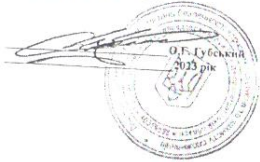


«ПОГОДЖЕНО»

Начальник управління Державного нагляду за додержанням
санітарного законодавства та контролю за управлінням
Держпротекторатом
В Дніпропетровській області



«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор

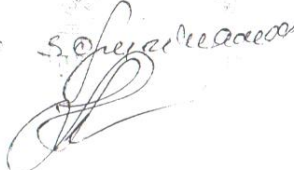


Примірне моторизоване сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на освітній сезон (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №365 (додаток 9) (зі змінами))

*Відомо з
установчим ВД*

Звітальне меню і товаришок															
ПОПЕДИЛОК															
Сидінок															
Видила група															
Склад	к-ть порцій	к-сть	жирні	білки	кальцій	11-18 років	к-сть	жирні	білки	кальцій	14-18 років	к-сть	жирні	білки	кальцій
Салат з бальзамичною кіндишкі з морквою	100					Виділа, г									
Омлет з курячої грудки з м'ясом (Р, Д, МП)	50					Виділа, г									
Рис з курячої грудки з овочами з маслом вершковим (Д, МП)	120/3					Виділа, г									
Сир з горішки (Д, МП)	14					Виділа, г									
Фрукти свіжі (по сезону)	200					Виділа, г									
Хліб цукровий (Г, ЗП)	100					Виділа, г									
Енергетична та поживна цінність	30	25,31	17,58	80,35	580,61	Виділа, г	24,65	17,10	78,70	569,04	Виділа, г	8,63	20,46	80,20	379,52
ВІНТОРОК															
Салат з м'ясом кіндишкі з овочами	100					Виділа, г									
Котлетки з курячої грудки з м'ясом (ЗП, Г)	110					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП, ВП, Г)	90					Виділа, г									
Кавіа на маюні (МГ, Д)	120/3					Виділа, г									
Фрукти свіжі (по сезону)	200					Виділа, г									
Хліб цукровий (Г, ЗП)	100					Виділа, г									
Енергетична та поживна цінність	30					Виділа, г									
СЕРЕДА															
Салат з курячої грудки з овочами	100	31,08	28,78	69,93	663,03	Виділа, г	40,73	36,82	87,96	846,08	Виділа, г	44,21	40,26	91,01	903,17
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	105					Виділа, г									
Сніданок з сиром вершковим (Д, МП, ЗП, Г, ЗП)	120/3					Виділа, г									
Сніданок з сиром (Д, МП)	130					Виділа, г									
Фрукти свіжі (по сезону)	200					Виділа, г									
Хліб цукровий (Г, ЗП)	100					Виділа, г									
Енергетична та поживна цінність	30					Виділа, г									
ЧЕТВЕР															
Салат з курячої грудки з овочами	100	26,64	19,78	90,05	680,84	Виділа, г	27,60	20,76	103,86	745,42	Виділа, г	27,60	21,12	103,81	715,72
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	100					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	85					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	120/3					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	120/3					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	125					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	100					Виділа, г									
Кавіа пісочна з маслом вершковим (Д, МП)	30					Виділа, г									
Енергетична та поживна цінність	22,51	14,79	81,51	549,19	Виділа, г	23,93	16,77	97,62	565,07	Виділа, г	36,51	21,36	99,46	736,10	
П'ЯТИЦЯ															
Салат "Візантійський"	100					Виділа, г									
Фрукти свіжі (по сезону)	50/50					Виділа, г									
Напів з овочами з маслом вершковим (Д, МП, ВП, Г)	120/3					Виділа, г									
Фрукти свіжі (по сезону)	200					Виділа, г									
Хліб цукровий (Г, ЗП)	100					Виділа, г									
Енергетична та поживна цінність за день	25,48	15,49	73,01	513,35	Виділа, г	33,40	17,50	80,50	611,15	Виділа, г	38,54	18,98	80,01	546,43	
Енергетична та поживна цінність за 10 днів	26,20	19,78	80,77	601,40	Виділа, г	30,46	23,83	85,62	567,35	Виділа, г	33,12	24,44	90,90	696,19	

30.09.2010 5.09.2010




Місяць: червень 2017 року													
ПОНЕДІЛОК													
Субпродукт													
№ п/п	Назва продукту	Вид	Клас	Вид	Клас	Вид	Клас	Вид	Клас	Вид	Клас	Вид	Клас
1	Салат з бургером та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
2	Омлет з сиром та картопляним салатом з овочами (Д, МП, ЗП)	Вид	г										
3	Каша з овочами та картопляним салатом з овочами (Д, МП, ЗП, Г)	Вид	г										
4	Корисні (Д, МП)	Вид	г										
5	Фрукти свіжі (по сезону)	Вид	г										
6	Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	Вид	г										
7	Енергетична та доживочна цінність	Вид	г										
8	Середня	Вид	г										
9	Салат з бургером та картопляним салатом з овочами та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
10	Рис "Ласдан" з маслом вершковим (Д, МП, ЗП)	Вид	г										
11	Каша з овочами (Д, МП)	Вид	г										
12	Фрукти свіжі (по сезону)	Вид	г										
13	Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	Вид	г										
14	Енергетична та доживочна цінність	Вид	г										
15	Середня	Вид	г										
16	Салат з бургером та картопляним салатом з овочами та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
17	Фрукти свіжі (по сезону) та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
18	Картопляний салат (Д, МП)	Вид	г										
19	Каша з овочами та картопляним салатом з овочами (Д, МП)	Вид	г										
20	Каша з овочами та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
21	Фрукти свіжі (по сезону)	Вид	г										
22	Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	Вид	г										
23	Енергетична та доживочна цінність	Вид	г										
24	Середня	Вид	г										
25	Салат з бургером та картопляним салатом з овочами та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
26	Рис (Філет) вершковий з картопляним салатом (МП, Г)	Вид	г										
27	Каша з овочами та картопляним салатом з овочами (Г, Я, ЗП, Г)	Вид	г										
28	Каша з овочами та картопляним салатом з овочами (Д, МП)	Вид	г										
29	Салат з бургером та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
30	Фрукти свіжі (по сезону)	Вид	г										
31	Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	Вид	г										
32	Енергетична та доживочна цінність	Вид	г										
33	Середня	Вид	г										
34	Салат з бургером та картопляним салатом з овочами та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
35	Міксований вершковий салат з овочами та картопляним салатом з овочами (Д, МП, ЗП, Г)	Вид	г										
36	Сирники з картопляним салатом з овочами (Д, МП, ЗП, Г, Я)	Вид	г										
37	Чай	Вид	г										
38	Фрукти свіжі (по сезону) та картопляним салатом з овочами	Вид	г										
39	Фрукти свіжі (по сезону)	Вид	г										
40	Енергетична та доживочна цінність на день	Вид	г										
41	Середня	Вид	г										

Згідно з бухгалтерським обліком



Фрукты свежие (по сезону)		100				100				100			
Энергетическая та поживная ценность по данным		24,34	15,27	85,73	577,71	32,11	16,65	91,04	647,47	37,15	17,75	91,05	675,36
Средняя энергетическая та поживная ценность за 3-й квартал		22,50	18,19	75,64	556,28	28,41	21,37	86,88	653,90	31,12	22,52	87,11	675,58
Заголовок таблицы													
ИТЭНД/ЛОК													
Сладкое													
Салат с морковью та сыром тертым (Л, МП)	Витамин												
Салат с огурцами та помидорами (Л, МП)	Витамин												
Овощная смесь с маслом вершковым (Л, МП, ЗП)	Витамин												
Компот с фруктами та сахаром	Витамин												
Фрукты свежие (по сезону)	Витамин												
Хлеб цельнозерновой (Г, ЗП)	Витамин												
Энергетическая та поживная ценность	Витамин												
ИТЭНД/ЛОК													
Сладкое													
Салат из свежих томатов с болгарским перцем	Витамин	15,51	18,03	91,84	591,70	17,83	19,62	106,24	672,93	17,83	19,99	106,25	676,20
Кефир с сыром та сахаром (Л, МП, ЗП)	Витамин												
Макаронные изделия та соусом та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин												
Кефир (Л, МП)	Витамин												
Фрукты свежие (по сезону)	Витамин												
Хлеб цельнозерновой (Г, ЗП)	Витамин												
Энергетическая та поживная ценность	Витамин												
ИТЭНД/ЛОК													
Сладкое													
Салат "Витаминный"	Витамин	24,69	24,15	55,47	538,01	31,79	31,03	62,88	657,95	36,69	36,15	62,96	724,01
Фрикадельки с куриным мясом та сметаной та помидорами	Витамин												
Каша пшеничная та маслом вершковым (Л, МП, ЗП, Г)	Витамин												
Хлеб цельнозерновой (Г, ЗП)	Витамин												
Фрукты свежие (по сезону)	Витамин												
Хлеб цельнозерновой (Г, ЗП)	Витамин												
Энергетическая та поживная ценность	Витамин												
ИТЭНД/ЛОК													
Сладкое													
Салат из сезонной овощей та соусом та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин	25,71	25,65	76,26	638,73	33,19	33,27	95,34	821,54	39,07	37,10	98,95	885,92
Рис та овощи та соусом та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин												
Картофель та соусом та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин												
Каша пшеничная та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин												
Каша на молоке (Л, МП)	Витамин												
Фрукты свежие (по сезону)	Витамин												
Хлеб цельнозерновой (Г, ЗП)	Витамин												
Энергетическая та поживная ценность	Витамин												
ИТЭНД/ЛОК													
Сладкое													
Сырные ассорти та овощи та соусом та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин	26,47	17,98	79,35	585,12	33,73	21,34	93,78	702,14	38,59	23,51	94,85	745,36
Каша та овощи та соусом та маслом вершковым (Л, МП)	Витамин												
Хлеб цельнозерновой (Г, ЗП)	Витамин												
Энергетическая та поживная ценность	Витамин												

Зачислено в бухгалтерию


Підприємство, підприємство чи нестатковий підприємств (назва, адреса)	№305	24.55	78	31.55	32.88	156	117.08	78
№305	4	4	4	4	4	24	24	190
№305	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	2	2	190

Примітка 1. Згідно з Постановою КМУ від 24.03.2021р. №305 пункт 7 (з змінами) "У разі затримки доставки калібрихості ринкової та калібрихості продукції за окремими підприємствами роздрунок калібрихості бовва, жирів та вуглеводів не проводиться"

Примітка 2. сирі олівці, які використовують для приготування салати або відпускають з натуральним виняєм, ретельно мити під проточною холодною водою, обчищати (за необхідності). Температура салати при подачі +12°C - +14°C. Дотримуватися вимог щодо гігієни салати з овочів свіжих на своєму підприємстві, салати з овочів свіжих на своєму підприємстві, які ринковий за логістичною та енергетичною цінністю.

Примітка 3. олівці хващени використовують тільки промислового виробництва.

Примітка 4. пюре картопліне готують тільки за наявності на харчобазі протиривальної машини або іншого обладнання, за рахунок якого досягається консистенція картопліного пюре. Температура при подачі +63°C.

Примітка 5. котлети олівці злегка обсмажують з обох боків на сковороді з стійки, нагрітою до 150-160°C, упродовж 5-10 хвилин. Обсмажені котлети кладуть на запарений сіллю лист та запарюють в 3-5 хвилин до утворення рум'яної скоринки, а потім доводять до готовності в духовій шафі при t°=200-230°C упродовж 5-7 хв. (1987/146) або при t°=220-250°C упродовж 10-15 хв. (2014/212). Готові котлети вержають на марині або гарячій плиті не більше 2 години з моменту закінчення приготування. Температура під час страв +65°C.

Примітка 6. паніфарики з сиченою з'їжд, птиці, риби кладуть на сковороду або доки з'їжд, олівою олівою, нагрітою до t°=150-160°C, плоскою стороною та злегка обсмажують з обох боків упродовж 3-5 хвилин до утворення рум'яної скоринки, а потім доводять до готовності в духовій шафі при t°=200-230°C упродовж 5-7 хв. (1987/146) або при t°=220-250°C упродовж 10-15 хв. (2014/212). Готові котлети вержають на марині або гарячій плиті не більше 2 години з моменту закінчення приготування. Температура під час страв +65°C.

Примітка 7. солодкі страви (кнелси, кнелси тощо) подають за температури t°=+12...+15°C.

Примітка 8. м'ясо кнелити, через відомки, охолоджують до t°=20-25°C а тому ж м'ясо зі шкарпачки кришкою в холодильнику, цшу або на льоду готової продукції (2014/с/р 215). Температура подачі +20...+25°C.

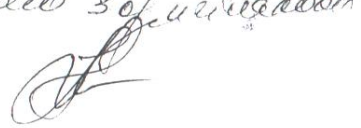
Примітка 9. салат виготовлені на місці готують без додавання цукру та підозоджування (Додаток 9 до Санітарного регламенту для ЗЗСО пункт 10 розділу VI).

Примітка 10. за потреби, для забезпечення харчування здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами, в щоденне меню дозволяється вносити коректування відповідно до Додатку 11 Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. №305 (зі змінами).

Примітка 11. гарячі страви зберігають на марині чи гарячій плиті не більше 2 години з моменту приготування, або доставляють в герметичних гастроємкостях, термічнозахисних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та вилучення повинен перевищувати 2 години згідно з Постановою КМУ від 01.06.2023р. №549.

Примітка 12. при назовому охолодженні готової бов, зберігання та транспортування вліть продукції на яких технологічний етапах в безпечному середовищі за температури від 3°C до 5°C. період з моменту приготування до моменту вилучення страві споживачів не може перевищувати 24 години. Доставка готової їжі здійснюється в герметичних гастроємкостях та термічнозахисних боксах (згідно з Постановою КМУ від 01.06.2023р. №549).

Примітка 13. підприємстві сезону меню на осеній сезоні для організації одноразового харчування в школах загальної середньої освіти, що проводять освітню діяльність на повному рівні (ринках) повинні забезпечити освітню рівня підготовленого перебування розроблені з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. №305 (Додаток 10 до постанови).

Згідно з офіційною


Технологія харчової справи та кулінарні роботи: посібник до складу спеціальних розробок згідно з Методичним посібником «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», 2014 р.; Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для ПНХ, 2004р.; Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів, 2004р.; «Збірником рецептур страв для харчування цукрових, 1987р.; «Харчування дітей М.І. Ситиць, 1988р.; «Збірником рецептур фарбових страв Дніпропетровської області: «Збірником рецептур страв для харчування дітей педогогічного вишу в організованих освітніх та оздоровчих закладах. С. Калітенко»

Збірна рецептура
