

ПОГОДЖЕНО:

Начальник Ізюмського районного
управління ГУ Держпродспоживслужби
в Харківській області

В.С. Бережний

Підпис

30 березня 2019 року

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Начальник управління
освіти Ізюмської міської ради
Харківської області

О.В. Безкоровайний



**ДОДАТОК ДО ПЕРСПЕКТИВНОГО МЕНЮ
для харчування учнів, які відвідують ГПД
в закладах загальної середньої освіти
на 2019/2020 навчальний рік**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність
1-й тиждень						
ПОНЕДІЛОК						
82	Суп картопляний з макаронними виробами	250	2,9	2,5	21,6	121,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
ВІВТОРОК						
81	Суп картопляний з горохом	250	5,9	4,7	20,7	150,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
СЕРЕДА						
64	Борщ український	250	2,7	7,7	17,7	152,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
ЧЕТВЕР						
79	Суп картопляний з рисом	250	2,1	2,4	18,3	104,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
П'ЯТНИЦЯ						
80	Суп картопляний з гречкою	250	2,5	2,6	16,9	102,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
2-й тиждень						
ПОНЕДІЛОК						
79	Суп картопляний з пшоном	250	2,1	2,4	18,3	104,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
ВІВТОРОК						
60	Борщ з капустою та картоплею	250	2,3	5,2	14,0	114,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
СЕРЕДА						
81	Суп картопляний з горохом	250	5,9	4,7	20,7	150,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0

349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
ЧЕТВЕР						
82	Суп картопляний з макаронними виробами	250	2,9	2,5	21,6	121,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0
П'ЯТНИЦЯ						
79	Суп картопляний з рисом	250	2,1	2,4	18,3	104,0
	Хліб пшеничний	30	2,3	0,27	14,9	66,0
349	Чай з цукром	200/15	0,15	-	15,0	60,0

*При складанні щоденного меню можуть бути внесені зміни у додаток до перспективного меню відповідно до наявності та залишків продуктів в коморі.

Фахівець з питань організації харчування



С.О.Нижегородцева