

«Погоджено»

«Затверджено»

Директор  
Дудчанського ОССІП  
Мельник І.В.



**ПЕРСПЕКТИВНЕ МЕНЮ  
на 2018-2019 н.р. (платні обіди)**

<b>1 день</b>	<b>Обід:</b> Суп рисовий – 250
	Рагу овочеве - 120, ковбаса відварна - 38
	Хліб, чай – 60/200
<b>2 день</b>	<b>Обід:</b> Суп з галушками – 250
	Пюре картопляне з підливою – 120/30, риба відварна - 40, буряк тушкований – 50
	Хліб, кисіль з сухофруктів – 60/200
<b>3 день</b>	<b>Обід:</b> Борщ з перекип'яченою сметаною – 250
	Каша рисова з підливою – 120 /30, м'ясо куряче відварне - 25, капуста тушкована – 30/50
	Хліб, чай – 60 / 200
<b>4 день</b>	<b>Обід:</b> Суп гороховий – 250
	Вермішель відварна з підливою – 120 / 30, ковбаса відварна - 38, ікра кабачкова після термічної обробки – 40
	Хліб, компот із сухофруктів – 60 / 200
<b>5 день</b>	<b>Обід:</b> Капусняк з перекип'яченою сметаною – 250
	Каша ячна з підливою – 120/30, м'ясо куряче відварне – 25, квашені або свіжі овочі – 30/50
	Хліб – 60, кава злакова - 200
<b>6 день</b>	<b>Обід:</b> Суп рибний - 250
	Рагу овочеве - 120, ковбаса відварна – 38
	Хліб, чай - 60 / 200
<b>7 день</b>	<b>Обід:</b> Суп з галушками – 250
	Каша пшенична з підливою – 120 / 30, м'ясо відварне - 30, буряк тушкований - 50
	Хліб, компот з сухофруктів – 60/200
<b>8 день</b>	<b>Обід:</b> Борщ з перекип'яченою сметаною – 250
	Каша пшоняна з підливою – 120/30, м'ясо куряче відварне – 25, квашені або свіжі овочі – 30/50
	Хліб, чай - 60/200
<b>9 день</b>	<b>Обід:</b> Суп пшоняний – 250
	Каша гречана з підливою – 120 / 30, ковбаса відварна – 40, капуста тушкована – 50
	Хліб, компот з сухофруктів - 60 / 200
<b>10 день</b>	<b>Обід:</b> Капусняк з перекип'яченою сметаною – 250
	Пюре картопляне з підливою – 120/30, м'ясо куряче відварне - 25, квашені або свіжі овочі – 30/50
	Хліб, кава злакова - 60/200

\*\*\*У даному меню можливі зміни, урахувавши особливості у постачанні продуктів харчування та інші причини