

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
ПЛАТНОГО ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.А. Марчук 1994г. и сборник рецептур блюд и кулинарных изделий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.т. Лапшиной.

В питании детей используются сезонные фрукты и овощи.

Зимний период: свежие фрукты; овощи – соленые.

Осенний период: овощи свежие; фрукты свежие.

Фирменные блюда МУП «КДП» разработаны на основе технико-технологических карт на продукцию используемую в МУП «КДП».

Завтрак 40 р. Обед 45р.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (ГР)
1 НЕДЕЛЯ	
День 1	
завтрак	
Куры по столичному (отбивная из курицы)	50
Макаронные изделия отварные с овощами	100
Чай с лимоном	200
Хлеб домашний пшеничный	50
обед	
Борщ со свежей капустой и картофелем	200
Рыба филе аппетитная	50/15
Картофельное пюре	125
Напиток апельсиновый	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 2	
завтрак	
Пельмени отварные с маслом	150/10
Хлеб домашний пшеничный	30
Напиток лимонный	200
обед	
Суп картофельный с горохом	200
Шашлык из свинины	30
Рис отварной рассыпчатый	100
Помидор соленый	20
Чай с сахаром	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 3	
завтрак	
Рыба тушеная в томате с овощами	75/37,5
Картофельное пюре	100
Зеленый горошек	20
Чай с сахаром	200
Хлеб домашний пшеничный	50
обед	
Рассольник ленинградский	200
Отбивная оригинальная (фирменное блюдо МУП «КДП»)	50
Макаронные изделия отварные	100
Икра свекольная	25
Напиток апельсиновый	200

Хлеб домашний пшеничный	100
День 4	
завтрак	
Сырники из творога со сметаной	150/30
Чай с лимоном	200
обед	
Суп картофельный с крупой рисовой	200
Зразы с яйцом из свинины	50
Каша гречневая вязкая	100
Капуста квашеная	25
Напиток лимонный	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 5	
завтрак	
Зразы из свинины	50
Рис отварной рассыпчатый	150
Свекла вареная	35
Чай с сахаром	200
Хлеб домашний пшеничный	50
обед	
Суп лапша домашняя	200
Филе курицы тушеное с овощами	30/150
Компот из свежих фруктов	200
Хлеб домашний пшеничный	100

2 НЕДЕЛЯ

День 1	
завтрак	
Гуляш из свинины	25/37,5
Каша гречневая вязкая	100
Огурец соленый	20
Чай с лимоном	200
Хлеб домашний	50
обед	
Суп картофельный с крупой рисовой	200
Тефтели из курицы	60
Макаронные изделия отварные с овощами	100
Напиток апельсиновый	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 2	
завтрак	
Шашлык из свинины	30
Каша пшеничная	150
Свекла вареная	25
Чай с сахаром	200
Хлеб домашний пшеничный	50
обед	
Борщ со свежей капустой и картофелем	200
Филе курицы тушенное в сметанном соусе	30/50
Рис отварной рассыпчатый	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 3	

завтрак	
Вареники с творогом со сметаной и сахаром	150/30/10
Чай с лимоном	200
обед	
Суп картофельный с горохом	200
Зразы из свинины	50
Каша гречневая вязкая	100
Икра кабачковая	20
Напиток лимонный	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 4	
завтрак	
Отбивная оригинальная (фирменное блюдо МУП «КДП»)	50
Рис отварной рассыпчатый	150
Помидор соленый	20
Чай с сахаром	200
Хлеб домашний пшеничный	50
обед	
Рассольник ленинградский	200
Филе курицы тушенное с овощами	30/100
Капуста тушеная	30
Компот из сухофруктов	200
Хлеб домашний пшеничный	100
День 5	
завтрак	
Рыба аппетитная	50/15
Картофельное пюре	125
Икра кабачковая	20
Чай с лимоном	200
Хлеб домашний пшеничный	50
обед	
Щи из свежей капусты и картофелем	200
Пельмени отварные с маслом	150/10
Чай с сахаром	200
Хлеб домашний пшеничный	75

Завтрак 40 р.

Обед 45р.