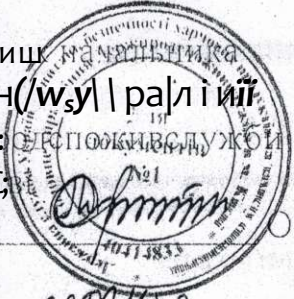


«ГОДЖЕНО»

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

іступити
їмо вн(www.ralіий
гржі.і]: Споживс
М.КІЄ



О.М.Овчаренко

1 » серпень 2017 р.

Директор ТОВ «ІОНТЕМ.УА»



Янушкайтис

« 11 » серпень 2017 р.

ПРИМІРНЕ

двотижневе меню (обіди)

ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОДНОРАЗОВОГО ХАРЧУВАННЯ
ПО ЗАГАЛЬНООСВІТНІМ НАВЧАЛЬНИМ ЗАКЛАДАМ
для учнів 1-4 класів та 5-11 класів

Дніпровського району м.Кієва

Ш № 4; СЗШ № 11; НВК «ЕкоНад» № 30; СШ № 31; СЗШ № 42; СШ № 65; СШ № 66; СЗШ № 81; СШ № 8; СЗШ № 99; СЗШ № 103; СШ № 120; СШ № 125; СЗШ № 126; СЗШ № 128; СШ № 129; Гімназія № 136; СШ № 137; НВК № 141 ОРТ; СЗШ № 146; СШ № 148; СЗШ № 158; НВК № 167; НВК № 176; Ш № 180; СЗШ № 182; НВК № 183 «Фортуна»; СЗШ № 184; СШ № 188; Гімназія № 191; СЗШ № 5; СЗШ № 201; Ліцей № 208; НВК № 209 «Сузір'я»; СЗШ № 224; СЗШ № 228; СШ № 234; СШ № 246; СЗШ № 258; СШ № 265; СШ № 327; Технічний ліцей; СШ № 330 «Русанівка».)

Меню відпрацьоване з врахуванням норм харчування передбачених Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у 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 (ОБІДИ) НА ОСІННЬОМУ ПЕРІОДУ РОКУ (за кошти батьків)

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт за згодою керівництва.

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

ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
60	БОРЩ ІЗ КАПУСТОЮ СВИЖОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ	200	250
194	РИБА ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ	75/75	75/75
290	КАША РИСОВА	150	180
326	КОМПОТ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	180	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ВІВТОРОК		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ СВИЖІ (враховуючи сезонність)	50	50
81	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ	200	250
236	ПЕЧЕННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ	50/125	50/150
326	КОМПОТ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

СЕРЕДА		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
79	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ЯЧНЕВОЮ КРУПОЮ	200	250
240	РАГУ ІЗ М'ЯСОМ СВИНИНИ	150	180
326	КОМПОТ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ЧЕТВЕР		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
77	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	200/25	250/25
291	КАША ГРЕЧАНА	100	150
278	КУРКА ВІДВАРНА З МАСЛОМ ВЕРШКОВИМ	55	75
331	КИСІЛЬ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

П'ЯТНИЦЯ		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
81	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ	200	250
249	ВИТОЧКИ (особливі) СІЧЕНІ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	55	75

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ СВИЖІ (враховуючи сезонність)	50	50
80	СУП КАРТОПЛЯНИЙ КРУПОЮ ГРЕЧАНОЮ	200	250
236	ПЕЧЕННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ	50/125	50/150
326	КОМПОТ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ВІВТОРОК		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ СВИЖІ (враховуючи сезонність)	50	50
75	СУП КАРТОПЛЯНИЙ	200	250
283	ПІЛОВ ІЗ ПИЦЦІ	150	180
362	СІК ФРУКТОВИЙ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

СЕРЕДА		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
81	СУП КАРТОПЛЯНИЙ З БОБОВИМИ (ГОРОХ)	200	250
194	РИБА ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ	80/80	80/80
290	КАША ГРЕЧАНА	150	180
326	КОМПОТ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ЧЕТВЕР		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
64	БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ	200	250
248	КОТЛЕТА АБО ВИТОЧОК СІЧЕНІ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	55	75
298	ПІЛОВ КАРТОПЛЯНИЙ	100	150
331	КИСІЛЬ ІЗ СВИЖИХ ФРУКТІВ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

П'ЯТНИЦЯ		1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5 - 11 КЛАСИ (від 11 та старші роки)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ СВИЖІ (враховуючи сезонність)	50	70
74	РОЗСОЛЬНИК ЛЕНІНГРАДСЬКИЙ	200	250

КАПУСТА ТУШЕНА	40	50
ПЮРЕ КАРТОПЛЯНЕ	100	120
ЧАЙ	200	200
ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

232	ПЕЧІНКА ПО СТРОГОНОВСЬКИ	50/50	50/50
118	РАГУ ОВОЧЕВЕ	150	180
362	СІК	180	200
	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ПІТКА:

- тану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
- ати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
- е картопляне готується при наявності протирочної машини.
- чі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
- нафабрикати 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.
- ски, варена ковбаса подаються на видачу після термообробки (варка 10 хвилин з часу закипіння, після порціонування).
- ети овочеві доготівлюються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
- ді, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.