«ПОГОДЖЕНО»
Начальник
Головного управління
Держпродспоживслужби
в м. Києві
_____ О.М.Рубан
«___»_____2019р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»
_____ А.Янушкайтіс
«___»_____2019р.

ПРИМІРНЕ

Двотижневе меню (сніданки)

(мультипрофільного харчування)

для організації одноразового харчування

по загальноосвітніх навчальних закладах

для учнів 1-4 та 5-11 класів

Дарницького району м. Києва

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

(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) Від 08.08.2012 №1086 (1086-2012-п) від 28.11.2012).

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

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам) 1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років)	Вихід готової продукції (грам) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	7/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ ТА/АБО	70	100
	6/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З ЗАПЕЧЕНОЇ КАПУСТИ ТА/АБО	70	100
	8/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	70	100
ДРУГІ СТРАВИ	285	КОТЛЕТИ СІЧЕНІ З ПТИЦІ ТА/АБО	50	50
	219	СОСИСКИ ВІДВАРНІ ТА/АБО	50	50
	44/зб.рец.під ред.Клопотенко	НАГЕТСИ КУРЯЧІ	50	50
ГАРНІРИ	47/зб.рец.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.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
323		ФРУКТИ СВІЖІ	50	75
К/К		ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
96/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС "КЕТЧУП"	10	10
К/К		ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	25	25

ВІВТОРОК

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам) 1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років)	Вихід готової продукції (грам) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	5/ зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ ТА/АБО	70	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	70	100
	15/ зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА АБРИКОСОВИМ ДЖЕМОМ	70	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
ГАРНІРИ	75/ зб.рец.під ред.Клопотенко	КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН ТА/АБО	100	150
	64/зб.рец.під ред.Клопотенко	КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА БРУСОЧКАМИ, АБО ЧАСТОЧКАМИ, АБО КУБИКАМИ, АБО СКИБОЧКАМИ ТА/АБО	100	150
	256	РИС З ОВОЧАМИ	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	362	СІК ТА/АБО	180	180
	349	ЧАЙ З ЦУКРОМ 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				
88/ зб.рец.під ред.Клопотенко/ 323		ЯБЛУКО КАРКАДЕ АБО ФРУКТИ СВІЖІ	30	50
93		СОУС ТОМАТНО-ІМБИРНИЙ	10	10

СЕРЕДА

	Код рецептури	Найменування страви	1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) Вихід готової продукції (грам)	5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше) Вихід готової продукції (грам)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
ДРУГІ СТРАВИ	182/180/зб.рец. для школярів 103/зб.рец.під ред.Клопотенко	СИРНИКИ З ПОВИДЛОМ або ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ ВІДВАРНІ З МОЛОЧНИМ СОУСОМ ТА/АБО	100/15 100/30	120/15 120/30
	371	ОЛАДКИ З ПОВИДЛОМ 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 З ЦУКРОМ 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				
98/зб.рец.під ред.Клопотенко		ЯГІДНИЙ СОУС	10	10
92/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС КАРКАДЕ	10	10

ЧЕТВЕР

	Код рецептури	Найменування страви	1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10 років) Вихід готової продукції (грам)	5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше) Вихід готової продукції (грам)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	11/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ ТА/АБО	70	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	70	100
	7/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	70	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 З ЦУКРОМ	200	200
323		ФРУКТИ СВІЖІ	50	75
К/К		ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
96/ зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС "КЕТЧУП"	10	10
К/К		ДЖЕМ	10	10

П'ЯТНИЦЯ

	Код рецептури	Найменування страви	1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) Вихід готової продукції (грам)	5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше) Вихід готової продукції (грам)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	5/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ ТА/АБО	70	100
	15/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА АБРИКОСОВИМ СОУСОМ ТА/АБО	70	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	70	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
ГАРНІРИ	291	КАША ВІВСЯНА ТА/АБО	100	150
	53/50/зб.рец.під ред.Клопотенко	ПЮРЕ КАРТОПЛЯНО- МОРКВЯНЕ З ІМБИРОМ АБО ПЕЧЕНЯ "3 ВИДИ ОВОЧІВ" ТА/АБО	100	150
	к/к зб.рец.під ред.Клопотенко	ГРЕЧКА В ОВОЧЕВОМУ БУЛЬЙОНІ	100	150
ТРЕТІ СТРАВИ	350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ З ЦУКРОМ ТА/АБО	200	200
	106/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЛИМОНАД	200	200
К/К		ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
323		ФРУКТИ СВІЖІ	30	50
К/К		ПОВИДЛО	10	10

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ
ПОНЕДІЛОК

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам) 1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років)	Вихід готової продукції (грам) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	8/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ ТА/АБО	70	100
	12/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ ТА/АБО	70	100
	7/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	70	100
ДРУГІ СТРАВИ	248	КОТЛЕТА СІЧЕНА З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ ТА/АБО	50/5	50/5
	219	СОСИСКИ ВІДВАРНІ ТА/АБО	50	50
	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				
94/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС-ВІНЕГРЕТ	10	10
К/К		ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	25	25

ВІВТОРОК

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам) 1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років)	Вихід готової продукції (грам) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)
ОБОВЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	26/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ ТАБУЛЕ З ЯЧНЕВОЮ КАШЕЮ ТА/АБО	100	150
	28/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА ЯЧНЕВОЮ КАШЕЮ ТА/АБО	100	150
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
ТРЕТІ СТРАВИ	108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200
	349	ЧАЙ З ЦУКРОМ ТА/АБО	200	200
	106/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЛИМОНАД	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	10	10
К/К		ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	25	25

СЕРЕДА

	Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам) 1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років)	Вихід готової продукції (грам) 5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше)
ОБОВЯЗКОВІ 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 З ЦУКРОМ 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	50	50
98/зб.рец.під ред.Клопотенко		СОУС ЯГІДНИЙ	10	10

ЧЕТВЕР

	Код рецептури	Найменування страви	1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) Вихід готової продукції (грам)	5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше) 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	70	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	70	100
	41	САЛАТ ВІТАМІННИЙ	70	100
ДРУГІ СТРАВИ	41/зб.рец.під ред.Клопотенко	ПАСТУШИЙ ПИРІГ ТА/АБО	150	200
	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 З ЦУКРОМ 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				
К/К		ПЛОДИ ТА/АБО ЦИТРУСОВІ СВІЖІ	30	30
К/К		ПОВИДЛО	10	10

П'ЯТНИЦЯ

	Код рецептури	Найменування страви	1 -4 КЛАСИ (від 6 до 10років) Вихід готової продукції (грам)	5 -11 КЛАСИ (від 11років і старше) Вихід готової продукції (грам)
ОБОВ'ЯЗКОВІ СТРАВИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ				
САЛАТИ	26/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ І НАСІННЯМ ТА/АБО	70	100
	28/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА ЯЧНЕВОЮ КАШЕЮ ТА/АБО	70	100
	5/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ	70	100
ДРУГІ СТРАВИ	42/ зб.рец.під ред.Клопотенко	БОЛОНЬЄЗЕ 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 З ЦУКРОМ ТА/АБО	200	200
	107/ зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ МАСАЛА	200	200
	88/ зб.рец.під ред.Клопотенко 323	ЯБЛУКО КАРКАДЕ АБО ФРУКТИ СВІЖІ	50	75
К/К		ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
ДОДАТКОВІ СТРАВИ, ЯКІ ВХОДЯТЬ В РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ НА ВИБІР УЧНЯ				
К/К		ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	25	25
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. Сосиски, варена ковбаса подаються на видачу після термообробки (варка 10 хвилин з часу закипання, після порціонування).

7. Котлети овочеві доготовуються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.

8. Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.

Прошито, пронумеровано та скріплено
печаткою
чотири
(листів прописом)
ТОВ "ПОНТЕМ.УА"