

ПОГОДЖЕНО

Начальник
Головного управління
Держпродспоживслужби
в м. Києві
О.М.Рубан
« 11 » листопада 2019р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»



ПРИМІРНЕ

Двотижневе меню (сніданки)

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)

(ЗНЗ №62; ЗНЗ №105; ЗНЗ №111; ЗНЗ №113; ЗНЗ №127; ЗНЗ №160; ЗНЗ №217; ЗНЗ №255; Гімназія №261; ЗНЗ №260; Гімназія №267; ЗНЗ №274; ЗНЗ №280; ЗНЗ №284; ЗНЗ №289; ЗНЗ №290; ЗНЗ №291; ЗНЗ №295; ЗНЗ №296; ЗНЗ №302; ЗНЗ №303; ЗНЗ №305; ЗНЗ №309; ЗНЗ №314; ЗНЗ №315; ЗНЗ №316; ЗНЗ №323; ЗНЗ №329; Слав'янська гімназія; Київська інженерна гімназія; Скандинавська гімназія; Ліцей «Наукова зміна»; Ліцей «Інтелект»; Гімназія «Київська Русь»; Початкова школа №332; ЗНЗ №333; ЗНЗ №237)

(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).

ПОГОДЖЕНО

Начальник
Головного управління
Держпродспоживслужби
в м. Києві
О.М.Рубан
« 11 » 2019р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»



ПРИМІРНЕ

Двотижневе меню (сніданки)

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)

(ЗНЗ №62; ЗНЗ №105; ЗНЗ №111; ЗНЗ №113; ЗНЗ №127; ЗНЗ №160; ЗНЗ №217; ЗНЗ №255; Гімназія №261; ЗНЗ №260; Гімназія №267; ЗНЗ №274; ЗНЗ №280; ЗНЗ №284; ЗНЗ №289; ЗНЗ №290; ЗНЗ №291; ЗНЗ №295; ЗНЗ №296; ЗНЗ №302; ЗНЗ №303; ЗНЗ №305; ЗНЗ №309; ЗНЗ №314; ЗНЗ №315; ЗНЗ №316; ЗНЗ №323; ЗНЗ №329; Слав'янська гімназія; Київська інженерна гімназія; Скандинавська гімназія; Ліцей «Наукова зміна»; Ліцей «Інтелект»; Гімназія «Київська Русь»; Початкова школа №332; ЗНЗ №333; ЗНЗ №237)

(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)

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.

ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
7/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	50	70
219	СОСИСКИ ВІДВАРНІ	50	50
47/зб.рец.під ред.Клопотенко	МАК-Н-ЧІЗ	150	200
108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
К/К	ФРУКТИ	50	70

ВІВТОРОК

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
28/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА ЯЧНЕВОЮ КАШЕЮ	50	70
206	ПАЛИЧКИ РИБНІ	50	70
64/зб.рец.під ред.Клопотенко	КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА БРУСОЧКАМИ, АБО ЧАСТОЧКАМИ, АБО КУБИКАМИ, АБО СКИБОЧКАМИ	100	150
362	СІК	180	180
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

СЕРЕДА

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
182/180/зб.реци. для школярів 103/зб. реци. під ред.Клопотенко	СИРНИКИ З ПОВИДЛОМ або ВАРЕНИКИ ЛИНІВІ ВІДВАРНІ З МОЛОЧНИМ СОУСОМ	100/15 100/30	120/15 120/30
169	ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ	1/2 шт	1/2 шт
326	КОМПОТ З ФРУКТІВ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ЧЕТВЕР

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
11/зб. реци. під ред.Клопотенко	САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ	50	70
77/зб. реци. під ред.Клопотенко	ПАЕЛЬЯ	150	200
107/зб. реци. під ред.Клопотенко	ЧАЙ МАСАЛА	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
К/К	ФРУКТИ	50	70

П'ЯТНИЦЯ

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
5/зб. реци. під ред.Клопотенко	САЛАТ З БУРЯКОМ ТА СУХАРИКАМИ	50	70
248/зб. реци. для школярів 97/зб. реци. під ред.Клопотенко	КОТЛЕТИ, БИТОЧКИ, ШНІЦЕЛЯ З ЦИБУЛЕВИМ СОУСОМ	50/30	70/30
К/К	ГРЕЧКА В ОВОЧЕВОМУ БУЛЬОНІ	100	150
350 349	ЧАЙ З ЛИМОНОМ АБО ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
8/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	50	70
219	СОСИСКИ ВІДВАРНІ	50	50
291	КАША ВІВСЯНА	100	150
362	СІК	180	180
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ВІВТОРОК

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
26/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ ТАБУЛЕ З ЯЧНЕВОЮ КАШЕЮ	100	150
212/зб.рец. для школярів 93/зб.рец.під ред.Клопотенко	ФРИКАДЕЛЬКИ РИБНІ ПІД ІМБИРНИМ СОУСОМ	50/30	70/50
106/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЛИМОНАД	200	200
К/К	ФРУКТИ	50	70
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

СЕРЕДА

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
53/50/зб.рец.під ред.Клопотенко	ПЮРЕ МОРКВ'ЯНЕ З ІМБИРОМ АБО ПЕЧЕННЯ "З ВИДИ ОВОЧІВ"	100	150
173	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНИЙ	50	50
326	КОМПОТ З ФРУКТІВ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ЧЕТВЕР

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
10/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ З СОУСОМ	50	70
41/зб.рец.під ред.Клопотенко	ПАСТУШИЙ ПИРИГ	150	200
354 352	КАКАО З МОЛОКОМ АБО КАВОВИЙ НАПІЙ З МОЛОКОМ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

П'ЯТНИЦЯ

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

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
12/зб.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ З КАПУСТИ І НАСІННЯМ	50	70
49/зб.рец.під ред.Клопотенко	БІГОС З ГРЕЧКОЮ	150	200
349 350	ЧАЙ З ЦУКРОМ АБО ЧАЙ З ЛИМОНОМ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

Відповідальна особа _____

ПРИМІТКА:

- Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
- Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
- Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини або обладнання, за допомогою якого, досягається консистенція пюре.
- Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
- 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.
- Сосиски, варена ковбаса подаються на видачу після термообробки (варка 10 хвилин з часу закипання, після порціонування).
- Котлети овочеві доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
- Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.

