

ПОГОДЖЕНО

Начальник Головного управління
Держпродспоживслужби
в м.Києві

Рубан О.М

« 12 » 12 2020 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор комунального підприємства
«Школяр» Солом`янської районної в
місті Києві державної адміністрації

Тополова І.С

« 21 » 12 2020 р.



ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ

Для учнів загальноосвітніх навчальних закладів
Солом`янського району м.Києва

Меню розроблено відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних закладах та оздоровчих закладах», Збірника рецептур страв для харчування школярів 1987р.

Під загальним керівництвом А.А.Шевченка, А.П.Кулешова, К.В.Ситник.

В меню допускається заміна страв та корегування їх виходу. Заміни, при відсутності тих - чи - інших продуктів, здійснюється по таблиці № 36 « Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні блюд ». Збірник рецептур блюд для харчування школярів 1987 року випуску.

м. Київ

Харчування учнів 1-4 класів пільгової категорії

<u>Номер рецептури</u>	<u>Назва страви</u>	<u>Вихід г</u>
Перший тиждень		
Понеділок		
<u>15</u>	Огірки солоні	<u>30</u>
<u>283</u>	Плов з куркою	<u>150</u>
<u>349</u>	Чай з цукром	<u>200/15</u>
	Хліб пшеничний	<u>60</u>
Вівторок		
<u>36</u>	Салат з капусти	<u>75</u>
<u>248</u>	Котлета з свинини	<u>50</u>
<u>290</u>	Каша гречана	<u>100</u>
<u>326</u>	Компот з яблук	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>60</u>
Середа		
<u>188</u>	Запіканка з сметаною	<u>80/10</u>
<u>354</u>	Какао з молоком	<u>150</u>
Четвер		
	Салат з буряка та сухариків	<u>75</u>
<u>202</u>	Котлета рибна	<u>50</u>
<u>298</u>	Пюре картопляне	<u>150</u>
<u>330</u>	Узвар із сухофруктів	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>60</u>
П`ятниця		
<u>37</u>	Салат з капусти	<u>50</u>
<u>262</u>	Тефтелі	<u>50/50</u>
<u>164</u>	Макарони відварені	<u>100/5</u>
<u>350</u>	Чай з лимоном	<u>200/15/7</u>
	Хліб пшеничний	<u>60</u>



Харчування учнів 5-11 класів пільгової категорії

<u>Номер рецептури</u>	<u>Назва страви</u>	<u>Вихід г</u>
	Перший тиждень	
	Понеділок	
<u>15</u>	Огірки солоні	<u>45</u>
<u>82</u>	Суп з макаронами	<u>250</u>
<u>283</u>	Плов з куркою	<u>150</u>
<u>349</u>	Чай з цукром	<u>200/15</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	Вівторок	
<u>36</u>	Салат з капусти	<u>75</u>
<u>79</u>	Суп рисовий	<u>250</u>
<u>248</u>	Котлета з свинини	<u>60</u>
<u>290</u>	Каша гречана	<u>100</u>
<u>326</u>	Компот з яблук	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	Середа	
<u>80</u>	Суп гречаний	<u>250</u>
<u>188</u>	Запіканка з сметаною	<u>90/10</u>
<u>354</u>	Какао з молоком	<u>150</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	Четвер	
	Салат з буряка та сухариками	<u>100</u>
<u>81</u>	Суп гороховий	<u>250</u>
<u>202</u>	Котлета рибна	<u>75</u>
<u>298</u>	Пюре картопляне	<u>150</u>
<u>330</u>	Узвар із сухофруктів	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	П'ятниця	
<u>37</u>	Салат з капусти	<u>50</u>
<u>79</u>	Суп з пшеничною крупкою	<u>250</u>
<u>262</u>	Тефтелі	<u>60/50</u>
<u>164</u>	Макарони відварені	<u>150/5</u>
<u>350</u>	Чай з лимоном	<u>200/15/7</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>



Харчування учнів 1-4 кл пільгової категорії

Номер рецептури	Назва страви	Вихід г
	Другий тиждень	
	Понеділок	
36	Салат з капусти свіжої	75
287	Фрикаделька куряча	50
к/к	Каша Булгур	100
	Сік	200
	Хліб	60
	Вівторок	
37	Салат з квашеної капусти	50
236	Жарке по домашньому	30/100
349	Чай з цукром	200/15
	Хліб пшеничний	60
	Середа	
181	Галушки творожні зі сметаною	120/15
354	Какао з молоком	150
	Четвер	
5	Салат з буряка і сухариками	75
194	Риба тушена в томатному соусі	50/50
290	Рис відварений	100
326	Компот з яблук	200
	Хліб пшеничний	60
	П`ятниця	
37	Салат з квашеної капусти	50
248	Котлета зі свинини	50
290	Каша гречана	100
330	Узвар із сухофруктів	200
	Хліб пшеничний	60



Харчування учнів 5-11 класів пільгової категорії

<u>Номер рецептури</u>	<u>Назва страви</u>	<u>Вихід г</u>
	<u>Другий тиждень</u>	
	Понеділок	
<u>36</u>	Салат з капусти свіжої	<u>75</u>
<u>80</u>	Суп гречаний	<u>250</u>
<u>287</u>	Фрикаделька куряча	<u>75</u>
<u>к/к</u>	Каша булгур	<u>100</u>
	Сік	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	Вівторок	
<u>37</u>	Салат з квашеної капусти	<u>50</u>
<u>79</u>	Суп рисовий	<u>250</u>
<u>236</u>	Жарке по-домашньому	<u>40/100</u>
<u>349</u>	Чай з цукром	<u>200/15</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	Середа	
<u>82</u>	Суп з макаронами	<u>250</u>
<u>353</u>	Какао з молоком	<u>150</u>
<u>181</u>	Галушки торожні з сметаною	<u>120/15</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	Четвер	
<u>5</u>	Салат з буряком і сухариками	<u>75</u>
<u>81</u>	Суп гороховий	<u>250</u>
<u>194</u>	Риба тушена в томатному соусі	<u>60/60</u>
<u>290</u>	Рис відварений	<u>150</u>
<u>326</u>	Компот з яблук	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>
	П`ятниця	
<u>37</u>	Салат з капусти свіжої	<u>75</u>
<u>79</u>	Суп з пшеничною крупкою	<u>250</u>
<u>248</u>	Колета зі свинини	<u>60</u>
<u>290</u>	Каша гречана	<u>100</u>
<u>330</u>	Узвар із сухофруктів	<u>200</u>
	Хліб пшеничний	<u>80</u>



Перелік обладнання яке терміново потрібно закупувати

Наименование	7 шк.	12 шк.	26 шк.	46 шк.	52 шк.	54 шк.	60 шк.	67 шк.	71 шк.	74 шк.	115 шк.	121 шк.	142 шк.	149 шк.	159 шк.	161 шк.	164 шк.	166 шк.	173 шк.	174 шк.	177 шк.	187 шк.	221 шк.	229 шк.	279 шк.	ИТОГО
Тарелки для I блюда	200		0	0	250	150	200	150	200	150	300	100	150	200	250	200	150	200	300	150	300	250	200	500	500	5050
Тарелки для II блюда	200		0	0	250	150	200	150	200	150	300	100	150	200	250	200	150	200	300	150	300	250	200	500	500	5050
Чашки	200		0	0	300	150	200	150	200	150	300	100	150	200	250	200	150	200	250	200	300	250	200	500	500	5200
Вилки нерж.	200		0	0	250	200	200	200	200	150	300	100	150	200	200	200	100	200	300	150	300	250	200	300	200	4550
Ложки нерж.	200		0	0	250	200	200	200	200	150	300	100	150	200	200	200	100	200	300	150	300	250	200	300	200	4550
Камера морозильна	1															1				1						4
Морозильный ларь																										
Холодильник бытовой			2		2												1							2		8
Машина посудом.			1		1											1										12
Мармит I блюда			1		1																					11
Мармит II блюда			1		1																		1			2
Электроковорода 30л			1		1																					5
Машина тестомешвальна			1		1																					8
Овоперезка			1		1																					9
Картопельницка			1		1																					10
Электромясорубка			1		1																					8
Плита ПЕ-4Ш			1		2																					9
Водонагреватель			1		1											1										2
Ванна моечная нерж глуб			1		1								2	обыч												3
Буфетная витрина			1		1																					17
Столы 6-ти места.	?												20		ремонт											50
Стулья	?												20		ремонт											50
Жарочный шкаф																										6
Плита газовая																										1
Витрина холодильная																										1
Шкаф холол ШХ																										2
Плита ПЕ-2-Х комфер			X																		X					3
Вытяжка																					X					3
Линолеум																										52
Тележки																										5
Раздел стол																										1
Слайсер																										1
Члелый шкаф																										2
Стеллажи			3																							3



ПОГОДЖЕНО

Начальник Головного управління
Держпродспоживслужби

в м. Києві



Рубан О.М

«22» 12 2019

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор комунального підприємства
«Школяр» Солом'янської районної в місті
Києві державної адміністрації



Тополова І.С

2019

АСОРТИМЕНТ

Шкільних буфетів

Комунального підприємства «Школяр» Солом'янського р-ну

1. Бутерброди :

- 1) на основі житнього хліба або цільнозернового хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового хліба;
- 2) з сиром твердим, з яйцями, з вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими прянощами, з переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- 3) з овочами та /або фруктами.

2. Хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені на основі житнього або цільнозернового житнього, пшеничного та змішаного, або безглютенового борошна :

- 1) з сиром твердим, сиром кисломолочним, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- 2) з овочами та /або фруктами.

3. Салати в порційній упаковці :

- 1) з овочами та/або фруктами;
- 2) з яйцями, сиром твердим, або з молочними продуктами, або з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, з олією, зеленню або свіжими та/або сухими прянощами.

4. Молоко пастеризоване та/або стерилізоване без додавання цукру і підсолоджувачів .

5. Напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю .

6. Молочні продукти : йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир кисломолочний або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю .

7. Зернові продукти

8. Овочі : в свіжому та переробленому вигляді (можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції)

9. Фрукти : в свіжому та переробленому вигляді (можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції)

10. Сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння (очищені та фасовані в окремій упаковці)

11. Фруктові, овочеві та фруктово-овочеві пастеризовані соки .

12. Вода питна негазована в споживчій упаковці .

13. Напої, виготовленні на місці : чай, чай фруктовий, компоти, узвари, напої з обсмаженого зерна (ячменю, жита) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю.