

<p>«ПОГОДЖЕНО»</p> <p>Директор Комунального закладу освіти «Навчально- виховний комплекс № 36 «Спеціалізована середня середня загальноосвітня школа техніко- економічного профілю- дошкільний навчальний заклад» Дніпровської міської ради</p>  <p><i>[Signature]</i> 2021 рік</p>	<p>«ПОГОДЖЕНО»</p> <p>Начальник управління Державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства головного управління Держпродспоживслужби В Дніпропетровській області</p>  <p>О.Г. Губський 2021 рік</p>	<p>«ЗАТВЕРДЖЕНО»</p> <p>Виконавець</p> <p><i>Директор</i> ТОВ «Контракт Продсервч-5»</p>  <p><i>[Signature]</i> 2021 рік</p>
---	--	---

**Орієнтовне меню обідів для вихованців групи подовженого дня закладів
загальної середньої освіти м. Дніпра на 2021 рік**

I тиждень	
Понеділок	Вихід, г
Салат з відварених буряків	30
Суп картопляний з гречкою	200
Котлети рибні	50
Пюре картопляне або картопля відварна	100 100
Чай з лимоном	200/7
Перепічка з борошна житнього або перепічка з борошна цілнозернового або перепічка з борошна пшеничного	30 30 30
Фрукти свіжі або яблука запечені	60 60
Вівторок	
Салат з моркви з яблуками або морква, тушкована з яблуками	30 30
Борщ український зі сметаною	200/4
Зрази з курячого м'яса з цибулею запечені з соусом сметанним з томатом	50/20
Каша пшенична грузла	100
Пудинг з сиру кисломолочного	60
Компот з сухофруктів	200
Перепічка з борошна житнього або перепічка з борошна цілнозернового або перепічка з борошна пшеничного	30 30 30
Середа	
Ікра бурякова	30
Суп картопляний з горохом	200
Рис "Паелья"	150
Ватрушка з сиром кисломолочним	50

Чай	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Четвер	
Салат з квашеної капусти	30
або овочі різні (по сезону)	30
Суп польовий зі сметаною	200
Кнелі з курячого м'яса припущені з маслом вершковим	50/5
Макаронні вироби відварні	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
Фрукти свіжі	60
або яблука запечені	60
П'ятниця	
Овочі різні (по сезону)	30
або салат з овочів	30
Суп овочевий зі сметаною	200/4
Оладки з печінки, тушковані в молоці	50
Каша пшоняна грузла	100
Пиріжок печений здобний з яблуками	50
Чай	200/7
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
II тиждень	
Понеділок	
	Вихід, г
Овочі різні (по сезону)	30
або салат з овочів	30
Суп картопляний з крупою рисовою	200
Кнелі рибні припущені з маслом вершковим	50/5
Картопля тушкована	100
або капуста, тушкована з картоплею	100
Компот зі свіжих та заморожених фруктів	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Фрукти свіжі	60
або яблука запечені	60
Вівторок	
Салат з квашеної капусти	30
або овочі різні (по сезону)	30
Суп картопляний з галушками	200
Биточки хмельницькі запечені	50
Каша пшоняна грузла	100
або каша перлова грузла	100
Запиканка з сиру кисломолочного	60
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
або капуста тушкована (по сезону)	30
Розсольник зі сметаною	200/4
Чахохбілі з куркою	75
Каша гречана розсипчаста	100
Пиріжок печений здобний з повидлом	50
Компот з сухофруктів	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Четвер	
Ікра бурякова	30
Суп картопляний з горохом	200
Котлети з м'яса курячого	50
Макаронні вироби відварні	100
Чай	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Фрукти свіжі	60
або яблука запечені	60
П'ятниця	
Овочі різні (по сезону)	30
або салат з овочів	30
Борщ з капустою та картоплею зі сметаною	200/4
Котлети натуральні з філе курячого (відбивна)	50
або наггетси з м'яса курячого запечені	50
Каша пшенична грузла	100
Бабка з яблуками	50
або Оладки (на молоці) з яблуками	50
Чай з лимоном	200/7
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30

Орієнтовне меню обідів для вихованців групи подовженого дня 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. С. Клопотенко.

Учні групи продовженого дня (від 6 років (учні) до 7- 10 років)		
*Фізіологічні норми основних харчових речовин та енергії		Факт,г
Білки, г	від 18-21 до 21-25	26,36
Жири, г	від 17-20 до 21-24	22,67
Вуглеводи, г	від 78-91 до 88-103	105,10
Ккал	від 540-630 до 630-735	729,87

*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
обіду становить близько 30 – 35 % від добової потреби в енергії, відповідно до норм
харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів.

Гарніри	Попередок	Пиріжки
Салат з яблук з сиром буршти		30
Суп картопляний з грибами		30
Каша рисова		
Шоко-картопляне		100
або картопля відварена		100
Чай з цукром		100
Перелічки з борошна житнього		30
або перелічки з борошна пшеничного		30
або перелічки з борошна рисового		30
Фрукти свіжі		60
або фрукти в сиропі		60
Дів тарак		
Салат з моркви з яблуками		
або морква тушкована з яблуками		30
Варівка картопляна зі сметаною		100
Зразки курячі з м'ясом з цибулькою вареною з соусом сметанним і картоплею		100
Каша пшенична гречка		100
Худіят з сиром кисломолочним		60
Каша з картоплею		30
Перелічки з борошна житнього		30
або перелічки з борошна пшеничного		30
або перелічки з борошна рисового		30
Середя		
Чай буршти		30
Суп картопляний з грибами		30
Рис-фасоль		150
Сиром кисломолочним		30