Примірне

чотиритижневе меню на зимовий сезон мультипрофільного харчування

Для учнів 1-4 класів (вікова група учнів від 6 до 11 років ) та 5-11 класів ( вікова група від 11 років і старше)

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт

Примітка: для дітей, які потребують дієтичного харчування, готуються страви згідно меню відвареними, на пару або припущеними. Дозволяється заміна страв, залежно від наявності сировини

**ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ**

**ПОНЕДІЛОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою, каррі та соусом «Вінегрет» та/або | 100 | 100 | 100 |
| 7/зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капусти з ароматною олією та/або | 100 | 100 | 100 |
| к/к | Овочі натуральні (враховуючи сезонність) | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Омлет скрамбл та / або | 50 | 50 | 50 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Вегетаріанський закритий пиріг та/або | 200 | 200 | 250 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | фрітата | 50 | 50 | 50 |
|  | /зб.рец.під  ред.Клопотенко/  291 | Каша пшенична та/або | 120 | 150 | 150 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко/ 290 | Каша булгур та/або | 120 | 150 | 150 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко/  291 | Каша ячна | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | какао з молоком | 180 | 200 | 200 |
| 350 | Чай з лимоном та /або | 200 | 200 | 200 |
| 180 /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Чай каркаде | 200 | 200 | 200 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко/323 | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |

**ВІВТОРОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** |
| салати | 27/зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою, сиром з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
| 43 | Салат з вареного буряка з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
| 36 | Салат з капусти з кукурузкою солодкою | 100 | 100 | 100 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з червоної капусти з соусом | 100 | 100 | 100 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Риба запечена з морквою та цибулею піл соусом та/або | 60 | 90 | 120 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Нагетси рибні та/або | 70 | 105 | 140 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Фрикадельки рибні з соусом | 60 | 90 | 120 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Картопляне пюре з орегано | 120 | 150 | 150 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Овочеве рагу з горошком та/або | 120 | 150 | 150 |
| /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Рис з кмином | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | сік та/або | 180 | 180 | 180 |
|  | Чай з молоком та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Напій з шиповника | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**СЕРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** |
|  | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з гречкою та овочами або салат овочевий та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з ароматною олією та /або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочеве асорті із свіжих(солених)овочів | 70 | 100 | 100 |
|  | Запіканка сирна з бананом та сметаною та/або | 180/15 | 200/15 | 225/15 |
|  | Ліниві вареники з сметаною та/бо | 150/15 | 150/15 | 150/15 |
|  | Запіканка рисова з ягідним кулі та/або | 200/25 | 250/25 | 250/25 |
|  | Какао з молоком | 180 | 200 | 200 |
| Треті страви |  | Узвар із суміші сухофруктів та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Чай з лимоном | 200 | 200 | 200 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**ЧЕТВЕР**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з запеченою капустою та родзинками та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі натуральні (враховуючи сезонність) та /або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряків з бобовими | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Паелья та/або | 180 | 250 | 300 |
|  | Плов з курячим м’ясом та/або | 180 | 250 | 300 |
|  | Голубці з курячим м’ясом(лениві) або капуста з овочами і м’ясом | 180 | 250 | 300 |
| Треті страви |  | Чай масала та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Йогурт та/або | 125 | 125 | 125 |
|  | Компот із фруктів (враховуючи сезонність) | 200 | 200 | 200 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**П’ЯТНИЦЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової продукції**  **(грам)** | **Вихід готової продукції**  **(грам)** | **Вихід готової продукції**  **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат овочевий по-сезону та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з капустою і морквою та /або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряком, селерою та сиром з олією | 100 | 100 | 100 |
|  | Чахохбілі з курки та/або | 100 | 150 | 175 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Нагетси курячі та/або | 85 | 125 | 150 |
|  | Курячий сніцель або фрикадельки з курки з томатно- сметанним соусом | 70 | 100 | 120 |
| Гарніри | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Пюре з зеленого гороху та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Паста з сиром твердим та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Гречка з чебрецем | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | Чай з лимоном та /або | 200 | 200 | 200 |
|  | Сік та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Узвар із сухофруктів | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

**ПОНЕДІЛОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капусти з насінням та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Ікра бурякова та /або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі натуральні(враховуючи сезонність) | 100 | 100 | 100 |
|  | Фрітата та/або | 50 | 50 | 50 |
|  | Шпундра (запіканка з курки і буряк) та/або | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Омлет з овочами та твердим сиром | 60 | 60 | 60 |
|  | Гречана каша з чебрецем та/або | 120 | 150 | 150 |
| Гарніри | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Каша кус-кус та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Каша ячна | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | сік та /або | 180 | 180 |  |
|  | Узвар із сухофруктів та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Чай масала | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**ВІВТОРОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти 14-18 |
|  | 11-14 років | років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капусти з зеленим горошком та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряком, селерою та сиром з олією та /або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі натуральні(враховуючи сезонність) | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Фрикадельки рибні під імбирним або сметанно- томатним соусом та/або | 80 | 120 | 120 |
|  | Риба тушкована з овочами та томатним соусом та/або | 48/12 | 72/18 | 96/24 |
|  | Рибні стіки або рибні палички з сиром запечені | 70 | 105 | 140 |
|  | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Соус кетчуп | 25 | 25 | 25 |
|  | Картопля відварна та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Рис з орегано та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Овочева паелья з куркумою | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | Чай каркаде та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Напій з шипшини та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Компот із фруктів | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**СЕРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової продукції**  **(грам)** | **Вихід готової продукції**  **(грам)** | **Вихід готової продукції**  **(грам)** |
|  | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою та яблуком з соусом вінегрет та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочеве асорті із свіжих (солених) овочів та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з капусти, яблук та селери | 100 | 100 | 100 |
|  | Сочевиця(відварена) зі спеціями або квасоля тушкована з томатом і овочами | 120 | 150 | 150 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Львівський сирник з морквою та/або | 150 | 180 | 180 |
|  | Запіканка сирна та/або | 150 | 180 | 180 |
|  | Запіканка рисова з сиру | 200 | 250 | 250 |
|  |  | Сметана | 25 | 25 | 25 |
| Треті страви |  | Чай каркаде та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Узвар із сухофруктів та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Сік | 200 | 200 | 200 |
|  | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**ЧЕТВЕР**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з моркви та сиром з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі натуральні (враховуючи сезонність) та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з капусти з ароматною олією або салат вітамінний | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Рагу з карі та/або | 180 | 250 | 250 |
|  | Печеня по-домашньому з куркою та/або | 180 | 250 | 300 |
|  | бігос з гречкою | 180 | 250 | 250 |
|  |  | Йогурт та/або | 125 | 125 | 125 |
| Треті страви |  | Чай каркаде та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Чай масала та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Компот із фруктів (по сезону) | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Фрукти світі та/або цитрусові свіжі | 100 | 100 | 100 |

**П’ЯТНИЦЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капусти (пекінської) з морквою та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з запеченої капусти з родзинками та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряком, селерою та сиром з олією | 100 | 100 | 100 |
|  | Курка тушкована в соусі гуляш з кмином та/або | 70 | 100 | 120 |
|  | Курячі стіки та/або | 70 | 105 | 120 |
|  | Курячий сніцель або фрикадельки з курки | 70 | 100 | 120 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Каша булгур та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Банош та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Каша пшенична | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Чай з лимоном та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Напій з шиповника та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Какао з молоком | 200 | 200 | 200 |
|  | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

ТРЕТІЙ ТИЖДЕНЬ

**ПОНЕДІЛОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з буряка з ароматною олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з моркви та яблуком з соусом «Вінегрет» та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі натуральні(враховуючи сезонність) | 100 | 100 | 100 |
|  | Різотто з зеленим горошком та сиром твердим та/або | 120 | 150 | 150 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Запіканка рисова з сиром та ягідним кулі та/або | 200/25 | 250/25 | 250/25 |
|  | Запіканка морковно-яблучна з ягідним кулі та/або | 200/25 | 250/25 | 250/25 |
|  | Вегетаріанський закритий пиріг або пастуший пиріг з курячим м’ясом | 200 | 200 | 200 |
| Треті страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Какао з молоком | 180 | 200 | 200 |
|  | Напій з плодів шиповника та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Узвар із суміші сухофруктів | 200 | 200 | 200 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |

**ВІВТОРОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти 6-11 | категорії | категорії |
| років | Діти 11-14 | Діти 14-18 |
|  | років | років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з вареного буряка з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з капусти, яблук та селери або салат з капусти (пекінської) з яблуком та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат овочевий (по сезону) | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Риба тушкована з овочами у томатному соусі та/або | 48/12 | 72/18 | 96/24 |
|  | Рибні котлети або товченики рибні з сметанним соусом та/або | 50 | 90 | 120 |
|  | Рибні стіки | 70 | 105 | 140 |
|  | Лобіо з квасолі з овочами та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Каша булгур та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Рис з орегано | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | Сік та/або | 180 | 180 | 180 |
|  | Чай массала | 200 | 200 | 200 |
|  | Компот із фруктів(враховуючи сезонність) | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**СЕРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти 6-11 | категорії | категорії |
| років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою та імбиром та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряків з бобовими та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочеве асорті із свіжих (солених) овочів | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Запіканка сирна з яблуком та морквою або сирна зі сметаною та/або | 180/15 | 200/15 | 200/15 |
|  | Львівський сирник з морквою та сметаною | 150/25 | 180/25 | 180/25 |
|  | Сирники запечені зі сметаною або вареники ліниві відварні з сметаною та/або | 150/15 | 150/15 | 150/15 |
| Треті страви |  | Какао з молоком та/або | 150 | 200 | 200 |
|  | Йогурт та/або | 125 | 125 | 125 |
|  | Чай каркаде | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**ЧЕТВЕР**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капусти, моркви та зеленого горошку або овочі відварні та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряка з сиром та олією | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з морквою та яблуком, соусом вінегрет | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Печеня по-домашньому з куркою та/або | 180 | 250 | 300 |
|  | Рагу з курки з карі та/або | 180 | 250 | 300 |
|  | Капуста тушкована з овочами та м’ясом курки | 180 | 250 | 300 |
| Треті страви |  | Чай з молоком та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Чай з лимоном та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Узвар із суміші сухофруктів | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**П’ЯТНИЦЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти 6-11 | категорії | категорії |
| років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою та родзинками та олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат овочевий (враховуючи сезонність) та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряком, селерою та сиром з олією | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Курка запечена в імбирному соусі та/або | 60 | 85 | 100 |
|  | Нагетси курячі та/або | 85 | 125 | 150 |
|  | Шпундра (запіканка з курки та буряку) та/або | 100 | 150 | 180 |
|  | Котлета по-міланські з сиром | 90 | 125 | 150 |
|  | Банош та/або | 100 | 150 |  |
|  | Кус-кус розсипчастий та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | пюре з зеленого гороху або з гороху | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Чай з лимоном та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Сік та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Узвар із сухофруктів | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

ЧЕТВЕРТИЙ ТИЖДЕНЬ

**ПОНЕДІЛОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капусти (червоноголовкової) і кукурудзою солодкою та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з морквою та імбиром або салат вітамінний та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі натуральні (враховуючі сезонність) | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Фрітата та/або | 50 | 50 | 50 |
|  | Курка по-італійськи або птиця, тушкована в соусі та/або | 60 | 80 | 80 |
|  | Омлет з морквою запечений | 60 | 80 | 80 |
|  | Рис з орегано та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Овочеве рагу з зеленим горошком | 120 | 150 | 150 |
|  | Каша гречана з чебрецем | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | Сік та/або | 180 | 180 | 180 |
|  | Чай з лимоном та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Чай массала | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |
|  | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**ВІВТОРОК**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з капустою і ароматною олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Буряк, тушкований з яблуками | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі припущені з соусом бешамель або овочі натуральні (враховуючи сезонність) | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Фрикадельки рибні та/або | 60 | 90 | 120 |
|  | Риба запечена в соусі бешамель та/або | 60 | 90 | 120 |
|  | Рибні нагетси або ковбаски(палички)рибні | 70 | 105 | 140 |
| Гарніри | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Соус кетчуп | 25 | 25 | 25 |
|  | Картопляне пюре з орегано або картопляне пюре та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Каша розсипчаста (булгур) та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Овочеве рагу з зеленим горошком | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | Чай каркаде та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Йогурт та/або | 125 | 125 | 125 |
|  | Узвар із сухофруктів | 200 | 200 | 200 |
| к/к | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |
|  | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |

**СЕРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи Діти  6-11 років | Пільгові категорії Діти  11-14 років | Пільгові категорії Діти  14-18 років |
|  | **Код рецептури** | **Найменування страви** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** | **Вихід готової**  **продукції (грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою та капустою та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочі припущені або овочі натуральні (враховуючи сезонність) та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з відварного буряка з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Овочеве соте (по-сезону) | 120 | 150 | 150 |
| Другі страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Львівський сирник з морквою або запіканка морквяно- яблучна та/або | 150 | 180 | 180 |
|  | Кукурудзяні оладки з морквою або оладки з сиром та/або | 150 | 180 | 200 |
|  | Запіканка з сиром к/м з бананом або запіканка з сиру к/м | 180/15 | 200/15 | 225/15 |
|  |  | Сметана | 25 | 25 | 25 |
| Треті страви | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Какао з молоком та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Напій з шиповника та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Сік | 200 | 200 |  |
| к/к | | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |

**ЧЕТВЕР**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 4-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | 43 | Салат з буряком та сиром з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
| 48/94 | Салат з морквою та імбиром та/або | 100 | 100 | 100 |
| 303 | Салат з капусти, моркви та зеленого горошку або овочі відварні | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви | 791 | Паелья та/або | 180 | 250 | 300 |
| 283 | Плов з птиці та/або | 180 | 250 | 300 |
| 245 | Голубці з м’ясом курячим (ліниві) або чіл ікон карне з куркою | 180 | 250 | 300 |
| Треті страви | 350 | Чай з лимоном та/або | 200 | 200 | 200 |
| 354 | Чай з молоком та/або | 200 | 200 | 200 |
| 326 | Компот із фруктів | 200 | 200 | 200 |
| 323/325 | | Фрукти свіжі та/або цитрусові свіжі | 100 | 100 | 100 |

**П’ЯТНИЦЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1-4 класи | Пільгові | Пільгові |
| Діти | категорії | категорії |
| 6-11 років | Діти | Діти |
|  | 11-14 років | 14-18 років |
|  | **Код** | **Найменування страви** | **Вихід** | **Вихід** | **Вихід** |
| **рецептури** |  | **готової** | **готової** | **готової** |
|  |  | **продукції** | **продукції** | **продукції** |
|  |  | **(грам)** | **(грам)** | **(грам)** |
| салати | /зб.рец.під  ред. Клопотенко | Салат з морквою та родзинками з олією та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з червоної капусти з соусом та/або | 100 | 100 | 100 |
|  | Салат з буряком або капустою та ароматною олією | 100 | 100 | 100 |
| Другі страви |  | Курка тушкована в соусі та/або | 70 | 100 | 120 |
|  | Курячі нагетси та/або | 70 | 125 | 150 |
|  | Куряче стегно в гірчичному соусі | 70 | 90 | 120 |
|  | Паста з сиром твердим та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Гречка з чебрецем та/або | 120 | 150 | 150 |
|  | Каша ячна | 120 | 150 | 150 |
| Треті страви |  | Чай каркаде та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Узвар із сухофруктів та/або | 200 | 200 | 200 |
|  | Чай массала | 200 | 200 | 200 |
|  |  | Фрукти свіжі | 100 | 100 | 100 |
| к/к | | Хліб цільнозерновий | 30 | 50 | 50 |

ПРИМІТКА:

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

Меню включає страви із Збірника рецептур страв для харчування під редакцією Є. Клопотенка, 2019 р. та рецептурами страв розроблених Є. Клопотенко, Збірника рецептур страв для харчування шкіл під ред. Н.М. Філіпчук, 1987р.

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

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

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

Температура подачі заправлених салатів +8+10 С.

1. Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини або іншого обладнання, за рахунок якого досягається консистенція картопляного пюре.
2. Овочі квашені використовуються лише промислового виробництва.
3. Напівфабрикати з рубленого м’яса, м’яса птиці, печінки, риби після 10 хв обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 С протягом 10 хв. Запікання напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 С протягом 25 хв.
4. Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 С 10 хв.
5. Кисіль, молоко кип’ячене та компоти видаються в гарячому вигляді.
6. Напої готуються та відпускаються без цукру
7. Видача страв здійснюється персоналом харчоблоку.