**Ассортимент блюд школьной столовой**

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерные десятидневное меню комплексных завтраков и обедов.

Меню согласовано с главным врачом территориального Центра Государственного Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. Допускается определенная замена продуктов, да и цены в условиях рыночной экономики не являются стабильными. В меню довольно разнообразный ассортимент блюд. Из мясных блюд для школьников готовят: котлеты,печень, тефтели,плов. Из рыбных блюд в меню рыба отварная, тушеная с овощами. Из всех видов рыбы используется горбуша, пикша, минтай. В широком ассортименте овощи. Готовят овощное рагу, салаты из свежей капусты и моркови, из свежей свеклы с яблоком, капусту тушеную. Из картофеля - картофельное пюре. Они идут на гарнир к рыбным и мясным блюдам. Школьники получают блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: рисовую, гречневую, ячневую и геркулесовую каши.Из напитков в меню включены чай с сахаром, кофе с молоком, какао на молоке, кофейный напиток. Из сладких блюд готовят витаминизированные кисель, компоты – из сухофруктов, из свежих яблок. Хлеб присутствует в завтраках ежедневно. Ассортимент первых блюд представлен в обеденном меню: борщ из свежей капусты, суп гороховый, суп с лапшой, полевой суп, щи из свежей капусты. Все супы вегетарианские.