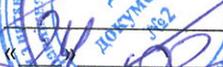


«ПОГОДЖЕНО»

Начальник
Управління державного
нагляду за дотриманням санітарного
законодавства Головного управління
Держпродспоживслужби
в м. Києві

«» Д.О. Байраченко
2021р.



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»



«» В.Є. ГУДЕНКО
2021р.

ПРИМІРНЕ

Двотижневе меню (сніданки)

мультипрофільного харчування)

для організації одноразового харчування

по загальноосвітніх навчальних закладах

для учнів 1-4 та 5-11 класів

Святошинського району м. Києва

(згідно збірника рецептур страв для харчування дітей
шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих
зкладах Є.В.Клопотенко)

(СЗШ №50, СЗШ №55, СШ №96, СШ №185, СШ №200, Гімназія №287, СЗШ №288, СШ №304, ГСМ)

(Вікова група учнів від 6 до 10 років; вікова група учнів від 11 років і старше – учнів із числа дітей-сиріт, дітей позбавлених батьківського піклування та дітей з малозабезпечених сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям; діти переселенці; учні загальноосвітніх навчальних закладів із сімей учасників антитерористичної операції та сімей загиблих (померлих) учасників антитерористичної операції)

Меню відпрацьоване з врахуванням норм харчування передбачених

Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №1591

«Про затвердження норм харчування навчальних та оздоровчих закладах»

(додаток 7). (із змінами, внесеними згідно з Постановами

КМ №873 (873-2007-п) від 26.06.2007 №734 (734-2012-п)

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ (СНІДАНКИ) МУЛЬТИПРОФІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ДЛЯ УЧНІВ 1-4 КЛАСІВ (вікова група учнів від 6 до 10 років) ТА 5-11 КЛАСІВ (вікова група від 11 років і старше)

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт

Примітка: для дітей, які потребують дієтичного харчування, готуються страви згідно меню відварними, на пару або припущеними. Дозволяється заміна страв, залежно від наявності сировини.

**ПОНЕДІЛОК
ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ**

1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років) 5-11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)	
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	7/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ ТА/АБО	100	100
	к/к	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	70	100
	8/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	285	КОТЛЕТИ СІЧЕНІ З ПТИЦІ ТА/АБО	50	50
	280	ПТИЦЯ,ТУШКОВАНА В СОУСІ ТА/АБО	50/30	50/30
	44/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	НАГЕТСИ КУРЯЧІ	50	50
ГАРНИРИ	47/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	МАК-Н-ЧІЗ ТА/АБО	150	200
	291	КАША ПШЕНИЧНА ТА/АБО	100	150
	291	КАША ЯЧНА	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200
	108/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ	200	200
323	ФРУКТИ СВІЖІ	70	100	
к/к	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80	
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
94/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	СОУС ТОМАТНО-ІМБІРНИЙ	10	10	
к/к	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	30	30	

ВІВТОРОК

1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років) 5-11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)	
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	5/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ ТА/АБО	100	100
	к/к	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100
	10/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ З СОУСОМ ТА/АБО	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	206	ПАЛИЧКИ РИБНІ ТА/АБО	50	70
	212/315	ФРИКАДЕЛЬКИ РИБНІ З СМЕТАННО-ТОМАТНИМ СОУСОМ ТА/АБО	50/30	70/50
	202	КОТЛЕТА РИБНА СМАЖЕНА	50	70
ТРЕТІ СТРАВИ	64/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА БРУСОЧКАМИ, АБО ЧАСТОЧКАМИ, АБО КУБИКАМИ, АБО СКИБОЧКАМИ ТА/АБО	100	150
	50/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	ПЕЧЕННЯ З ВИДІВ ТА/АБО	100	150
	256	РИС З ОВОЧАМИ	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	362	СІК ТА/АБО	180	180
	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200
	330	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ (враховуючи сезонність)	200	200
к/к	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80	
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
323	ФРУКТИ СВІЖІ ТА/АБО	70	70	
101/зб.рецепт. під ред.Клопотенко	СОУС РИБНИЙ	10	10	

СЕРЕДА

1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років) 5-11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
ДРУГІ СТРАВИ	182/180/зб.рец. для школярів 103/зб.рец.під ред.Клопотенко	СИРНИКИ З СМЕТАНОЮ АБО ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ ВІДВАРНІ З МОЛОЧНИМ СОУСОМ ТА/АБО	100/15 100/30	120/15 120/30
	371/98/зб.рец.під ред.Клопотенко	ОЛАДКИ З СОУСОМ ЯГІДНИМ ТА/АБО	100/15	120/15
	371/103/зб.рец.під ред.Клопотенко	ОЛАДКИ ЗІ СМЕТАНОЮ АБО МОЛОЧНИМ СОУСОМ	100/15	120/30
	169	ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ	1/2 шт	1/2 шт
ТРЕТІ СТРАВИ	326	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ (враховуючи сезонність) ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200
	354	КАКАО З МОЛОКОМ	180	200
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	50	50	
345	ЯБЛУКА ПРИПУЩЕНІ	50	50	

ЧЕТВЕР

1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років) 5-11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	11/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ ТА/АБО	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100
	12/зб.рец.під ред.Клопотенко/27	САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	77/зб.рец.під ред.Клопотенко	ПАЕЛЬЯ ТА/АБО	150	200
	245	ГОЛУБЦІ (ЛІНИВІ УКРАЇНСЬКІ) ТА/АБО	150	200
	283	ПЛОВ ІЗ ПТИЦІ	150	200
ТРЕТІ СТРАВИ	107/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ МАСАЛА ТА/АБО	200	200
	326	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ (враховуючи сезонність) ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ	200	200
323	ФРУКТИ СВІЖІ	50	75	
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80	
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
104/зб.рец.під ред.Клопотенко	СОУС ЧЕРВОНИЙ ОСНОВНИЙ ТА/АБО	10	10	
323	ФРУКТИ НАТУРАЛЬНІ	50	50	

П'ЯТНИЦЯ

1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років) 5-11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	43	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА/АБО	100	100
	23/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З МОРКВИ ТА КАПУСТИ ТА/АБО	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	248/97/зб.рец.під ред.Клопотенко	КОТЛЕТИ, БИТОЧКИ, ШНІЦЕЛІ З ЦИБУЛЕВИМ СОУСОМ ТА/АБО	50/30	70/30
	286	БИТОЧКИ СІЧЕНІ З КУРКИ ПАРОВІ ТА/АБО	50	70
	287	ФРИКАДЕЛЬКИ З КУРКИ	50	70
	291	КАША ВІВСЯНА ТА/АБО	100	150
КАРНИ	52/зб.рец.під ред.Клопотенко/291	ПОЛЕНТА(КАША КУКУРУДЗЯНА)АБО КАША ПШЕНИЧНА ТА/АБО	100	150
	к/к зб.рец.під ред.Клопотенко	ГРЕЧКА В ОВОЧЕВОМУ БУЛЬЙОНІ	100	150
ТРЕТІ	350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200

СТРАВИ	330	КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ ТА/АБО	200	200
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
	323	ФРУКТИ СВІЖІ ТА/АБО	50	50
92/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС КАРКАДЕ	10	10

**ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ
ПОНЕДІЛОК**

1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	12/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ ТА/АБО	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100
	7/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	248	КОТЛЕТА СІЧЕНА З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ ТА/АБО	50/5	50/5
	280	ПТИЦЯ,ТУШКОВАНА В СОУСІ ТА/АБО	50/30	50/30
	261/315	ТЮФТЕЛІ М'ЯСНІ З СМЕТАННО-ТОМАТНИМ СОУСОМ	50/30	60/50
ГАРНІРИ	164	МАКАРОНИ ВІДВАРНІ ТА/АБО	100	150
	291	КАША ЯЧНА ТА/АБО	100	150
	291	КАША ВІВСЯНА	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	362	СІК ТА/АБО	180	180
	108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200
	107/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ МАСАЛА	200	200
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
	К/К	ФРУКТИ СВІЖІ ТА/АБО	70	70
94/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС-ВІНЕГРЕТ	10	10

ВІВТОРОК

1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	8/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ ТА/АБО	100	100
	43	САЛАТ З БУРЯКА ВІДВАРНОГО З ОЛІЄЮ ТА/АБО	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	212/зб.рец.під ред.Клопотенко/ 93/зб.рец.під ред.Клопотенко	ФРИКАДЕЛЬКИ РИБНІ ПІД ІМБИРНИМ СОУСОМ ТА/АБО	50/30	70/50
	202	КОТЛЕТА РИБНА СМАЖЕНА ТА/АБО	50	70
	205	ТОВЧЕНИКИ РИБНІ	50	70
	75/зб.рец.під ред.Клопотенко	КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН ТА/АБО	100	150
	290	КАША РОЗСИПЧАСТА(БУЛГУР АБО РИС) ТА/АБО	100	150
	53/298/зб.рец.під ред.Клопотенко	ПЮРЕ КАРТОПЛЯНО- МОРКВ'ЯНЕ З ІМБИРОМ АБО ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЕ	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200
	326	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ	200	200
	323	ФРУКТИ СВІЖІ	50	70
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
98/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС РИБНИЙ ТА/АБО	10	10
	345	ЯБЛУКА ПРИПУЩЕНІ	50	50

СЕРЕДА

1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
ДРУГІ СТРАВИ	373/103/зб.рец.під ред.Клопотенко	ОЛАДКИ З СИРОМ І МОЛОЧНИМ СОУСОМ ТА/АБО	100/30	120/30
	168/103/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЛАПШЕВНИК З СИРОМ З МОЛОЧНИМ СОУСОМ ТА/АБО	100/30	120/30
	154/103/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЗАПІКАНКА РИСОВА З СИРУ З МОЛОЧНИМ СОУСОМ	100/30	120/30
ТРЕТІ СТРАВИ	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200
	330	КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ ТА/АБО	200	200
	354	КАКАО З МОЛОКОМ	180	180
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
	173	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНИЙ ТА/АБО	50	50
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	50	50

ЧЕТВЕР

1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	10/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ З СОУСОМ ТА/АБО	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100
	41	САЛАТ ВІТАМІННИЙ	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	41/зб.рец.під ред.Клопот./269	ПАСТУШИЙ ПИРИГ АБО КАРТОПЛЯНИКИ ШКІЛЬНІ ТА/АБО	150 150	200 150
	236	ПЕЧЕНЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ ТА/АБО	150	200
	49/зб.рец.під ред.Клопотенко	БІГОС З ГРЕЧКОЮ	150	200
ТРЕТІ СТРАВИ	108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200
	326	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ	200	200
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
	323/325	ПЛОДИ ТА/АБО ЦИТРУСОВІ СВІЖІ ТА/АБО	100	100
	104/зб.рец.під ред.Клопотенко	СОУС, ЧЕРВОНИЙ ОСНОВНИЙ	10	10

П'ЯТНИЦЯ

1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	46	САЛАТ З МОРКВИ І КАПУСТИ ТА/АБО	100	100
	6/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З ЗАПЕЧЕНОЇ КАПУСТИ ТА/АБО	100	100
	5/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	42/зб.рец.під ред.Клопотенко	БОЛОНЬСЕ ТА/АБО	75	75
	286	БИТОЧКИ СІЧЕНІ З КУРКИ ПАРОВІ ТА/АБО	50	50
	44/зб.рец.під ред.Клопотенко	НАГЕТСИ КУРЯЧІ	50	50
ГАРНІРИ	295	МАКАРОННІ ВИРОБИ ВІДВАРНІ ТА/АБО	100	150
	К/К/зб.рец.під ред.Клопотенко	ГРЕЧКА В ОВОЧЕВОМУ БУЛЬЙОНІ ТА/АБО	100	150
	291	КАША ПШЕНИЧНА	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ ТА/АБО	200	200
	107/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ МАСАЛА	200	200

	323	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100
	К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	50	50
94/зб. рец. під ред. Клопотенко		СОУС-ВІНЕГРЕТ	10	10

Відповідальна особа

ПРИМІТКА:

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
2. Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
3. Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини або іншого обладнання, за рахунок якого досягається консистенція картопляного пюре.
4. Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
5. Напівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 градусів протягом 10 хвилин. Дозволяється жарка напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25 хвилин.
6. Котлети овочеві доготовуються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
7. Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.



[Handwritten signature]

згрожено, пронумеровано та скріплено

«ПОГОДЖЕНО»

Начальник

Управління державного нагляду
За дотриманням санітарного
Законодавства Головного управління
Держпродспоживслужби в м. Києві

Д.О.Байраченко

« » 2022 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор

ТОВ «ПОНТЕМ.УА»

В.Є.Гуденко

« » 2022 р.

АСОРТИМЕНТ ШКІЛЬНИХ БУФЕТІВ

загальноосвітніх навчальних закладів Святошинського району м. Києва

(СЗШ №50, СЗШ №55, СШ №96, СШ №185, СШ №200, Гімназія №287, СЗШ №288, СШ №304, ГСМ)

Назва страв та продуктів:	Вихід(г)
Бутерброди:	
1)На основі житнього хліба або цільнозернового хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового хліба	
2)з сиром твердим, крім плавленого сиру, яйцями, з вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими прянощами, з переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;	30/10
3) з овочами та/або фруктами	30/50
2.Хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені на основі житнього або цільнозернового житнього, пшеничного та змішаного, або безглютенового борошна:	30/50
1) з сиром твердим, крім плавленого сиру, сиром кисломолочним, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;	30/5/20
2) з овочами та/або фруктами	30/50
3.Салати в порційній упаковці:	100/150
1) з овочами та/або фруктами;	30/50
2) з яйцями, з сиром твердим, крім плавленого сиру, з молочними продуктами, із зерновими продуктами, з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, з олією, зеленню або свіжими та/або сухими прянощами;	30/20
4. Молоко пастеризоване та/або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів	100/5/150
5. Напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю	150/200
6. Молочні продукти: йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир кисломолочний або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю	150/200
7. Зернові продукти.	50/100
8. Овочі: в свіжому та переробленому вигляді(можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції)	50/100/150
9. Фрукти в свіжому і переробленому вигляді (можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції)	50/100/150
10. Сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння (очищені та фасовані в окремій упаковці)	50
11. Фруктові, овочеві та фруктово-овочеві пастеризовані соки.	150/200
12. Вода питна негазована в споживчій упаковці.	200/300/500
13. Напої, виготовлені на місці: чай, чай фруктовий, компоти, узвари, напої з обсмаженого зерна (ячменю, жита) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю.	100/150/200