/20	40/30	5	Бутерброд з ковбасою н/к	30/10	50/20
169	Яйце відварне	1/2шт.	1шт.	349	Чай з цукром	200	200
349	Чай з цукром	200	200		Обід		
345	Яблука, запечені з цукром	65	100	77	Суп овочевий зі сметаною	250/10	
	Обід			291	Каша гречана з м/в	100	
1.118	Капусняк	250	-	261	Тюфтелі (1 варіант)	50/40	
54-а	Ікра бурякова (з 15.10 Вінегрет)	50	-	к/к	Хліб пшеничний	50	
к/к	Суфле з печінки	75		326	Компот із свіжих плодів	200	
295	Вермішель відварна	120	-		ЧЕТВЕР		
к/к	Хліб пшеничний	50	-		Сніданок		
1.395	Узвар	200	-	188	Запиканка сирна з манною крупою та соусом з повидла	100/15	120/20
	ЧЕТВЕР			к/к	Булочка «Каштан»	50	50
	Сніданок			350	Чай з лимоном	200/5	200/5
307	Капуста тушкована	50	50		Обід		
291	Каша гречана	100	150	61	Борщ з картоплею	250	
205	Товченики з хеку	50	50	195	Хек смажений або риба	50	

					тушкована з овочами		
к/к	Хліб житньо-пшеничний	40	50	298	Картопляне пюре, овочі свіжі	150/30	
349	Чай з цукром	200	200	к/к	Хліб пшеничний	50	
	Обід			1.395	Узвар	200	
79	Куліш	200	-		П'ЯТНИЦЯ		
к/к	Салат із зеленого горошку та цибулі	40	-		Сніданок		
1.136	Картопля тушкована	120		к/к	Салат вітамінний	50	70
267	Ковбаски по-львівськи в сметанно-томатному соусі	50/30		290	Каша пшенична	100	150
к/к	Хліб пшеничний	40	-	285	Биточок або фрикадельки з філе птиці	50	50
332	Кисіль	200	-	к/к	Хліб житньо-пшеничний	40	50
	П'ЯТНИЦЯ			349	Чай з цукром	200	200
	Сніданок				Обід		
к/к	Овочі свіжі	30	50	к/к	Овочі свіжі (солоні)	30	-
291	Каша ячна з в/м	100	150	87/88	Суп картопляний з галушками (макаронними виробами)	250	-
227	Бефстроганов	50	50	279	Рагу з птиці	175	
к/к	Хліб житньо-пшеничний	50	60	к/к	Хліб пшеничний	50	-
362	Сік	150	200	к/к	Напій цитрусовий	200	-
	Обід			к/к	Печиво	30	
61	Борщ з картоплею	250	-				
283	Плов з м'ясом	135	-				
к/к	Хліб пшеничний	50	-				
326	Компот із свіжих плодів	200	-				

Примітка. Овочі консервовані, овочі свіжі, салати, фрукти, кондитерські та борошняні вироби включаються у меню за умовою дотримання передбачених асигнувань.

Розробив провідний спеціаліст управління освіти

І. Сидоренко