


Погоджено
Начальник відділу Управління
Державного нагляду
за дотриманням
санітарного законодавства
Обухівського районного управління
Головного управління Держпродспоживслужби
В Київській області


Г.М. Кузуб
« 28 » лютого 2020р.

Затверджено
Директор

ФОП Єфремова Т.В.



Єфремова Т.В.
« 28 » лютого 2020р.



ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для організації одноразового харчування учнів

1-4 та 5-11 класів

Академічного ліцею №5

Обухівської міської Ради Київської області.

на 2020р.

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

А.А. Шевченко)

(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 22.11.2004р. №1591(додаток 7)

ПРИМІРНЕ ДВОТІЖНЕВЕ МЕНЮ

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

Перший тиждень

Понеділок

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№7 зб Клопотенка	Салат з капусти з ароматною олією	100	100
№45 зб Клопотенка	Стіки курячі	75	75
№144 збірник рецептур	Каша гречана	100/5	150/10
№108 зб Клопотенка	Чай каркаде	200	200
К/К	Хліб житній	60	80
К/К	Фрукти	100	130

Вівторок

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№5 зб Клопотенка	Салат з буряком та сухариками	100	150
№83,96 зб Клопотенка	Хек запечений з соусом Кетчуп	75/30	75/30
№64 зб Клопотенка	Картопля запечена брусочками або скибочками	150	150
№362 зб рецептур	Сік	200	220
К/К	Хліб житній	60	80

Середа

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№188 зб рецептур, №103 зб Клопотенка	Запіканка з сиром з молочним соусом	100/30	110/30
№169 зб рецептур	Яйце варене	1/2шт	1шт
№43 зб рецептур	Буряк відварний	100	120
№352 зб рецептур	Какао з молоком	200	200
№376 зб рецептур	Ватрушка з повидлом	-	75
К/К	Хліб житній	60	80
К/К	Печиво	30	-

Четвер

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№12 зб Клопотенка	Салат з капусти з насінням	100	100
№44.92 зб Клопотенка	Нагетси курині з соусом каркаде	75/30	75/30
№47 зб Клопотенка	Мак енд чіз	100	150
№329 зб рецептур	Компот із сухофруктів	200	200
К/К	Хліб житній	60	80
К/К	Фрукти	80	130

П'ятниця

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№15 зб Клопотенка	Салат з буряком та абрикосовим соусом	100	100
№77 зб Клопотенка	Рис паелья або плов з м'ясом	150/50	150/50
№326 зб рецептур	Компот із фруктів	200	200
№365 зб рецептур	Ватрушка з сиром	-	70
К/К	Хліб житній	60	80
К/К	Печиво	10	-

Другий Тиждень

Понеділок

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№8 зб Клопотенка	Салат з капусти з зеленим горошком	100	110
№42 зб Клопотенка	Болоньезе	75	100
№144 зб рецептур	Каша рисова з маслом	150/10	150/10
№352 зб рецептур	Какао з молоком	200	200
К/К	Хліб житній	60	80
К/К	Фрукти	50	100

Вівторок

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№15 зб рецептур	Салат із солоних огірків	100	100
№194 зб рецептур	Риба тушкована з овочами	75/75	75/75
№64 зб Клопотенка	Картопля запечена брусочками або скибочками	150	150
№362 зб рецептур	Сік	200	200
№377 зб рецептур	Булочка з вишнею	-	60
К/К	Хліб житній	60	60

Середа

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№47 зб Клопотенка	Салат із свіжої моркви з сиром	100	100
№49 зб Клопотенка	Бігос з гречкою	125	150
№326 зб рецептур	Компот із фруктів	150	150
К/К	Фрукти	100	100
К/К	Хліб житній	60	80

Четвер

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№188 зб рецептур	Запіканка із сиру з сметаною	100/15	110/20
№169 зб рецептур	Яйце варене	1 шт	1 шт
№352 зб рецептур	Какао з молоком	200	200
№377 зб рецептур	Булочка з яблуками	-	90
К/К	Печиво	30	-
К/К	Хліб житній	60	80

П'ятниця

1-4 класи

5-11 класи

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
№23 зб Клопотенка	Салат з моркви та капусти	100	150
№262,315 зб рецептур	Тефтелі з соусом	60/50	60/50
№298 зб рецептур, №64 зб Клопотенка	Картопля запечена брусочками або скибочками	150	150
№350 зб рецептур	Чай з лимоном	200	200
№1 зб Клопотенка	Фрукти	-	100
К/К	Хліб житній	60	80

Відповідальна особа



Примітка:

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хв до закінчення приготування
2. Салати готують з 15 жовтня до 1 березня.
3. Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини, або обладнання, за допомогою якого, досягається консистенція пюре.
4. Овочі квашені використовуються тільки промислового та власного виробництва.
5. Напівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10хв. обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 градусів протягом 10 хв. Дозволяється жарка напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмаження при температурі 250 – 270 градусів протягом 25 хв.
6. Котлети овочеві доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хв.
7. Киселі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді