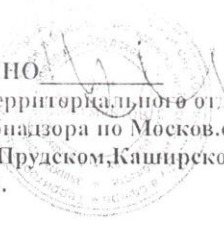


СОГЛАСОВАНО

Начальник территориального отдела
ТУ Роспотребнадзора по Москов. обл.
в Серебряно-Прудском, Каширском, Ступинском р-х
Васильев И.В.



УТВЕРЖДАЮ

Председатель Правления
Ступинского райпо
Савосин А.В.

Перспективное 10-ти дневное меню для столовых школьных учреждений
Ступинского Райпо на 2017 год.

Наименование блюд	Выход порции	Цена блюда,
День 1 завтрак		
Каша молочная рисовая	200	22-07
Чай с сахаром	200	2-40
Бутерброд с колбасой п/к	20/26	16-53
итого		41-00
День 2 Завтрак		
Котлета мясная с макаронами	60/100	36-89
Чай с сахаром	200	2-40
Хлеб пшеничный	26	1-71
итого		41-00
День 3 Завтрак		
Запеканка творожная со сгущенкой	100/20	38-60
Чай с сахаром	200	2-40
итого		41-00
День 4 Завтрак		
Картофельное пюре с отварной колбасой	100/40	36-89
Хлеб пшеничный	26	1-71
Чай с сахаром	200	2-40
итого		41-00
День 5 Завтрак		
Филе куриное в соусе с рисом	45/30/100	36-89
Чай с сахаром	200	2-40
хлеб пшеничный	26	1-71
итого		41-00
День 6 Завтрак		
Котлета рыбная с картоф. пюре	50/100	36-89
Хлеб пшеничный	26	1-71
Чай с сахаром	200	2-40
итого		41-00
День 7 Завтрак		
Сосиска отварная	70	36-00
Чай с сахаром, лимоном	200	3-29
Хлеб пшеничный	26	1-71
итого		41-00

День 8	Завтрак		
Омлет натуральный	105		28-69
Чай с сахаром	200		2-40
Хлеб пшеничн	26		1-71
Кондитерское изделие	1шт		8-20
итого			41-00
День 9	Завтрак		
Каша гречневая молочная	200		23-51
Чай с сахаром	200		2-40
Бутерброд с сыром	20/26		15-09
итого			41-00
День 10	Завтрак		
Запеканка творожная с сметаной	100/20		38-60
Чай с сахаром	200		2-40
итого			41-00

СОГЛАСОВАНО
Начальник территориального отдела
ТУ Роспотребнадзора по Москов. обл.
в Серебряно-Прудском, Каширском, Ступинском р-х
Васильев И.В.

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Правления
Ступинского райпо
Савосин А.В.

Перспективное 10-ти дневное меню
для школьных учреждений на 2017 год.

Наименование блюда	Выход порций	Цена блюда
День 1 обед		
Рассольник на курином бульоне	250	23-80
Котлета рыбная с картофельным пюре	75/100	47-72
Чай с сахаром	200	2-40
Хлеб ржаной	30	1-08
		75-00
День 2 обед		
Суп вермишелевый на курином бульоне	250	18-53
Гуляш из говядины с рисом	40/50/100	48-04
Напиток из свежих яблок	200	7-35
Хлеб ржаной	30	1-08
		75-00
День 3 обед		
Суп картофельный с рыбными консервами	250	23-31
Сосиски отварная, гречка, соус	70/100/40	46-79
Чай с сахаром и лимоном	200	3-82
Хлеб ржаной	30	1-08
		75-00
День 4 обед		
Суп гороховый с мясом	12/250	23-69
Котлета мясная с макаронами	60/100	36-89
Огурец соленый	30	8-52
Напиток лимонный	200	4-82
Хлеб ржаной	30	1-08
		75-00

День 5	обед		
Борщ на курином бульоне		250	15-40
Гуляш из говядины с картофельным пюре		40/30/100	56-12
Чай с сахаром		200	2-40
Хлеб ржаной		30	1-08
			75-00
День 6	обед		
Суп картофельный с мясом		12/250	24-42
Рагу овощное с мясом		125	44-20
Хлеб ржаной		30	1-08
Компот из сухофруктов		200	5-30
			75-00
День 7	обед		
Щи с мясом		12/250	23-85
Тефтели мясные, соус, макароны		60/50/100	37-91
Огурец соленый		20	6-86
Компот из сухофруктов		200	5-30
Хлеб ржаной		30	1-08
			75-00
День 8	обед		
Рассольник с мясом		12/250	30-12
Котлета рыбная ,соус,рис		75/45/100	41-40
Чай с сахаром		200	2-40
Хлеб ржаной		30	1-08
			75-00
День 9	обед		
Суп вермишелевый на курином бульоне		250	18-53
Картофель тушеный с мясом		125/25	40-00
Салат из квашеной капусты		65	10-57
Хлеб ржаной		30	1-08
Напиток лимонный		200	4-82
			75-00

День 10	обед		
Суп овощной с тушенкой и сметаной		20/250	31-22
Плов с мясом		130	40-30
Хлеб ржаной		30	1-08
Чай с сахаром		200	2-40
			75-00