

**«ПОГОДЖЕНО»**

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



О.Г. Губський  
2021 рік

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

Директор  
ТОВ «Контракт Продрезерв 5»



Г.О. Авліко  
2021 рік

Примірне чотириденне сезонне меню для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти у разі п'ятиденного перебування на осінній сезон м. Дніпро 2022 р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305) (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>				
Сніданок		Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з білоголової капусти свіжої з морквою		100	100	100
Омлет натуральний запечений (Я, Л, МП)		50	50	50
Рис розсипчастий з овочами з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)		120/3	150/4	150/4,5
Сир твердий (Л, МП)		14	14	14
Чай		200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)		100	100	100
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
Сніданок		Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з пекінської капусти з кминном		110	110	110

Котлети з курячого м'яса запечені (ЗП, Г)				
Каша вівсяна галузля з маслом вершковим (Л, МП, ЗП, Г)	90	130	150	
Какао на молоці (МП, Л)	120/3	150/4	150/4,5	
Фрукти свіжі (по сезону)	200	200	200	
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	100	100	100	
	30	50	50	
<b>СЕРЕДА</b>				
від 6 до 11 років		від 11 до 14 років	від 14 до 18 років	
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	
Салат із моркви з родзинками	105	105	105	
Каша гречана галузля з маслом вершковим (Л, МП)	120/3	150/4	150/4,5	
Пудинг з сиру кисломолочного (Л, МП, ЗП, Г, Я)	130	130	130	
Сік фруктовий	200	200	200	
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100	
<b>ЧЕТВЕР</b>				
від 6 до 11 років		від 11 до 14 років	від 14 до 18 років	
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	
Салат з огірків квашених з цибулею	100	100	100	
Кислі риби припущені (Р, Я, Г, ЗП)	85	125	170	
Картопля відварена з маслом вершковим (Л, МП)	120/3	150/4	150/4,5	
або Пюре картопляне з маслом вершковим (Л, МП)	120/3	150/4	150/4,5	
Йогурт (Л, МП)	125	125	125	
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100	
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	
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	
Салат "Вітамінний"	100	90	90	
Філе, тушковане в сметані (Л, МП)	50/50	70/50	85/50	
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Л, МП, ЗП, Г)	120/3	150/4	150/4,5	
Напій з плодів шипшини	200	200	200	
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100	

**Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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 9 до норм)**

**1 ТИЖДЕНЬ**

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років		виконання	Вікова група від 11 до 14 років		виконання	Вікова група 14-18 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	500	496,35	99	500	490,46	98	500	490,46	98
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	100	500	500	100
Соки фруктові, овочеві, фруктовово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	100	200	200	100	200	200	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підолоджувачів, г	50	50	100	50	50	100	50	50	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	120		150	150		150	150	

<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Хліб цільнозерновий, г	90	90	100	150	150	100	150	150	100
Риба різні сорти морської риби, г	60	60,40	101	90	88,89	99	120	120,89	101
Птиця охладжена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	140	142,20	102	200	202,20	101	240	239,40	100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	0,94	94	1	0,94	94	1	0,94	94
Молоко, норма 200 г		214,15=1,0 7 порц.			214,15=1,0 7 порц.			214,15=1,0 7 порц.	
Йогурт або кефір, норма 125г		125=1 порц.			125=1 порц.			125=1 порц.	
Сир кисломолочний не менше 5% жирності, норма 125г		100=0,8 порц.			100=0,8 порц.			100=0,8 порц.	
Сир твердий, норма 15г		14=0,93 порц.			14=0,93 порц.			14=0,93 порц.	
Сметана 21% жирності, норма 25г		28,9=1,16 порц.			28,9=1,16 порц.			28,9=1,16 порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	5	4,96	99	5	4,96	99	5	4,96	99
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	15	15,00	100	20	20,00	100	22,5	22,50	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	27,5	27,20	99	32,5	30,10	93	37,5	33,70	90

Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	5,060	58	13,125	5,920	45	13,125	6,290	48
Цукор (обмежується додання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5	24,75	66	37,5	24,75	66	37,5	24,75	66
Какао без додання цукрів та підолоджувачів, г	6	6	100	6	6	100	6	6	100
Чай без вмісту кофеїну, без додання цукрів та підолоджувачів, г	0,5	0,5	100	0,5	0,5	100	0,5	0,5	100

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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			
Вікова група дітей від 6 до 11 років		Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Кал, г
Орієнтовна Норма (сніданок)		18-21	17-21	73-88	525-630
Факт середньоденний	Вікова група дітей від 11 до 14 років	25,31	17,55	80,35	580,61
Орієтовна Норма (сніданок)		21-25	21-25	81-98	600-720
Факт середньоденний	Вікова група дітей від 14 до 18 років	31,38	19,91	92,16	673,3
Орієтовна Норма (сніданок)		23-27	23-27	93-112	675-810
Факт середньоденний		34,51	21,14	93,27	701,39

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		
	ПОНЕДЛОК	Від 6 до 11 років	Від 11 до 14 років	Від 14 до 18 років
	Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з пекінської капусти з апельсинами		100	100	100
Омлет з горошком зеленим запечений (Я, МП, Л)		60	60	60
Каша вівсяна густа з маслом вершковим (Л, МП, ЗП, Г)		120/3	150/4	150/4,5
Кефір (Л, МП)		125	125	125
Фрукти свіжі (по сезону)		85	85	85
<b>ВІВТОРОК</b>				
	Сніданок			
Салат з білоголової капусти свіжої з морквою та горошком зеленим		75	55	55
Рис "Паслья" з маслом вершковим (Л, МП, ЗП)		170/3	225/4	235/4,5
Какао на молоці (Л, МП)		200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)		100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	50	50
<b>СЕРЕДА</b>				
	Сніданок	6-11 років	11-14 років	14-18 років
Салат зі свіжих томатів та огірків		Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Фрикадельки з м'яса курячого припущені з маслом вершковим (МП, Л, ЗП, Г)		100	100	100
		90/1	120/1,5	155/2
Картопляний гратен (Л, МП)		120	150	150
або Піоре картопляне з маслом вершковим (Л, МП)		120/2	150/2,5	150/2,5
Компот із суміші сухофруктів		200	200	200
Сир твердий (МП, Л)		9	8	8
Фрукти свіжі (по сезону)		100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	50	50

		ЧЕТВЕР		6-11 років		11-14 років		14-18 років	
		Сніданок		Вихід, г		Вихід, г		Вихід, г	
Салат з буряків з сиром твердим та часником (МП, Л)		95		90		90		90	
Риба (філе) запечена (Р, Я, ЗП, Г)		55		80		80		105	
Каша гречана з овочами та маслом вершковим (Л, МП)		120/3		150/4		150/4		150/4,5	
Сік фруктовий		200		200		200		200	
Фрукти свіжі (по сезону)		100		100		100		100	
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30		50		50		50	
П'ЯТНИЦЯ		Від 6 до 11 років		Від 11 до 14 років		Від 14 до 18 років			
Сніданок		Вихід, г		Вихід, г		Вихід, г			
Салат з білоголової капусти свіжої з яблуками		100		100		95			
Макаронні вироби відварні з овочами з маслом вершковим (Л, МП, ЗП, Г)		120/1,5		150/2,5		150/3			
Сирники з морквою зі сметаною (Л, МП, ЗП, Г, Я)		100/10		100/10		100/10			
Чай		200		200		200			
Фрукти сушені (курага або родзинки)		25		25		25			
Фрукти свіжі (по сезону)		65		65		65			

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотириденним сезонним меню для організації одноразового харчування в 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 9 до норм)

## 2 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	500	490,63	98	500	493,79	99	500	493,09	99

пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень																			
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	500	100	500	500,00	100									
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	100	200	200	200	100	200	200	100									
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	50	50	100	50	50	50	100	50	50	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>	480 (4)	4	100	600 (4)	4	100	600 (4)	4	100										
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція	120 (1)	120		150 (1)	150		150 (1)	150											
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	100	1	1	100	1	1	100										
Хліб цільнозерновий, г	90	90	100	150	150	100	150	150	100										
Риба різні сорти морської риби, г	60	60,50	101	90	88,00	98	120	115,5	96										
Птиця охолоджена/заморожена, крім водолавної, вага порції без шкіри та кісток, г	140	139,64	100	200	197,77	99	240	238,95	100										
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру,	1	1,00		1	1,00		1	1											



Приготовлені до повної готовності, шт.				100																	
Молоко, норма 200 г			284,1=1,42 порції			303,1=1,52п орції						303,1=1,52 порції									
Йогурт або кефір, норма 125г			125=1порц ія			125=1порці я						125=1порці я									
Сир кислотолюбний не менше 5% жирності, норма 125г			70=0,56по рції			70=056порц ії						70=056пор ції									
Сир твердий, норма 15г			17=1,13по рції			15,58=1,04п орції						15,58=1,04 порції									
Сметана 21% жирності, норма 25г			21,88=0,88 порції			21,25=0,85п орції						21,25=0,85 порції									
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порції</b>	5		4,99	100		4,97	99		5		4,97			4,97							99
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	15		15,00	100		20,00	100		22,5		22,5			22,5							100
Рослинні жири рафінована оли (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	27,5		27,38	100		30,70	95		37,5		34			34							91
Сіль використується лише йодована сіль, г	8,75		4,890	56		5,620	43		13,125		6,030			6,030							46
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5		29,5	79		28,25	75		37,5		28			28							75
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	6		6	100		6	100		6		6			6							100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,5		0,5	100		0,5	100		0,5		0,5			0,5							100

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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	2 тиждень			
	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г
Вікова група дітей від 6 до 11 років	18-21	17-21	73-88	525-630
Орієтвна Норма (сніданок)	24,65	17,3	78,7	569,04
Факт середньоденний				
Вікова група дітей від 11 до 14 років				
Орієтвна Норма (сніданок)	21-25	21-25	81-98	600-720
Факт середньоденний	30,54	19,72	90,39	661,18
Вікова група дітей від 14 до 18 років				
Орієтвна Норма (сніданок)	23-27	23-27	93-112	675-810
Факт середньоденний	33,59	20,65	91,14	684,76

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі догримання 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		
	ПОНЕДЛОК	ВІД 6 ДО 11 РОКІВ	ВІД 11 ДО 14 РОКІВ	ВІД 14 ДО 18 РОКІВ
	Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат "Вітамінний"	65	60	60	60
Прижжена гуцульська (Я, Л, МП, ЗП, Г)	60	60	60	60
Каша гречана з овочами та томатом з маслом вершковим (Л, МП)	120/3	150/4	150/4,5	200
Чай	200	200	200	100
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	7	7
Сир твердий (Л, МП)	7	7	50	50
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50	50
	ВІДТОРОК	ВІД 6 ДО 11 РОКІВ	ВІД 11 ДО 14 РОКІВ	ВІД 14 ДО 18 РОКІВ
	Сніданок			
Овочі різні (огірки, помідори тощо)	25			
Биточки з курячого м'яса припущені (ЗП, Г)	85	130	150	150
Квасоля з союдким перцем з маслом вершковим (Л, МП)	120/3	150/4	150/4,5	200
Какао на молоці (Л, МП)	200	200	200	100
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	50	50
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50	50
	СЕРЕДА	ВІД 6 ДО 11 РОКІВ	ВІД 11 ДО 14 РОКІВ	ВІД 14 ДО 18 РОКІВ
	Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат з білоголової капусти свіжої з морквою	85	85	85	85
Пюре картопляне з морквою з маслом вершковим (Л, МП)	120/2	150/3	150/3,5	200
Пудинг сирно-яблучний зі сметаною (Л, МП, ЗП, Г, Я)	100/5	100/5	100/5	200
Напій з плодів шипшини	200	200	80	80
Фрукти свіжі (по сезону)	80	80	80	80
	ЧЕТВЕР	ВІД 6 ДО 11 РОКІВ	ВІД 11 ДО 14 РОКІВ	ВІД 14 ДО 18 РОКІВ
	Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г

Салаг із моркви з селерою (С)	75	65	60
Риба (філе) припущена (Р)	50	75	100
Каша рисова з овочами з маслом вершковим (Л, МП, ЗП)	120/3	150/4	150/4,5
Йогурт (Л, МП)	125	125	125
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>			
Сніданок	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Салаг з капустаи пекінської з кунжутом (К)	Вихід, г 100	Вихід, г 100	Вихід, г 100
Філе куряче, тушковане в сметанному соусі з куркумою (МП, Л, ЗП, Г)	50/40	70/35	85/35
Полента з маслом вершковим (МП, Л)	120/3	150/4	150/4,5
Сік фруктовий	200	200	200
Фрукти сушені (родинки або курага)	25	25	25
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотириденним сезонним меню для організації одноразового харчування в 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 9 до норм)

### 3 ТИЖДЕНЬ

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група 6-11 років		% виконання	Вікова група 11-14 років		% виконання	Вікова група 14-18 років		% виконання
	НОРМА	ФАКТ		НОРМА	ФАКТ		НОРМА	ФАКТ	
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	483,97	99	500	490,32	98	500	492,33	99
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень									
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	100	500	500	100

Соки фруктові, овочеві, фруктовов-ягідні, фруктовов-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	100	200	200	100	200	200	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	50	50	100	50	50	100	50	50	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		360					450		450
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція									
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		120					150		150
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	480 (4)	4	100	600 (4)	4	100	600 (4)	4	100
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція	120 (1)	120		150 (1)	150		150 (1)	150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Хліб цільнозерновий, г	90	90	100	150	150	100	150	150	100
Риба різні сорти морської риби, г	60	60,67	101	90	91,00	101	120	121,34	101
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоглавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	140	138,30	99	200	202,20	101	240	239,4	100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1	1,00	100	1	1,00	100	1	1	100
Молоко, норма 200 г		255,76=1,28 порцій			270=1,35 порцій			270=1,35 порцій	
Йогурт або кефір, норма 125г		125=1 порція			125=1 порція			125=1 порція	
Сир кисломолочний не менше 5% жирності, норма 125г		61=0,49 порцій			61=0,49 порцій			61=0,49 порцій	
Сир твердий, норма 15г		7=0,47 порцій			7=0,47 порцій			7=0,47 порцій	
Сметана 21% жирності, норма 25г		42,4=1,7 порцій			39,9=1,6 порцій			39,9=1,6 порцій	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	5	4,94	99	5	4,91	98	5	4,91	98

Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	15	15,00	100	20	20,00	100	100	22,5	22,5	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	27,5	27,40	100	32,5	29,81	92	37,5	34,03	91	
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	4,920	56	13,125	5,670	43	13,125	5,920	45	
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5	30,85	82	37,5	32,50	87	37,5	32,25	86	
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	6	6	100	6	6	100	6	6	100	
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,5	0,5	100	0,5	0,5	100	0,5	0,5	100	

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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		3 тиждень			
Вікова група дітей від 6 до 11 років		Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г
Орієнтовна Норма (сніданок)		18-21	17-21	73-88	525-630
Факт середньоденний		23,46	16,7	76,01	548,22
Вікова група дітей від 11 до 14 років					
Орієнтовна Норма (сніданок)		21-25	21-25	81-98	600-720
Факт середньоденний		29,75	18,82	87,37	637,85
Вікова група дітей від 14 до 18 років					
Орієнтовна Норма (сніданок)		23-27	23-27	93-112	675-810
Факт середньоденний		32,64	19,5	87,7	656,8

Примітка: згідно з Постаномом 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>				
Сніданок				
Салат з морквою та сиром твердим (Л, МП)	Вихід, г	90	85	85
Омлет з оретано запечений (Я, Л, МП)	55	55	55	55
Овочева пастля з маслом вершковим (Л, МП, ЗП)	120/3	150/4	150/4,5	150/4,5
Компот із суміші сухофруктів	200	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50	50
<b>ВІТРОК</b>				
Сніданок				
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років	
Кебаб з сиром запечений (Л, МП, Я)	80	80	80	80
Макаронні вироби відварні з овочами з маслом вершковим (Л, МП, ЗП, Г)	60	85	105	105
Кефір (Л, МП)	120/3	150/4	150/4,5	150/4,5
Фрукти свіжі (по сезону)	120	120	120	120
	100	100	100	100
<b>СЕРЕДА</b>				
Сніданок				
Салат "Вітамінний"	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років	
Фрикадельки з курячого м'яса запечені з соусом сметанний з томатом (Л, МП, ЗП, Г)	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	
Каша пшенична гурзла з маслом вершковим (Л, МП, ЗП, Г)	95	90	90	90
Чай	100/50	145/50	170/50	170/50
Фрукти свіжі (по сезону)	120/3	150/4	150/4,5	150/4,5
	200	200	200	200
	100	100	100	100

Сир твердий (Л, МШ)	7	7	7
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
ЧЕТВЕР	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат із червоноголової капусти та кукурудзи (ЗП)	75	60	45
Риба, тушкована в томаті з овочами (Р)	50/50	75/75	100/100
Картонли віварена з маслом вершковим (Л, МШ)	120/3	150/4	150/4,5
або Піоре картонливе з маслом вершковим (Л, МШ)	120/3	150/4	150/4,5
Какао на молоці (Л, МШ)	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	50	50
П'ЯТНИЦЯ	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Овочеве асорті з олією рослинною	80	80	80
Каша гречана густа з маслом вершковим (Л, МШ)	120/3	150/4	150/4,5
Запіканка з сиру кислотної з морквою зі сметаною (Л, МШ, Я, ЗП, Г)	100/10	100/10	100/10
Сік фруктовий	200	200	200
Фрукти свіжі (по сезону)	100	100	100
Фрукти сушені (родзинки або курага)	25	25	25



**Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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 9 до норм)**

**4 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	500	483,34	97	500	489,16	98	500	492,11	98
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень									
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	100	500	500	100	500	500	100
Соки фруктові, овочеві, фруктовові-ягідні, фруктовово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	100	200	200	100	200	200	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолювачів, г	50	50	100	50	50	100	50	50	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>	480 (4)	4	100	600 (4)	4	100	600 (4)	4	100

Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція	120 (1)	120		150 (1)	150		150 (1)	150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	100	1	1	100	1	1	100
Хліб цільнозерновий, г	90	90	100	150	150	100	150	150	100
Риба різні сорти морської риби, г	60	60,67	101	90	91,00	101	120	121,33	101
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	140	138,46	99	200	198,46		240	238,83	
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності, шт.	1 шт.	1 шт.		1 шт.	1 шт.		1 шт.	1 шт.	
Молоко, норма 200 г		235=1,18 порцій			235=1,18 порцій			235=1,18 порцій	
Йогурт або кефір, норма 125г		120=0,96 порцій			120=0,96 порцій			120=0,96 порцій	
Сир кисломолочний не менше 5% жирності, норма 125г		59,8=0,48 порцій			61,8=0,49 порцій			63,4=0,51 порцій	
Сир твердий, норма 15г		17,8=1,19 порцій			17,2=1,15 порцій			17,2=1,15 порцій	
Сметана 21% жирності, норма 25г		30=1,2 порцій			29,75=1,19 порцій			29,75=1,19 порцій	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	5	5,01	100	5	4,97	99	5	4,99	100
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	15	15,00	100	20	20,00	100	22,5	22,5	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	27,5	25,65	93	32,5	29,41	91	37,5	34	91
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	5,29	61	13,125	6,16	48	13,125	7,8	60

Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5	25,67	68	37,5	25,25	67	37,5	25,33	68
Какао без додавання цукрів та підсолджувачів, г	6	6	100	6	6	100	6	6	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолджувачів, г	0,5	0,5	100	0,5	0,5	100	0,5	0,5	100

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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		4 тижднів					
Вікова група дітей від 6 до 11 років		Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал, г		
Орієтвона Норма (сніданок)		18-21	17-21	73-88	525-630		
Факт середньоденний		23,46	16,64	77,42	553,3		
Вікова група дітей від 11 до 14 років							
Орієтвона Норма (сніданок)		21-25	21-25	81-98	600-720		
Факт середньоденний		29,52	19,06	89,5	647,61		
Вікова група дітей від 14 до 18 років							
Орієтвона Норма (сніданок)		23-27	23-27	93-112	675-810		
Факт середньоденний		32,76	20,35	91,31	679,43		

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 для організації одноразового харчування в 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 9 до норм)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 6 до 11 років								Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
	Норма за тиждень	1 тиждень ФАКТ	2 тиждень ФАКТ	3 тиждень ФАКТ	4 тиждень ФАКТ	4 тиждень ФАКТ	4 тиждень ФАКТ	4 тиждень ФАКТ			
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	496,35	490,63	492,64	483,34	2000,00	1962,96	98			
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень											
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	500	500	500	2000	2000	100			
Соки фруктові, овочеві, фруктовово-ягідні, фруктовово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	200	200	200	800	800	100			
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолджувачів, г	50	50	50	50	50	200	200	100			
Крупяні, (готова каша), 120г/150г/150г порція		360	360	360	360		1440				
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		120	120	120	120		360				
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція		120	120	120	120		120				
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порції	4	4	4	4	4	16	16	100			
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція	120	120	120	120	120		480				
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій	1	1	1	1	1	4	4	100			
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	90	90	90	90	90	360	360	100			
Риба різні сорти морської риби, г	60	60,40	60,50	60,67	60,67	240,00	242,24	101			
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	140	142,20	139,64	138,30	138,46	560,00	558,60	100			
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготвлені до повної готовності, шт.	1	0,94	1,00	1,00	1,00	4,00	3,94	99			

Молоко, норма 200 г		214,15=1,07 порц.	284,1=1,42 порції	255,76=1,28 порції	235=1,18 порції		989,01=4,95 порц.	
Йогурт або кефір, норма 125г		125=1 порц.	125=1 порція	125=1 порція	120=0,96 порції		495=3,96 порц.	
Сир кисломолочний не менше 5% жирності, норма 125г		100=0,8 порц.	70=0,56 порції	61=0,49 порції	59,8=0,48 порції		290,8=2,33 порц.	
Сир твердий, норма 15г		14=0,93 порц.	17=1,13 порції	7=0,47 порції	17,8=1,19 порції		55,8=3,72 порц.	
Сметана 21% жирності, норма 25г		28,9=1,16 порц.	21,88=0,88 порції	42,4=1,7 порції	30=1,2 порції		123,18=4,93 порц.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порції</b>	<b>5</b>	<b>4,96</b>	<b>4,99</b>	<b>4,94</b>	<b>5,01</b>	<b>20,00</b>	<b>19,89</b>	<b>100</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	15	15,00	15,00	15,00	15,00	60,00	60,00	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	27,5	27,20	27,38	27,40	25,67	110,00	107,65	98
Сіль використовується лише йодована сіль, г	8,75	5,060	4,890	4,920	5,380	35,000	20,250	58
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5	24,75	29,50	30,85	32,67	150,00	117,77	79
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	6	6	6	6	6	24	24	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,0	2,0	100

Найменування основних груп харчових продуктів	Норма за тиждень	Вікова група від 11 до 14 років				Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
		1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень			
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	490,46	493,79	489,16	489,61	2000,00	1969,97	

Квашені овочі квашені овочі можуть поповуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень										99
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	500	500	500	500	2000	2000		100
Соки фруктові, овочеві, фруктові-ягідні, фруктові-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	200	200	200	200	800	800		100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	50	50	50	50	50	50	200	200		100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		450	450	450	450	450	450	1800		
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150	150			150	450		
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція					150			150		
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	4	4	4	4	4	4	16	16		100
Картопля (готова страва), 120г/150г/150г порція	150	150	150	150	150	150	150	600		
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	1	1	1	1	1	1	4	4		100
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	150	150	150	150	150	150	600	600		100
Риба різні сорти морської риби, г	90	88,89	88,00		91,00	91,00	360,00	358,89		100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	200	202,20	197,77		202,20	198,46	800,00	800,63		100
Яйця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, приготвлені до повної готовності, шт.	1	0,94	1,00		1,00	1,00	4,00	3,94		99
Молоко, норма 200 г		214,15=1,07 порц.	303,1=1,52порцій		270=1,35 порцій	235=1,18 порцій		1022,25=5,11порц.		
Йогурт або кефір, норма 125г		125=1 порц.	125=1порція		125=1 порція	120=0,96 порцій		495=3,96порц.		

Сир кисломолочний не менше 5% жирності, норма 125г		100=0,8 норп.	70=0,56норпий	61=0,49 норпий	61,8=0,49 норпий		292,8=2,34норп.	
Сир твердий, норма 15г		14=0,93 норп.	15,58=1,04норпий	7=0,47 норпий	17,2=1,15 норпий		53,78=3,59норп.	
Сметана 21% жирності, норма 25г		28,9=1,16 норп.	21,25=0,85норпий	39,9=1,6 норпий	29,75=1,19 норпий		119,8=4,79норп.	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій</b>	<b>5</b>	<b>4,96</b>	<b>4,92</b>	<b>4,91</b>	<b>4,97</b>	<b>20,00</b>	<b>19,79</b>	<b>99</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	20	20,00	20,00	20,00	20,00	80,00	80,00	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	32,5	30,10	30,70	29,81	29,41	130,00	120,02	92
Сіль використовується лише йодована сіль, г	13,125	5,920	5,620	5,670	6,230	52,500	23,440	47
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5	24,75	28,25	32,50	32,00	150,00	117,50	78
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	6	6	6	6	6	24	24	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,0	2,0	100

Найменування основних груп харчових продуктів	Норма за тиждень	Вікова група від 14 до 18 років				Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
		1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень			
Овочі різні різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені, г	500	490,46	493,09	498,06	492,11	2000,00	1973,72	99
Квашені овочі квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж 1 раз на тиждень								
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, або свіжі, або заморожені, г	500	500	500,00	500	500	2000	2000,00	100

Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	200	200	200	200	200	200	200	800	800	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолювачів, г	50	50	50	50	50	50	50	200	200	100
Крупи, (готова каша), 120г/150г/150г порція		450	450	450	450	450	450		1800	
Макаронні (готова страва), 120г/150г/150г порція		150	150	150		150	150		450	
Бобові (готова страва), 120г/150г/150г порція					150				150	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, порцій</b>	<b>4</b>	<b>4</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	150	150	150	150	150	150	150		600	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, порцій</b>	<b>1</b>	<b>1</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 шльозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	150	150	150	150	150	150	150	600	600	100
Риба різні сорти морської риби, г	120	120,89	115,5	121,34	121,34	121,33	121,33	480	479,06	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	240	239,40	238,95	239,4	238,83	238,83	238,83	960	956,58	100
Ййця варені, смажені, з додаванням мінімальної кількості жиру, призначені до повної готовності, шт.	1	0,94	1	1	1	1	1	4	3,94	99
Молоко, норма 200 г		214,15=1,07 порц.	303,1=1,52порцій	270=1,35 порцій	235=1,18 порцій	1022,25=5,11порц.				
Йогурт або кефір, норма 125г		125=1 порц.	125=1порція	125=1 порція	120=0,96 порцій	495=3,96порц.				
Сир кисломолочний не менше 5% жирності, норма 125г		100=0,8 порц.	70=0,56порцій	61=0,49 порцій	63,4=0,51 порцій	294,4=2,36порц.				
Сир твердий, норма 15г		14=0,93 порц.	15,58=1,04порцій	7=0,47 порцій	17,2=1,15 порцій	53,78=3,59порц.				
Сметана 21% жирності, норма 25г		28,9=1,16 порц.	21,25=0,85порцій	39,9=1,6 порцій	29,75=1,19 порцій	119,8=4,79порц.				



ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, порцій	5	4,96	4,92	4,91	4,99	20,00	19,81	99
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	22,5	22,50	22,5	22,5	22,5	90	90,00	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	37,5	33,7	34	34,03	34	150	135,73	91
Сіль використовується лише йодована сіль, г	13,125	6,290	6,030	5,920	7,860	52,500	26,100	50
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г	37,5	24,75	28	32,25	32,08	150	117,08	78
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	6	6	6	6	6	24	24	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2	2,0	100

Поживна та енергетична цінність згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації одноразового харчування в 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			
	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Кал., г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Кал., г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Кал., г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Кал., г
Вікова група дітей від 6 до 11 років	18-21	17-21	73-88	525-630	18-21	17-21	73-88	525-630	18-21	17-21	73-88	525-630	18-21	17-21	73-88	525-630
Орієтлова Норма (сніданок)	25,31	17,55	80,35	580,61	24,65	17,3	78,7	569,04	23,46	16,7	76,01	548,22	23,46	16,64	77,42	553,3
Факт середньоденний																
Вікова група дітей від 11 до 14 років	21-25	21-25	81-98	600-720	21-25	21-25	81-98	600-720	21-25	21-25	81-98	600-720	21-25	21-25	81-98	600-720
Орієтлова Норма (сніданок)	31,38	19,91	92,16	673,3	30,54	19,72	90,39	661,18	29,75	18,82	87,37	637,85	29,52	19,06	89,5	647,61
Факт середньоденний																
Вікова група дітей від 14 до 18 років	23-27	23-27	93-112	675-810	23-27	23-27	93-112	675-810	23-27	23-27	93-112	675-810	23-27	23-27	93-112	675-810
Орієтлова Норма (сніданок)	34,51	21,14	93,27	701,39	33,59	20,65	91,14	684,76	32,64	19,5	87,7	656,8	32,76	20,35	91,31	679,43
Факт середньоденний																

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 чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового 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 розроблене з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р №305 (Додаток 9).

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

Технологічні карти на страви та кулінарні вироби, що входять до складу сніданків для організації харчування у закладах загальної середньої освіти у раці п'ятиденного перебування, розроблені згідно з Методичним посібником «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», 2014 р., Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для ПТХ, 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

  
Ольга ГРИНЧЕНКО

Члени експертної комісії:

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

  
Марина КОЛЕСНІКОВА  
  
Світлана АНДРЕЄВА

