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

Д.О.Байраченко

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»

В.С.ГУЛЕНКО

ПРИМІРНЕ

Чотиритижневе сезонне меню на весняний сезон для організації одноразового харчування учнів 1-4 та 5-11 класів загальноосвітніх навчальних закладів Святошинського району м. Києва

(мультипрофільне харчування)

(згідно рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах 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 24.03.2021 року №305

із змінами згідно з Постановою КМ №786 від 28.07.2021р.

СТРАВИ	ТКК № 11.06	НАПІЙ З ШИПОВНИКА	200	200	200
К/К		ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50
ТКК № 12.01		ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

СЕРЕДА

	Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 - років) Вихід готов продукції (грам)
	ТКК № 1.03	САЛАТ З СВІЖИХ ТОМАТІВ З РЕДИСОМ ТА/АБО	100	100	100
	ТКК № 1.13	САЛАТ З МОРКВИ ТА ЯБЛУКОМ ТА/АБО	100	100	100
	ТКК № 1.43	ОВОЧЕВЕ АСОРТІ ІЗ СВІЖИХ ОВОЧІВ (К)	70	100	100
	ТКК № 7.12	ЗАПІКАНКА СИРНА З БАНАНОМ ТА СМЕТАНОЮ т.о. (Л,МП,Г,ЗП) ТА/АБО	180/15	200/15	225/15
	ТКК № 7.20	ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ З СМЕТАНОЮ т.о. (Г,ЗП,Л,МП,Я)	150/15	150/15	150/15
	ТКК № 7.14	ЗАПІКАНКА РИСОВА З ЯГІДНИМ КУЛІ (Л,МП,Я,ЗП)ТА/АБО	200/25	250/25	250/25
	ТКК № 11.05	КАКАО З МОЛОКОМ (Л,МП) ТА/АБО	180	200	200
ТРЕТІ СТРАВИ	ТКК № 11.03	УЗВАР ІЗ СУМІШІ СУХОФРУКТІВ ТА/АБО	200	200	200
	350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ	200	200	200
ТКК № 12.01		ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ЧЕТВЕР

	Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції	Пільгов категор Діти (1 років) Вихід гот продук
САЛАТИ	ТКК№ 1.30	САЛАТ З КАПУСТИ, ОГІРКІВ ТА КРОПУ ТА/АБО	100	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100	100
	1,22 /нац. Кухня/ткк 1.35	САЛАТ З БУРЯКІВ З БОБОВИМИ АБО САЛАТ З БУРЯКА	100	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	ТКК № 08.16	ПАЕЛЬЯ (ЗП) ТА/АБО	180	250	300
	ТКК № 4.04	ПЛОВ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ (ЗП) ТА/АБО	180	250	300
	ТКК № 5.04	ГОЛУБЦІ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ (ЛІНИВІ)(ЗП,Л,МП) АБО КАПУСТА З ОВОЧАМИ І М'ЯСОМ	180	250	300
	ТКК № 11.12	СМЕТАНА т.о. (Л,МП)	25	25	25
ТРЕТІ СТРАВИ	ТКК № 11.08	ЧАЙ МАСАЛА (Л,МП) ТА/АБО	200	200	200
	ТКК № 11.12	ЙОГУРТ (Л,МП) ТА/АБО	125	125	125
	ТКК № 11.02	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ (враховуючи сезонність)	200	200	200
ТКК № 12.01		ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

П'ЯТНИЦЯ

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
№ 20	САЛАТ ОВОЧЕВИЙ ПО-СЕЗОНУ ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.24	САЛАТ З КАПУСТОЮ І МОРКВОЮ ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.39	САЛАТ З БУРЯКОМ,СЕЛЕРОЮ ТА СИРОМ (С,Л, МП) т.о.	100	100	100
ТКК№ 4.08	КУРЯЧИЙ ШНІЦЕЛЬ(Л,МП,Я,Г,ЗП) АБО ФРИКАДЕЛЬКИ З КУРКИ З ТОМАТНО-СМЕТАННИМ СОУСОМ (Л,МП,Г,ЗП)	70	100	120
ТКК № 4.17	ЧАХОХБІЛІ З КУРКИ (Г,ЗП) ТА/АБО	100	150	175
ТКК № 4.09	НАГЕТСИ КУРЯЧІ (Я,Г,ЗП) ТА/АБО	85	125	150
ТКК № 08.06	ПЮРЕ З ЗЕЛЕНОГО ГОРОХУ ТА/АБО	120	150	150
165/1987	ПАСТА З СИРОМ ТВЕРДИМ (Г,ЗП,Л,МП) ТА/АБО	120	150	150
ТКК № 08.01	ГРЕЧКА З ЧЕБРЕЦЕМ (ЗП,Л,МП)	120	150	150
350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200	200
362	СІК ТА/АБО	200	200	200
ТКК № 11.03	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ	200	200	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50
ГКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ
ПОНЕДІЛОК

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
ТКК № 1.23	САЛАТ З КАПУСТИ З НАСІННЯМ ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.18	САЛАТ З МОРКВИ З СИРОМ ТА СМЕТАНОЮ (Л,МП) ТА/АБО	100	100	100
/К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	100	100	100
ТКК № 3.05	ФРІТАТА (Л,МП,Я) ТА/АБО	50	50	50
ТКК № 3.03	ПУХКИЙ ОМЛЕТ З ОРЕГАНО	50	50	50
№188/Снігур	ОМЛЕТ З ОВОЧАМИ ТА ТВЕРДИМ СИРОМ (Я,Л,МП)	60	60	60
ТКК № 08.01	ГРЕЧАНА КАША З ЧЕБРЕЦЕМ (ЗП,Л,МП) ТА/АБО	120	150	150
ТКК № 8.15	КАША КУС КУС (Г,ЗП,Л,МП) ТА/АБО	120	150	150
ТКК № 8.26	КАША ЯЧНА (Г,ЗП,Л,МП)	120	150	150
362	СІК ТА/АБО	180	180	200
ТКК №11.03	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ ТА/АБО	200	200	200
ТКК № 11.08	ЧАЙ МАСАЛА (Л,МП)	200	200	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50
ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ТКК № 1.43	ОВОЧЕВЕ АСОРТІ ІЗ СВІЖИХ ОВОЧІВ (К)	100	100	100
ТКК № 7.10	ЗАПІКАНКА СИРНА З ЯБЛУКОМ ТА МОРКВОЮ АБО СИРНА ЗІ СМЕТАНОЮ (Л,МП,Я,Г,ЗП) т.о.ТА/АБО	180/15	200/15	200/15
ТКК № 7.13	ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК З МОРКВОЮ ТА СМЕТАНОЮ т.о.(Л,МП,Я,Г,ЗП) ТА/АБО	150/25	180/25	180/25
№ 182/180	СИРНИКИ ЗАПЕЧЕНІ Зі СМЕТАНОЮ т.о.або ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ ВІДВАРНІ З СМЕТАНОЮ т.о. (Л,МП,Я,Г,ЗП)	150/15	150/15	150/15
ТКК № 11.05	КАКАО З МОЛОКОМ (Л,МП) ТА/АБО	180	200	200
ТКК № 11.12	ЙОГУРТ (Л,МП) ТА/АБО	125	125	125
ТКК № 11.11	ЧАЙ КАРКАДЕ	200	200	200
ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ЧЕТВЕР

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
ТКК № 1.20	САЛАТ З КАПУСТИ,МОРКВИ ТА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ ТА/АБО	100	100	100
№ 42/акт	САЛАТ З БУРЯКА З СИРОМ (Л,МП,) ТА /АБО	100	100	100
ТКК № 1.13	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА ЯБЛУКОМ,СОУСОМ ВІНЕГРЕТ(ГЦ)	100	100	100
ТКК № 4.16	ПЕЧЕНЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ З КУРКОЮ ТА/АБО	180	250	300
№ 78	РАГУ З КУРКИ З КАРІ ТА/АБО	180	250	300
ТКК № 4.01	КАПУСТА ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ ТА М'ЯСОМ КУРКИ	180	250	300
351	ЧАЙ З МОЛОКОМ (Л,МП) ТА/АБО	200	200	200
350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200	200
ТКК № 11.03	УЗВАР ІЗ СУМІШІ СУХОФРУКТІВ	200	200	200
ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

П'ЯТНИЦЯ

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
ТКК № 1.15	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА РОДЗИНКАМИ ТА СМЕТАНОЮ т.о. ТА/АБО	100	100	100
№ 20	САЛАТ ОВОЧЕВИЙ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.39	САЛАТ З БУРЯКОМ,СЕЛЕРОЮ ТА СИРОМ (С,Л,МП)	100	100	100
ТКК № 4.11	КУРКА ЗАПЕЧЕНА В ІМБИРНОМУ СОУСІ (ЗП)ТА/АБО	60	85	100
ТКК № 4.09	НАГЕТСИ КУРЯЧІ (Я,Л,МП,Г, ЗП) ТА/АБО	85	125	150
ТКК № 4.06	КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ З СИРОМ (Л,МП,Я,ЗП)	90	125	150
ТКК № 4.15	ШПУНДРА (ЗАПІКАНКА З КУРКИ ТА БУРЯКУ) (ЗП) ТА/АБО	100	150	180
ТКК № 08.28	БАНОШ (Л,МП,ЗП) ТА/АБО	100	150	150
ТКК № 08.23	КУС КУС РОЗСИПЧАСТИЙ (Г,ЗП,Л,МП) ТА/АБО	120	150	150
ТКК № 08.06	ПЮРЕ З ЗЕЛЕНОГО ГОРОХУАБО ПЮРЕ З ГОРОХУ	120	150	150
350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200	200
362	СІК ТА/АБО	200	200	200
ТКК № 11.03	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ	200	200	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50
ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ЧЕТВЕРТИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК

	Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгов категор Діти (14 років) Вихід гот продукц (грам)
САЛАТИ	ТКК №1.31/36	САЛАТ З КАПУСТИ ,ЯБЛУКОМ ТА СИРОМ (Л,МП) АБО САЛАТ З КАПУСТИ І КУКУРУДЗОЮ СОЛОДКОЮ (ЗП)ТА/АБО	100	100	100
	ТКК № 1.12	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА ІМБИРЕМ АБО САЛАТ ВІТАМІННИЙ ТА/АБО	100	100	100
	К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	100	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	ТКК № 3.05	ФРІТАТА (Я,Л,МП) ТА/АБО	50	50	50
	Рец.179/1987	ДРАЧЕНА З СИРОМ	50	50	50
	№176	ОМЛЕТ З МОРКВОЮ ЗАПЕЧЕНИЙ (Я,Л,МП)	60	80	80
ГАРНІРИ	ТКК № 08.04	РИС З ОРЕГАНО (ЗП,Л,МП) ТА/АБО	120	150	150
	ТКК № 08.19	ОВОЧЕВЕ РАГУ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	120	150	150
	ТКК № 08.01	КАША ГРЕЧАНА З ЧЕБРЕЦЕМ (ЗП,Л,МП)	120	150	150
ТРЕТІ СТРАВИ	362	СІК ТА/АБО	180	180	180
	350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200	200
	ТКК № 11.08	ЧАЙ МАССАЛА (Л,МП)	200	200	200
К/К		ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50
ТКК № 12.01		ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ВІВТОРОК

	Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгов категор Діти (14 років) Вихід гот продук (грам)
САЛАТИ	ТКК № 1.28	САЛАТ З КАПУСТОЮ І АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ ТА/АБО	100	100	100
	ТКК № 1.11	САЛАТ З ОГІРКІВ ТА ПЕТРУШКИ	100	100	100
	ТКК № 08.14	ОВОЧІ ПРИПУЩЕНІ З СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ (Л,МП) АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ)	100	100	100
ДРУГІ СТРАВИ	ТКК № 6.05	ФРИКАДЕЛЬКИ РИБНІ з соусом (Р,Я) ТА/АБО	60	90	120
	ТКК № 6.02	РИБА ЗАПЕЧЕНА В СОУСІ БЕШАМЕЛЬ (Р,Л,МП) ТА/АБО	60	90	120
	ТКК № 6.01	РИБНІ НАГЕТСИ АБО КОВБАСКИ (ПАЛИЧКИ) РИБНІ (Р,Я,Г,ЗП)	70	105	140
	ТКК № 10.05	СОУС КЕТЧУП	25	25	25
	ТКК № 08.13	КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ОРЕГАНО (Л,МП) АБО КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ(Л,МП)ТА /АБО	120	150	150
	ТКК № 08.25	КАША РОЗСИПЧАСТА(БУЛГУР) (Г,ЗП)ТА /АБО	120	150	150
	ТКК № 08.19	ОВОЧЕВЕ РАГУ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ	120	150	150
ТРЕТІ СТРАВИ	ТКК № 11.11	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200	200
	ТКК № 11.12	ЙОГУРТ (Л,МП) ТА/АБО	125	125	125
	ТКК № 11.03	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ	200	200	200
ТКК № 12.01		ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100
К/К		ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50

СЕРЕДА

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
ТКК № 1.24	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА КАПУСТОЮ ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 08.14	ОВОЧІ ПРИПУЩЕНІ АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ(ВРАХОВУЮЧИ СЕЗОННІСТЬ) ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.03	САЛАТ З СВІЖИХ ТОМАТІВ З РЕДИСОМ ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 08.17	ОВОЧЕВЕ СОТЕ (по-сезону)	120	150	150
ТКК № 7.13	ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК З МОРКВОЮ АБО ЗАПІКАНКА МОРКВ'ЯНО-ЯБЛУЧНА (Я,Г,ЗП,МП,Л)ТА/АБО	150	180	180
ТКК № 7.17	КУКУРУДЗЯНІ ОЛАДКИ З МОРКВОЮ або ОЛАДКИ З СИРОМ (Л,МП,Г,ЗП)ТА/АБО	150	180	200
ТКК № 7.12	ЗАПІКАНКА З СИРОМ К/М З БАНАНОМ АБО ЗАПІКАНКА З СИРУ К/М (МП,Л,Я,Г,ЗП)	180/15	200/15	225/15
ТКК № 11.12	СМЕТАНА т.о. (Л,МП)	25	25	25
ТКК № 11.05	КАКАО З МОЛОКОМ (Л,МП) ТА/АБО	200	200	200
ТКК № 11.06	НАПІЙ З ШИПОВНИКА ТА/АБО	200	200	200
262	СІК	200	200	200
ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100

ЧЕТВЕР

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти.(11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
ТКК №1.04	САЛАТ З М"ЯКОГО СИРУ ТА ТОМАТІВ (Л,МП)ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.12	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА ІМБИРОМ т.о. (Л,МП) ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.20	САЛАТ З КАПУСТИ,МОРКВИ ТА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ(ГЦ)	100	100	100
ТКК № 08.16	ПАЕЛЬЯ (ЗП) ТА/АБО	180	250	300
ТКК № 4.04	ПЛОВ ІЗ ПТИЦІ (ЗП) ТА/АБО	180	250	300
ТКК № 4.05	ГОЛУБЦІ З М'ЯСОМ КУРЯЧИМ(ЛІНИВІ) (ЗП,Л,МП) АБО ЧІЛІ КОН КАРНЕ З КУРКОЮ	180	250	300
ТКК № 11.12	СМЕТАНА т.о. (Л,МП)	25	25	25
350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ ТА/АБО	200	200	200
354	ЧАЙ З МОЛОКОМ (Л,МП) ТА/АБО	200	200	200
ТКК № 11.02	КОМПОТ ІЗ ФРУКТІВ	200	200	200
ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ ТА/АБО ЦИТРУСОВІ СВІЖІ	100	100	100

П'ЯТНИЦЯ

Код рецептури	Найменування страви	1-4 класи Діти (6 - 11років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (11 -14 років) Вихід готової продукції (грам)	Пільгові категорії Діти (14 -18 років) Вихід готової продукції (грам)
ТКК № 1.18	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА РОДЗИНКАМИ ТА СМЕТАНОЮ т.о.ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.27	САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ З СОУСОМ (ГЦ)АБО КАПУСТИ З ХРОНОВИМ СОУСОМ (Л.МП.) ТА/АБО	100	100	100
ТКК № 1.36	САЛАТ З БУРЯКОМ АБО КАПУСТОЮ ТА АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ	100	100	100
ТКК № 4.13	КУРКА ТУШКОВАНА В СОУСІ (Л,МП) ТА/АБО	70	100	120
ТКК № 4.09	КУРЯЧІ НАГЕТСИ (Я,Г,ЗП,Л,МП) ТА/АБО	70	125	150

	ТКК № 4.12	КУРЯЧЕ СТЕГНО В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ (ГЦ)	70	90	120
ГАРНІРИ	165/1987	ПАСТА З СИРОМ ТВЕРДИМ (Л,МП,Г,ЗП) ТА/АБО	120	150	150
	ТКК № 08.01	ГРЕЧКА З ЧЕБРЕЦЕМ (ЗП,Л,МП) ТА/АБО	120	150	150
	ТКК № 08.26	КАША ЯЧНА (Г,ЗП,Л,МП)	120	150	150
ТРЕТІ СТРАВИ	ТКК № 11.11	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200	200
	ТКК № 11.03	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ ТА/АБО	200	200	200
	ТКК № 11.08	ЧАЙ МАССАЛА (Л,МП)	200	200	200
	ТКК № 12.01	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100
К/К		ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50

ПРИМІТКА:

Примірне чотиритижневе меню сніданків для учнів закладів загальної середньої освіти відпрацьоване з врахування норм харчування передбачених Постановою Кабінета Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 та розроблене у відповідності загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основ харчових речовинам та енергії,визначеними МОЗ.

Меню включає страви із Збірника рецептур страв для харчування під редакцією Є.Клопотенка,2019 р. та рецептура страв розроблених Є.Клопотенко,Збірника рецептур страв для харчування шкіл під.ред.Н.М.Філіпчук,1987 р..технологічними картами розробленими Інститутом громадського здоров'я ім.Марзєєва

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
2. Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.

Сирі овочі,які використовуються для виготовлення салатів,ретельно миються проточною водою,обчищаються,ополіскуються та обдаються окропом.Салати заправляються безпосередньо перед видачею.

Термін придатності до споживання незаправлених салатів 1-2 години при температурі +2+4*С.

Температура подачі заправлених салатів +8+10*С.

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. Запікання напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25 хвилин.
6. Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
7. Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.
8. Напої готуються та відпускаються без цукру.
9. Видача страв здійснюється персоналом харчоблоку.