

«ПОГОДЖЕНО»

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

«*ca*» Д.О. Байраченко
2021р.



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»



«*me ga*» 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
	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