

**«ПОГОДЖЕНО»**

Начальник управління Державного нагляду за дотриманням  
санітарного законодавства головного управління  
Держпродспоживслужби  
В Дніпропетровській області

  
О.Г. Губський  
2021 рік



**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

Директор  
ТОВ «Контакт Продрезерв 5»

  
Г.О. Авілко  
2021 рік



Примірне чотиритижневе сезонне меню обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 Додаток 5 до норм) (зі змінами)

**1 ТИЖДЕНЬ**

Загальне меню 1 тиждень	Вікова група		
	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
<b>ПОНЕДІЛОК</b>	вихід, г	вихід, г	вихід, г
Обід			
Овочі різні (огірки, помідори тощо)	25	25	25
Борщ український зі сметаною (Г, ЗП, Л, МП)	250/10	250/10	250/10
Биточки з яловичини або свинини запечені (Г, ЗП, Л, МП)	95	135	160
Паста з сиром твердим з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/10/1,5	150/10/1,5	150/10/2
Компот зі свіжих та заморожених фруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>ВІВТОРОК</b>	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	вихід, г	вихід, г	вихід, г
Морква по-корейськи (власного виробництва)	60	60	55
Суп картопляний з бобовими	250	250	250
Свинина, тушкована з пшоном з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	50/120/3,5	70/150/4,5	80/150/5,5
Компот із суміші сухофруктів	200	200	200

Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>СЕРЕДА</b>			
	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат зі свіжих помідорів і огірків	30	30	30
Суп з овочів зі сметаною (Л, МП)	250/25	250/25	250/25
Шашлик "Ювілейний" з курячого м'яса запечений (Г, ЗП)	90	130	150
Картопля тушкована з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
або Пюре картопляне з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот зі свіжих плодів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>ЧЕТВЕР</b>			
	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з відварених буряків	35	30	30
Суп картопляний з яйцями перепелиними (Я)	250/2 шт.	250/2 шт.	250/2 шт.
Рис по-пекінськи з маслом вершковим (ЗП, Л, МП, Я)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із заморожених фруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	80	80	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>			
	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Капуста тушкована (Г, ЗП)	55	55	55
Суп картопляний з крупою пшоною (ЗП)	250	250	250
М'ясо (свинина або яловичина), тушковане в сметані (Л, МП)	40/50	60/50	75/50
Сочевниця відварена з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот зі свіжих плодів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів на обід згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р.  
(Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 Додаток 5 до норм)  
(1-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років		% виконання	Вікова група від 11 до 14 років		% виконання	Вікова група від 14 до 18 років		% виконання
	НОРМ А	ФАКТ		НОРМ А	ФАКТ		НОРМ А	ФАКТ	
	Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г								
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г	500	489,9	98	500	502,49	101	500	499,97	100
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	496	99	500	496	99
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	25	25	100	25	25	100	25	25	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		240			300			300	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій	4	4	100	4	4	100	4	4	100
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Хліб цільнозерновий, г	150	150	100	250	250	100	250	250	100

Птиця охолоджена/заморожена, крім водолавної, вага порції без шкіри та кісток, г	70	70,2	100	100	101,4	101	120	117	98
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	210	210,7	100	300	303,1	101	360	361,3	100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Сир твердий, норма 15г		10=0,67 порції			10=0,67 порції			10=0,67 порції	
Сметана 21% жирності, норма 25г		60=2,4 порції			60=2,4 порції			60=2,4 порції	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	3	3,07	102	3	3,07	102	3	3,07	102
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	17,5	17,5	100	22,5	22,5	100	27,5	27,37	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	50	47,22	94	55	54,7	100	60	57,78	96
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	7,84	90	13,13	8,76	67	13,13	8,95	68
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	38,75	78	50	38,63	77	50	38,38	77

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню обідів у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305)  
( 1-й тиждень)

Вікова група від 6 до 11 років		Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)		21-25	21-24	88-103	630-735
Факт середньоденний		25,45	31,24	92,75	753,96
Вікова група від 11 до 14 років		Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)		25-29	25-29	98-114	720-840
Факт середньоденний		33,33	39,51	109,12	925,38
Вікова група від 14 до 18 років		Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)		27-32	27-32	112-131	810-945
Факт середньоденний		36,03	44,01	110,11	980,54

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

## 2 ТИЖДЕНЬ

Загальне меню 2 тиждень	Вікова група		
	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
<b>ПОНЕДІЛОК</b>			
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Борщ буряковий зі сметаною (Л, МП)	250/25	250/25	250/25
Гуляш з яловичини або свинини (Г, ЗП)	50/50	70/50	80/50
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5

Компот із заморожених фруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	80	80	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>ВІВТОРОК</b>	<b>від 6 до 11 років</b>	<b>від 11 до 14 років</b>	<b>від 14 до 18 років</b>
<b>Обід</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>
Салат з овочів (Я)	100	100	100
Суп круп'яний гречаний з яйцями перепелиними (Я)	250/2 шт.	250/2 шт.	250/2 шт.
Пюре з квасолі з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот зі свіжих плодів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>СЕРЕДА</b>	<b>від 6 до 11 років</b>	<b>від 11 до 14 років</b>	<b>від 14 до 18 років</b>
<b>Обід</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>
Салат з буряком та сухарями (Г, ЗП)	95	95	95
Суп картопляний з галушками зі сметаною (Г, ЗП, Л, МП, Я)	250/25	250/25	250/25
Котлети особливі запечені (Г, ЗП)	80	120	150
Каша пшенична грузла з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Кисіль апельсиновий	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>ЧЕТВЕР</b>	<b>від 6 до 11 років</b>	<b>від 11 до 14 років</b>	<b>від 14 до 18 років</b>
<b>Обід</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>
Салат з гарбузом та яблуками	30	30	30
Борщ з капустою та картоплею зі сметаною (Л, МП)	250/25	250/25	250/25
Нагетси курячі запечені з соусом "Кетчуп" (Г, ЗП, Я)	85/35	125/35	150/35
Каша кукурудзяна грузла з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із заморожених фруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	70	70	70
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50

П'ЯТНИЦЯ	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Обід			
Салат із моркви з селерою (С)	25	20	20
Суп "Селянський" з крупою ячною (Г, ЗП)	250	250	250
Рагу зі свинини з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	50/120/3,5	70/150/4,5	85/150/5,5
Компот із суміші сухофруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів на обід згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р.

(Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 Додаток 5 до норм)  
( 2-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років		% виконання	Вікова група від 11 до 14 років		% виконання	Вікова група від 14 до 18 років		% виконання
	НОРМА	ФАКТ		НОРМА	ФАКТ		НОРМА	ФАКТ	
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г									
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г	500	500,68	100	500	502,41	100	500	502,41	100
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	100	500	500	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	25	25	100	25	25	100	25	25	100

Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		240			300			300	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100</b>
Хліб цілнозерновий, г	150	150	100	250	250	100	250	250	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	70	68	97	100	100	100	120	120	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	210	208	99	300	297,6	99	360	357,4	99
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Сир твердий, норма 15г									
Сметана 21% жирності, норма 25г		75=3 порц.			75=3 порц.			75=3 порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	17,5	17,5	100	22,5	22,5	100	27,5	27,5	100



Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	50	45	90	55	50,47	92	60	54	90
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	6,74	77	13,13	7,5	57	13,13	8,32	63
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	46,25	93	50	46	92	50	46	92

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню обідів у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305)  
( 2-й тиждень)

Вікова група від 6 до 11 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	21-25	21-24	88-103	630-735
Факт середньоденний	24,31	31,02	95,49	758,36
Вікова група від 11 до 14 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	25-29	25-29	98-114	720-840
Факт середньоденний	32,14	39,13	112,23	929,68
Вікова група від 14 до 18 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	27-32	27-32	112-131	810-945
Факт середньоденний	35,32	44,10	114,32	995,40

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

### 3 ТИЖДЕНЬ

Загальне меню 3 тиждень	Вікова група		
ПОНЕДІЛОК	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з буряком з горошком зеленим	65	65	65
Суп-харчо (ЗП)	250	250	250
Биточки з яловичини або свинини запечені (Г, ЗП, Л, МП)	95	135	160
Каша пшенична грузла з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із суміші сухофруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
ВІВТОРОК	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Морква по-корейськи (власного виробництва)	50	50	50
Яйця курячі варені (Я)	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
Суп з овочів з яйцями перепелиними зі сметаною (Л, МП, Я)	250/2 шт./25	250/2 шт./25	250/2 шт./25
Картопля з куркумою запечена з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із заморожених фруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	80	80	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
СЕРЕДА	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Борщ український зі сметаною (Г, ЗП, Л, МП)	250/25	250/25	250/25
Гуляш з відвареної яловичини (Г, ЗП)	45/50	60/50	75/50
Каша пшонояна грузла з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот зі свіжих плодів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50

<b>ЧЕТВЕР</b>	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
<b>Обід</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>
Салат з білоголової капусти свіжої з морквою та кукурудзою (ЗП)	75	60	55
Суп гороховий з грінками (Г, ЗП)	250/10	250/10	250/10
Тюфтельки з м'яса курячого з овочами (Г, ЗП, Я)	105	150	180
Паста з сиром твердим з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/15/3,5	150/15/4,5	150/15/5,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	20	40	40
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
<b>Обід</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>
Салат з буряком з селерою (С)	50	50	50
Мінестроне (С)	250	250	250
Котлети зі свинини або яловичини запечені (Г, ЗП)	95	135	160
Каша вівсяна грузла з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Кисіль з яблук свіжих	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	70	70	70
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів на обід згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р.

(Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 Додаток 5 до норм)

(3-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років		% виконання	Вікова група від 11 до 14 років		% виконання	Вікова група від 14 до 18 років		% виконання
		НОРМА		ФАКТ	НОРМА		ФАКТ	НОРМА	
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г									
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г	500	493,97	99	500	490,32	98	500	492,33	98
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	100	500	500	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	25	25	100	25	25	100	25	25	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		360			450			450	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція									
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	4	4	100	4	4	100	4	4	100
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	

<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	100	1	1	100	1	1	100
<b>Хліб цільнозерновий, г</b>	150	150	100	250	250	100	250	250	100
<b>Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г</b>	70	68,79	98	100	98,28	98	120	117,93	98
<b>Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г</b>	210	213,5	102	300	297	99	360	365,7	102
<b>Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.</b>	1	1	100	1	1	100	1	1	100
<b>Сир твердий, норма 15г</b>		15=1 порц.			15=1 порц.			15=1 порц.	
<b>Сметана 21% жирності, норма 25г</b>		50=2 порц.			50=2 порц.			50=2 порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	3	3	100	3	3	100	3	3	100
<b>Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г</b>	17,5	17,5	100	22,5	22,5	100	27,5	27,5	100
<b>Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)</b>	50	48,38	97	55	54,15	98	60	58,05	97

Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	8,28	94	13,13	9,33	71	13,13	9,77	74
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	44,5	89	50	43,75	88	50	43,5	87

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню обідів у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305)  
( 3-й тиждень)

Вікова група від 6 до 11 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	21-25	21-24	88-103	630-735
Факт середньоденний	24,5	30,76	97,3	764,04
Вікова група від 11 до 14 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	25-29	25-29	98-114	720-840
Факт середньоденний	31,63	37,99	114,01	924,5
Вікова група від 14 до 18 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	27-32	27-32	112-131	810-945
Факт середньоденний	34,96	42,94	116,32	991,54

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

#### 4 ТИЖДЕНЬ

Загальне меню 4 тиждень	Вікова група		
	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
<b>ПОНЕДІЛОК</b>			
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Ікра бурякова	70	70	70
Суп картопляний з галушками (Г, ЗП, Я)	250	250	250
Котлети домашні запечені (Г, ЗП, Я)	95	140	170
Каша ячна грузла з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Кисіль апельсиновий	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>ВІВТОРОК</b>			
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Овочі різні (огірки, помідори тощо)	25	20	20
Борщ з квасолею та картоплею зі сметаною (Л, МП)	250/25	250/25	250/25
М'ясо тушковане (свинина) (Г, ЗП)	50/50	70/70	80/80
Каша вівсяна грузла з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот зі свіжих плодів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>СЕРЕДА</b>			
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з пекінської капусти з апельсинами	55	50	45
Яйця курячі варені (Я)	0,5 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
Суп з горошком зеленим з яйцями перепелиними з грінками (Г, ЗП, Я)	250/2 шт./10	250/2 шт./10	250/2 шт./10
Картопля, запечена по-селянськи з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із суміші сухофруктів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	20	40	40
<b>ЧЕТВЕР</b>			
Обід	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г

Морква по-корейськи (власного виробництва)	15	15	15
Борщ буряковий зі сметаною (Л, МП)	250/25	250/25	250/25
Курка з паприкою	55	80	95
Пюре з бобових з маслом вершковим (Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із фруктів заморожених	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	80	80	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>	<b>від 6 до 11 років</b>	<b>від 11 до 14 років</b>	<b>від 14 до 18 років</b>
<b>Обід</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>	<b>Вихід, г</b>
Суп овочевий зі сметаною (Л, МП)	250/25	250/25	250/25
Шніцель натуральний січений запечений (Г, ЗП, Я)	65	90	110
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120/3,5	150/4,5	150/5,5
Компот із свіжих плодів	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	60	60	60
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50



Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів на обід згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р.  
(Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 Додаток 5 до норм)  
( 4-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років		% виконання	Вікова група від 11 до 14 років		% виконання	Вікова група від 14 до 18 років		% виконання
		НОРМА		ФАКТ	НОРМА		ФАКТ	НОРМА	
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г									
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г	500	492,65	99	500	493,75	99	500	496,68	99
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	100	500	500	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	25	25	100	25	25	100	25	25	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		240			300			300	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		120			150			150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100</b>

Хліб цільнозерновий, г	150	150	100	250	250	100	250	250	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	70	68,75	98	100	100	100	120	118,75	99
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	210	212,21	101	300	301,02	100	360	358,9	100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Сир твердий, норма 15г									
Сметана 21% жирності, норма 25г		75=3порц.			75=3порц.			75=3порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	17,5	17,5	100	22,5	22,5	100	27,5	27,5	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	50	47,4	95	55	55,57	101	60	60,12	100
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	7,56	86	13,13	8,62	66	13,13	9,57	73
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	41	82	50	41	82	50	41	82

**Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню обідів у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305)  
( 4-й тиждень)**

Вікова група від 6 до 11 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	21-25	21-24	88-103	630-735
Факт середньоденний	24,57	31,91	92,97	757,34
Вікова група від 11 до 14 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	25-29	25-29	98-114	720-840
Факт середньоденний	31,98	40,5	108,37	925,84
Вікова група від 14 до 18 років	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (обід)	27-32	27-32	112-131	810-945
Факт середньоденний	34,88	45,62	109,63	988,64

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

**Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню обідів у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 Додаток 5 до норм)**

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років							
	Норма за тиждень	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
		ФАКТ	ФАКТ	ФАКТ	ФАКТ			
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	489,9	500,68	493,97	492,65	2000	1977,2	99
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г		500	500	500	500	2000	2000	
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	25	25	25	25	25	100	100	100

Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		240	240	360	240		1080	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		120	120	120	120		480	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		120	120		120		360	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>100</b>
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		120	120	120	120		480	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	150	150	150	150	150	600	600	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	70	70,2	68	68,79	68,75	280	275,74	99
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	210	210,7	208	213,5	212,21	840	844,41	101
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1	1	1	1	4	4	100
Сир твердий, норма 15г		10=0,67 порції		15=1 порц.			25=1,67 порц.	
Сметана 21% жирності, норма 25г		60=2,4 порції	75=3 порц.	50=2 порц.	75=3 порц.		260=10,4 порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	<b>3</b>	<b>3,07</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>12,07</b>	<b>100</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	70	70	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	50	47,22	45	48,38	47,4	200	188	94
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	7,84	6,74	8,28	7,56	35	30,42	87
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	38,75	46,25	44,5	41	200	170,5	85

Найменування основних груп харчових продуктів

Вікова група від 11 до 14 років

	Норма за тиждень	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
		ФАКТ	ФАКТ	ФАКТ	ФАКТ			
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	502,49	502,41	490,32	493,75	2000	1988,97	99
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г								
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	496	500	500	500	2000	1996	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	25	25	25	25	25	100	100	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		300	300	450	300		1350	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150	150	150		600	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150		150		450	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	4	4	4	4	4	16	16	100
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150	150	150		600	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	1	1	1	4	4	100
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	250	250	250	250	250	1000	1000	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	100	101,4	100	98,28	100	400	399,68	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	300	303,1	297,6	297	301,02	1200	1198,72	100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1	1	1	1	4	4	100
Сир твердий, норма 15г		10=0,67 порції		15=1 порц.			25=1,67порц.	
Сметана 21% жирності, норма 25г		60=2,4 порції	75=3 порц.	50=2 порц.	75=3порц.		260=10,4порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	3	3,07	3	3	3	12	12,07	100

Масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	22,5	22,5	22,5	22,5	22,5	90	90	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	55	54,7	50,47	54,15	55,57	220	214,89	98
Сіль використовується лише йодована сіль, г	13,13	8,76	7,5	9,33	8,62	52,52	34,21	65
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	38,63	46	43,75	41	200	169,38	85

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 14 до 18 років							
	Норма за тиждень	1 тиждень ФАКТ	2 тиждень ФАКТ	3 тиждень ФАКТ	4 тиждень ФАКТ	Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	499,97	502,41	492,33	496,68	2000	1991,39	100
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень, г								
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	496	500	500	500	2000	1996	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	25	25	25	25	25	100	100	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		300	300	450	300		1350	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150	150	150		600	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150		150		450	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	4	4	4	4	4	16	16	100
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150	150	150		600	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	1	1	1	4	4	100
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	250	250	250	250	250	1000	1000	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	120	117	120	117,93	118,75	480	473,68	99

Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	360	361,3	357,4	365,7	358,9	1440	1443,3	100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1	1	1	1	4	4	100
Сир твердий, норма 15г		10=0,67 порції		15=1 порц.			25=1,67порц.	
Сметана 21% жирності, норма 25г		60=2,4 порції	75=3 порц.	50=2 порц.	75=3порц.		260=10,4порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	<b>3</b>	<b>3,07</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>12,07</b>	<b>100</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	27,5	27,37	27,5	27,5	27,5	110	109,87	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	60	57,78	54	58,05	60,12	240	229,95	96
Сіль використовується лише йодована сіль, г	13,13	8,95	8,32	9,77	9,57	52,52	36,61	70
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	50	38,38	46	43,5	41	200	168,88	84

**Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню обідів у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро на 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305)**

Енергія та поживна цінність	1 тиждень				2 тиждень				3 тиждень				4 тиждень				Середнє значення за 4-ри тижні				
	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г	
<b>Вікова група дітей від 6 до 11 років</b>																					
Орієнтовна Норма (обід)	21-25	21-24	88-103	630-735	21-25	21-24	88-103	630-735	21-25	21-24	88-103	630-735	21-25	21-24	88-103	630-735	21-25	21-24	88-103	630-735	
Факт середньоденний	25,45	31,24	92,75	753,96	24,31	31,02	95,49	758,36	24,5	30,76	97,3	764,04	24,57	31,91	92,97	757,34	24,708	31,23	94,628	758,425	
<b>Вікова група дітей від 11 до 14 років</b>																					
Орієнтовна Норма (обід)	25-29	25-29	98-114	720-840	25-29	25-29	98-114	720-840	25-29	25-29	98-114	720-840	25-29	25-29	98-114	720-840	25-29	25-29	98-114	720-840	
Факт середньоденний	33,33	39,51	109,12	925,38	32,14	39,13	112,23	929,68	31,63	37,99	114,01	924,5	31,98	40,5	108,37	925,84	32,27	39,28	110,93	926,35	
<b>Вікова група дітей від 14 до 18 років</b>																					
Орієнтовна Норма (обід)	27-32	27-32	112-131	810-945	27-32	27-32	112-131	810-945	27-32	27-32	112-131	810-945	27-32	27-32	112-131	810-945	27-32	27-32	112-131	810-945	
Факт середньоденний	36,03	44,01	110,11	980,54	35,32	44,1	114,32	995,4	34,96	42,94	116,32	991,54	34,88	45,62	109,63	988,64	35,298	44,17	112,6	989,03	

**Примітка:** згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

Примірне чотиритижнєве сезонне меню обідів для організації харчування в закладах загальної середньої освіти, що проводять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон розроблене з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р №305 (Додаток 5).

В примірному чотиритижневому сезонному меню обідів для організації харчування в закладах загальної середньої освіти, що проводять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон дозволяється взаємозаміна овочів свіжих, салатів з овочів свіжих на овочі перероблені, салати з овочів перероблених, які рівноцінні за поживною та енергетичною цінністю.



Технологічні карти на страви, що входять до складу обідів для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування, розроблені згідно з Методичним посібником «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», 2014 р., Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, 2005р, Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів, 2000р., Збірником рецептур страв для харчування школярів, 1987р., Харчування дітей М.І. Снігур, 1988р., Збірниками рецептур фірмових страв Дніпропетровської області, Збірником рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко.

В дужках, після назви страви, зазначено індекс алергену або непереносимої речовини.

Експертний висновок № 46/3-01 від 12.11.2021 р.  
Протокол експертизи № 46/3-01 від 10.11.2021 р.

Голова експертної комісії: д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

члени експертної комісії:

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії  
к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії



Ольга ГРИНЧЕНКО

Марина КОЛЕСНИКОВА  
Світлана АНДРЕЄВА