

Погоджено
Начальник
управління державного нагляду
за дотриманням санітарного законодавства
ГУ ДПСС

у Дніпропетровській області

О. Губський

2018 р.

Затверджено:

Начальник відділу освіти
виконкому Саксаганської
районної у місті ради

А. Іванов

2018 р.

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ

ДЛЯ ДОШКІЛЬНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ

НА ЗИМОВО-ВЕСНЯНИЙ ПЕРІОД

2018-2019 РІК

Примірне меню складено відповідно до додатку № 2 Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах" (зі змінами від 06.08.2014 № 353) по натуральним нормам харчування у дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для дітей старше одного року та згідно Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (Затверджено від 17 квітня 2006 р № 298/227, зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту №202/165(з0440-13) від 26.02.2013)

День тижня	Сніданок	Ясла	Сад	Обід	Ясла	Сад	Вечеря	Ясла	Сад
Середа I тиждень	Фрикадельки у соусі	70	105	Салат із білоголової капусти	25	50	Вареники ліниві	115 /15	120/15,6
	Каша пшенична	80	100	Суп картопляний з макаронними виробами	180	200	Какао з молоком	150	180
	Буряк тушкований у соусі	20	45	Плов з курятини	128	175	Яблука печені	50	75
	Сік	150	180	Кисіль	150	180			
	Кондитерські вироби	5	15	Хліб	20/20	40/35			
	Хліб	25	45						
День тижня	Сніданок	Ясла	Сад	Обід	Ясла	Сад	Вечеря	Ясла	Сад
Четвер I тиждень	Яйце відварне	¼ шт.	½ шт.	Овочі порційні	50	60	Лапшевник з фруктами	100	150
	Сир твердий	6	10	Суп картопляний з крупою	180	200	Молоко кип'ячене	180	200
	Ковбасні вироби відварені	36	55	М'ясо, тушковане з капустою і картоплею	117	175	Хліб	20	25
	Каша перлова	80	100	Компот із сухофруктів	150	180			
	Ікра бурякова	20	50	Хліб	20/10	40/30			
	Какао з молоком	150	180						
	Хліб	25	25						
День тижня	Сніданок	Ясла	Сад	Обід	Ясла	Сад	Вечеря	Ясла	Сад
П'ятниця I тиждень	Овочі порційні	20	40	Овочі порційні	20	25	Суп молочний з морквою	180	200
	Шніцель	33	55	Борщ з капустою і картоплею	180	200	Чай з лимоном	150	180
	Каша ячна	80	100	Пампушки з часником	30/10	30/10	Хліб	20	25
	Буряк тушкований у соусі	20	20	Риба відварна риба смажена	53 -	- 75/5			
	Кондитерські вироби	10	30	Картопля відварна	100	130			
	Сік	150	180	Компот із суміші сухофрукт.	150	100			
	Хліб	25	25	Хліб	20/10	40/30			

День тижня	Сніданок	Ясла	Сад	Обід	Ясла	Сад	Вечеря	Ясла	Сад
Четвер II тиждень	Сир твердий	3	5	Овочі порційні	40	50	Каша рідка ячна молочна	105	210
	Яйце відварне	1/4 шт.	1/2 шт.	Суп селянський з крупою	180	200	Кавовий напій з молоком	150	150
	Тюфтельки	74	110	М'ясо духове з картоплею	120	180	Булка здобна (х/з)	25	50
	Каша перлова	80	100	Кисіль	120	180			
	Буряк тушкований у соусі	20	20	Хліб	20/20	40/10			
	Какао з молоком	150	180						
	Кондитерські вироби	5	15						
	Фрукти	40	100						
	Хліб	10	20						
День тижня	Сніданок	Ясла	Сад	Обід	Ясла	Сад	Вечеря	Ясла	Сад
П'ятниця II тиждень	Овочі порційні	30	35	Овочі порційні	20	25	Сирники рожеві	100/15	120/18
	Сир твердий	3	5	Борщ з буряком і картоплею	180	200	Молоко кип'ячене	180	200
	Плов	100	150	Картопля відварна	120/3	120/3			
	Сік	100	160	Оселедець з цибулею	25	50			
	Кондитерські вироби	5	15	Компот із суміші сухофруктів	150	180			
	Фрукти	43.5	108.5	Хліб	20/30	40/30			
	Хліб	25	50						

Примітка

Меню складено по натуральним нормам харчування відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах" від 22.11.2004 р. №1591 (додаток №2) (зі змінами від 06.08.2015 № 353).

Страви "Запіканка з сиру", "Морквяна запіканка з сиром" готуються лише за наявності та справності технологічного обладнання та забезпечення температурного режиму.

В разі відсутності приладу для протирання картоплі, страву "Картопляне пюре" слід замінити на страву "Картопля відварна".

Для потреби вживання дієтичного харчування передбачити зміну технології приготування страв (готуються тушковані, варені, протерті страви).

При приготуванні страви "Оселедець з цибулею" слід дотримуватись правил зберігання оселедця. Оселедець зберігається при умовах забезпечення температурного режиму та за наявності окремого холодильного обладнання, та при наявності окремого розділового інвентарю.

Для забезпечення виконання норм харчування рекомендовано коригувати вихід страв користуватись орієнтовним об'ємом готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп (у грамах) відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту № 202/165 (з0440-13) від 26.02.2013).

Страви зазначені в Примірному меню можливо замінювати на наявний та відповідний асортимент страв згідно з чинною картотекою страв.

Фахівець II категорії



Н. Машошина