

ІЮГОДЖЕНО»

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

стунник на...
ловного...
ржпр...
м.Києв



11 » *серпень*

2017 р.

Директор ТОВ «ПОНТЕМ.УА»

А. Янушкайтис

« 11 » *серпень*

2017 р.

ПРИМІРНЕ

двотижневе меню (сніданки)

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

Дніпровського району м.Києва

СЗШ № 4; СЗШ № 11; НВК «ЕкоНад» № 30; СШ № 31; СЗШ № 42; СШ № 65; СШ № 66; СЗШ № 87; СШ № 98; 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; СЗШ № 180; СЗШ № 182; НВК № 183 «Фортуна»; СЗШ № 184; СШ № 188; Гімназія № 191; СЗШ № 195; 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».)

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

ДЛЯ УЧНІВ 1-4 КЛАСІВ (вікова група учнів від 6 до 10 років) та УЧНІВ 5-11 КЛАСІВ (вікова група учнів від 11 та старіше років)

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт

Примітка: Для дітей, які пограбують 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 (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	75	100
285	КОТЛЕТА СМІЕНА З ПИЩИ	55	75
291	КАША ГРЕЧАВА	100	150
323	ФРУКТИ	100	100
354	КАКАО З МОЛОКОМ	180	200
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (порційно)	8	10
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

ВІВТОРОК		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
182	СІРНИКИ З ПОВИДЛОМ	100	120
357	МОЛОКО КИП'ЯЧЕНЕ	200	200
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (порційно)	8	10
125	ФРУКТИ	100	100
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

СЕРЕДА		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	30	60
238/316	ПЕЧЕНКА, ТИЩЕНА В СМЕТАННОМУ СОУСІ З ЦИБУЛЕЮ	100	150
295	МАКАРОНИ ВИРОБИ ВІДВАРНІ	100	150
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

ЧЕТВЕР		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	60	60
244	ПІСЦЯНИК СІМІЕННИЙ	55	60
291	КАША З ПІСЦЯНИЧОЮ КРУПИ	150	150
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (порційно)	8	10

П'ЯТНИЦЯ		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	75
211/316	ПОВИДЛИ РИВНІ В СМЕТАННОМУ СОУСІ З ЦИБУЛЕЮ	55/50	75/50
298	ПЮРЕ ДАРТОНІАНЦІ	100	150
323	ФРУКТИ	100	100

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	75	100
219	СОСІСКИ ВІДВАРНІ	55	55
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (порційно)	8	10
291	КАША ВІШЕВА	100	150
135	МОРКВИНА ЗАПІВАНКА З СИРОМ ІЗ СМЕТАНОЮ	65	100
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	180	200
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

ВІВТОРОК		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	75	100
195 + 190	РИБА СМАЖЕНА, або РИБА ВІДВАРНА	75	75
308	КАРТОПЛЯ ТУШЕНА	150	150
	БОРЮВІННІ ВАРЮЄ	38	75
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

СЕРЕДА		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	30	60
169	ЛЮЦЕ ВАРЕНЕ	100	100
265	КОТЛЕТИ СМІЕНІ З КУРИ	50	50
295	МАКАРОНИ ВИРОБИ ВІДВАРНІ	100	150
362	СІР	200	200
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (порційно)	8	10
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

ЧЕТВЕР		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
182	СІРНИКИ З СІРНИКОМ ПОВИДЛОМ	100	120
351	ЧАЙ З МОЛОКОМ КИП'ЯЧЕНИМ	180	200
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (порційно)	8	10
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

П'ЯТНИЦЯ		1-4 КЛАСИ (вік до 10 років)	5-11 КЛАСИ (вік 11 та старіше років)
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	75	100
211/316	ПОВИДЛИ РИВНІ В СМЕТАННОМУ СОУСІ З ЦИБУЛЕЮ	55/50	75/50
298	ПЮРЕ ДАРТОНІАНЦІ	100	150
	БОРЮВІННІ ВАРЮЄ	38	75

	БОРОДАНАЯ ВИРОБИ	20	40
330 / 326	КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ АБО СВІЖИХ ФРУКТІВ	180	200
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

343	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ (корцібло)	8	10
	ХЛІБ ЖИТНИЙ	60	80

ПРИМІТКА:

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
2. Салати, винегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
3. Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини.
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 закипіння, після порціонування).
7. Котлети овочеві доготавливаються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
8. Кислі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.