

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

**сніданків** для учнів для учнів з/о школи за кошти батьків

Варіант №1

№ п/п	Назва страви	Вихід, г	Ціна, грн
1	Масло вершкове	10	6,60
2	Салат із пекінської капусти з кукурузкою	70	16,80
3	Омлет натуральний з сиром	60	22,70
4	Макарони відварені з маслом	100	4,90
5	Чай з цукром	200	2,00
6	Хліб домашній власного виробництва	30	2,00
	<b>Всього:</b>		<b>55,00</b>

Варіант №2

№ п/п	Назва страви	Вихід, г	Ціна, грн
1	Сир твердий порційний	15	11,70
2	Салат із свіжої капусти, огірків, горошком	90	8,20
3	Мафіни м'ясні (філе) з помідором та сиром	55	21,30
4	Картопля запечена	100	9,80
5	Чай з цукром	200	2,00
6	Хліб домашній власного виробництва	30	1,70
	<b>Всього:</b>		<b>55,00</b>

Варіант №3

№ п/п	Назва страви	Вихід, г	Ціна, грн
1	Пудинг з к/м сиру з сметаною	110/15	41,30
2	Какао з молоком	200	13,70
	<b>Всього:</b>		<b>55,00</b>

Варіант №4

№ п/п	Назва страви	Вихід, г	Ціна, грн
1	Закуска: бурячок запечений, горошок зел.	50/50	10,00
2	Гомілка кур. тушкована в смет. соусі	60/50	21,20
3	Кускус розсипчастий	100	6,80
4	Сік фруктовий в пакетику	200	15,00
5	Хліб домашній власного виробництва	30	2,00
6			
	<b>Всього:</b>		<b>50,00</b>

Варіант №5

№ п/п	Назва страви	Вихід, г	Ціна, грн
1	Млинчики (налісники) з вишнями на молоці	2шт/150	27,00
2	Кавовий напій (злаковий)	200	13,60
3	Яблуко запечене з сиром к/м	50	14,40
4			
5	<b>Всього:</b>		<b>55,00</b>

Директор КП «Зеніт»

Іщенко А.М.

Виконавець: гол. інженер-технолог Медвідь А.І.

