

<p>«ПОГОДЖЕНО» Директор Комунального закладу освіти «Навчально- виховний комплекс № 36 «Спеціалізована середня середня загальноосвітня школа техніко- економічного профілю- донизаційний навчальний заклад» Дніпровської міської ради</p>  <p><i>В. В. Васильченко</i> 2021 рік</p>	<p>«ПОГОДЖЕНО» Начальник управління Державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства головного управління Держпродспоживслужби В Дніпропетровській області</p>  <p><i>О. Г. Губський</i> 2021 рік</p>	<p>«ЗАТВЕРДЖЕНО» Виконавець</p> <p><i>Директору ТОВ "Комплект Продрезерв" 5 Г. І. О. Авієво</i></p>  <p>_____ 2021 рік</p>
--	--	---

Орієнтовне меню сніданків для учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти м. Дніпра на 2021 рік

I тиждень

Понеділок		Вихід, г
Овочі різні (по сезону)		30
або салат з овочів		30
Омлет з морквою запечений		60
Рис відварений розсипчастий з овочами		100
Какао з молоком		200
Перепічка з борошна житнього		30
або перепічка з борошна цільнозернового		30
або перепічка з борошна пшеничного		30
Вівторок		
Салат з буряків та яблук		30
Котлети "Сонечко" зі свинини запечені		50
Паста з сиром твердим		100/5
Чай		200
Перепічка з борошна житнього		30
або перепічка з борошна цільнозернового		30
або перепічка з борошна пшеничного		30
Середа		
Салат з білоголової капусти з кукурудзою		30
Філе куряче смажене		40
або філе куряче, запечене з сиром твердим		40
Каша гречана розсипчаста		100
Компот зі свіжих та заморожених фруктів "Вітамінка"		200
Перепічка з борошна житнього		30
або перепічка з борошна цільнозернового		30
або перепічка з борошна пшеничного		30
Четвер		
Овочі різні (по сезону)		30
або салат з овочів		30

Ковбаски рибні українські запечені	50
Гратен картопляний (картопля запечена)	100
або рагу овочеве	100
Чай з лимоном	200/7
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна ціЛЬНОзернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
П'ятниця	
Запіканка сирна	100
Чай	200
Борошняний виріб	50
II тиждень	
Понеділок	
Вихід, г	
Салат з білоголової капусти з зеленим горошком	30
Омлет з орегано запечений	60
або Омлет натуральний запечений	60
Макаронні вироби відварні	100
Чай	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна ціЛЬНОзернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Вівторок	
Овочі різні (по сезону)	30
або салат з овочів	30
Котлети зі свинини, запечені з соусом бешамель та сиром твердим	50
Пюре картопляне з морквою	100
або пюре картопляне	100
або рагу овочеве	100
Компот зі свіжих та заморожених фруктів "Вітамінка"	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна ціЛЬНОзернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Середа	
Салат з буряків з бобовими	30
Філе куряче, тушковане в сметані з куркумою	40/10
Каша рисова розсипчаста з овочами	100
Чай з лимоном	200/7
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна ціЛЬНОзернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Четвер	
Овочі різні (по сезону)	30
або салат з овочів	30

Биточки рибні	50
або риба, тушкована в томаті з овочами	30/15
Картопля, запечена по-селянськи з кунжутом	100
або капуста, тушкована з картоплею	100
Компот з сухофруктів	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
П'ятниця	
Салат з квашеної капусти	30
або овочі різні (по сезону)	30
Зрази Шкільні з курячого м'яса запечені	50
Каша гречана розсипчаста	100
Чай	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30

Орієнтовне меню сніданків для учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти м. Дніпра на 2021 рік розроблене з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р №1591 та Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого Наказом МОЗ України від 25.09.2020р. №2205 .

Технологічні карти на кулінарну продукцію, що входить до складу меню, розроблені згідно з Методичним посібником «Організація харчування 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., Організація харчування дітей в НВ і оздоровчих закладах, 1979р. Мостова Л.О., Збірниками рецептур фірмових страв Дніпропетровської області, Збірником рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Є. Клопотенко.

Учні 1-4 класів (від 6 років (учні) до 7- 10 років)		
*Фізіологічні норми основних харчових речовин та енергії		Факт, г
Білки, г	від 15-18 до 18-21	20,41
Жири, г	від 14-17 до 17-21	17,50
Вуглеводи, г	від 65-78 до 73-88	72,50
Ккал	від 450-540 до 525-630	529,14

*Наказ МОЗ України Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії від 03.09.2017р. №1073 таблиця 1.

Наказ МОЗ України від 25.09.2020р. №2205 Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, додаток 9 підпункт 4) калорійність сніданку становить близько 25 – 30 % від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів.