

«ПОГОДЖЕНО»
Перший заступник начальника
Головного управління
Держпродспоживслужби
в м. Києві
О. М. Овчаренко
2018р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»
А. Янушкайтіс
2018р.

АСОРТИМЕНТ ШКІЛЬНИХ БУФЕТІВ
Дніпровського району м. Києва

Назва страв та продуктів:	Вихід
Хліб з маслом вершковим та повидлом (або без масла)	30\05\20
Хліб з маслом вершковим та яйцем вареним	30\05\20
Хліб з маслом вершковим та твердим сиром	30\05\15
Хліб з ковбасою напів'копченую або ковбасою копченою	30\20
Хліб з ковбасою вареною	30\50
Хліб з сосискою вареною	30\50
Хліб з біфштексом рубленим, шніцелем, котлетою смаженими, з печінкою смаженою, філе курячим смаженим.	40\50
Салати: з квашених овочів, з варених овочів з олію, сирих овочів.	50-100
Цитрусові фрукти	50-200
Фрукти (сезонні) в т.ч. яблука печені	50-200
Соки фруктові, плодово-ягідні, овочеві, нектари та сокові напої промислового виробництва	150-200
Напої: Чай с цукром та лимоном, чай с цукром, какао, какаові напої кисілі, компоти, кисломолочні напої та молоко,(промислового виготовлення), вода мінеральна природна столова натуральна не газована (при наявності сертифікатів та висновків державної епідеміологічної експертизи , де вказана сфера застосування-навчальні заклади)	150-200
Кондитерські вироби: печиво, вафлі, мармелад, зефір та інші вироби промислового виготовлення при наявності сертифікатів та висновків державної епідеміологічної експертизи, де вказана сфера застосування-навчальні заклади.	10-100
Борошняні кулінарні вироби з дріжджового та листового тіста печені: ватрушки, пиріжки в асортименті, булочки та інші.	80-100
Кондитерські вироби з дріжджового, бісквітного та листового тіста, печені, тістечка без крему, печиво в асортименті.	50-100

«ПОГОДЖЕНО»
 Перший заступник начальника
 Головного управління
 Держпродспоживслужби
 в м. Києві
 О. М. Овчаренко
 2018р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
 Директор
 ТОВ «ПОНТЕМ.УА»
 А. Янушкайтіс
 2018р.

АСОРТИМЕНТ ШКІЛЬНИХ БУФЕТІВ
 Дніпровського району м. Києва

Назва страв та продуктів:	Вихід
Хліб з маслом вершковим та повидлом (або без масла)	30\05\20
Хліб з маслом вершковим та яйцем вареним	30\05\20
Хліб з маслом вершковим та твердим сиром	30\05\15
Хліб з ковбасою напів'копченую або ковбасою копченою	30\20
Хліб з ковбасою вареною	30\50
Хліб з сосискою вареною	30\50
Хліб з біфштексом рубленим, шніцелем, котлетою смаженими, з печінкою смаженою, філе курячим смаженим.	40\50
Салати: з квашених овочів, з варених овочів з олію, сирих овочів.	50-100
Цитрусові фрукти	50-200
Фрукти (сезонні) в т.ч. яблука печені	50-200
Соки фруктові, плодово-ягідні, овочеві, нектари та сокові напої промислового виробництва	150-200
Напої: Чай с цукром та лимоном, чай с цукром, какао, какаові напої кисілі, компоти, кисломолочні напої та молоко,(промислового виготовлення), вода мінеральна природна столова натуральна не газована (при наявності сертифікатів та висновків державної епідеміологічної експертизи , де вказана сфера застосування-навчальні заклади)	150-200
Кондитерські вироби: печиво, вафлі, мармелад, зефір та інші вироби промислового виготовлення при наявності сертифікатів та висновків державної епідеміологічної експертизи, де вказана сфера застосування-навчальні заклади.	10-100
Борошняні кулінарні вироби з дріжджового та листового тіста печені: ватрушки, пиріжки в асортименті, булочки та інші.	80-100
Кондитерські вироби з дріжджового, бісквітного та листового тіста, печені, тістечка без крему, печиво в асортименті.	50-100



Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в м. КИЄВІ

вул. Волинська, 12, м. Київ, 03151, тел. (044) 486-54-86, т.ф. 486-40-27

E-mail: info@dpss.gov.ua Код ЄДРПОУ 40414833

21.03.18 № 05.2/4382

на № б/н від _____

Директору
ТОВ «Понтем.УА»

Янушкайтис А.

вул. Дніпровська Набережна, 26 ж, оф 53
м. Київ, 02132

Головним управлінням Держпродспоживслужби в м. Києві, в межах повноважень, розглянуто Ваш лист щодо розгляду та погодження примірного двотижневого меню (сніданки) для організації харчування учнів 1-4 та 5-11 класів загальноосвітніх навчальних закладів Дніпровського району міста Києва, асортименту шкільних буфетів Дніпровського району міста Києва.

Повідомляємо наступне.

Примірне двотижневе меню (сніданки) для організації харчування учнів 1-4 та 5-11 класів загальноосвітніх навчальних закладів Дніпровського району міста Києва розроблене відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах та наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

Асортимент шкільних буфетів Дніпровського району міста Києва складений з врахуванням вимог розділу 10 ДСанПіН 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів» та пункту 17 наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

Керуючись Законом України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення Примірне двотижневе меню (сніданки) для організації харчування учнів 1-4 та 5-11 класів загальноосвітніх навчальних закладів Дніпровського району міста Києва та асортимент шкільних буфетів Дніпровського району міста Києва можуть бути погоджені.

Перший заступник начальника

О.М. Овчаренко

«ПОГОДЖЕНО»

Перший заступник начальника
Головного управління
Держпродспоживслужби
в м. Києві


О.М. Овчаренко
2018р.



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор
ТОВ «ПОНТЕМ.УА»


А. Янущак
2018р.



ПРИМІРНЕ

Двотижневе меню (сніданки)

для організації одноразового харчування
по загальноосвітніх навчальних закладах
для учнів 1-4 та 5-11 класів

Дніпровського району м. Києва

(СЗШ №4; СЗШ №11; НВК «ЕкоНад» №30; СШ №31; СЗШ №42; СШ №65; СШ №66; СЗШ №81; СШ №98; СЗШ №99; СЗШ №103; СШ №120; СШ №125; СЗШ №126; СЗШ №128; СШ №129; Гімназія №136; СШ №137; НВК №141 ОРТ; СЗШ №146; СШ №148; СЗШ №158; НВК №167; НВК №176; СЗШ №180; СЗШ №182; НВК №183 «Фортуна»; СЗШ №184; СШ №188; Гімназія №191; СЗШ №195; СЗШ №201; Ліцей №208; НВК №209 «Сусір'я»; СЗШ №224; СЗШ №228; СШ №234; СШ №246; СЗШ №258; СШ №265; СШ №327; Технічний Ліцей; СШ №330 «Русанівка».)

(Вікова група учнів від 6 до 10 років; вікова група учнів від 11 років і старше – учнів із числа дітей-сиріт, дітей позбавлених батьківського піклування та дітей з малозабезпечених сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям; діти переселенці; учні загальноосвітніх навчальних закладів із сімей учасників антитерористичної операції та сімей загиблих (померлих) учасників антитерористичної операції)

Меню відпрацьоване з врахуванням норм харчування передбачених

Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №151/1

«Про затвердження норм харчування навчальних та оздоровчих закладів»

(додаток 7). (із змінами, внесеними згідно з Постановами

КМ №873 (873-2007-п) від 26.06.2007 №734 (734-2012-п)

Від 08.08.2012 №1086 (1086-2012-п) від 28.11.2012)

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ (СНІДАННЯ)

ДЛЯ УЧНІВ 1-4 КЛАСІВ (вікова група учнів від 6 до 10 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 відварними, на пару або припущеними. Дозволяється заміна страв, залежно від наявності сировини.

ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
219	СОСИСКИ ВІДВАРНІ	50	50
295	МАКАРОНИ ВІДВАРНІ	100	150
349	ЧАЙ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
169	ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ	112	112

ВІВТОРОК

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
206	ПАЛИЧКИ З РИБИ або ФІЛЕ РИБНЕ СМАЖЕНЕ З ОВОЧАМИ	50	70
298 296	КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ або КАРТОПЛЯ ВІДВАРНА	100	150
30	КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
К/К	ФРУКТИ	50	70

СЕРЕДА

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
102 312	СИРНИКИ З ПОВИДЛОМ або ВАРЕНИКИ ЛІНІВІ ВІДВАРНІ З МОЛОЧНИМ СОУСОМ	100/15 100/30	120/15 120/30
К	МОЛОКО КИП'ЯЧЕНЕ	180	200
К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ЧЕТВЕР

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
283/314	М'ЯСО КУРКИ В СОУСІ	50/30	70/30
292	РИС ВІДВАРНІЙ	100	150
362	СІК	180	180
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

П'ЯТНИЦЯ

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
248	БИТОЧКИ, ПИЩЕЛЬ СІЧЕНИЙ	50	70
291	КАША ГРЕЧАНА	100	150
149	ЧАЙ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

ПОНЕДІЛОК

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
219	СОСИСКИ ВІДВАРНІ	50	50
291	КАША ВІВСЯНА	100	150
362	СІК	180	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80
169	ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ	1\2	1\2

ВІВТОРОК

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 - 11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
212	ФРИКАДЕЛЬКИ РИБНІ В СОУСІ	50/30	70/50
298 296	КАРТОПЛЯНЕ ПОРЕ або КАРТОПЛЯ ВІДВАРНА	100	150
349	ЧАЙ	200	200
К/К	ХЛІБ ЖИТНІЙ	60	80

СЕРЕДА

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 -11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
188/312	ЗАПКАНКА СИРНА З МОЛОЧНИМ СОУСОМ	100/30	120/30
354	КАКАО З МОЛОКОМ	180	200
К/К	ХЛБ ЖИТНІЙ	60	80
8	МАСЛО ВЕРШКОВЕ	8	10

ЧЕТВЕР

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 -11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
261/315	ТЕФТЕЛІ М'ЯСНІ З СОУСОМ	50/30	70/50
295	МАКАРОННІ ВИРОБИ ВІДВАРІП	100	150
326	КОМПОТ ІЗ СВІЖИХ ФРУКТІВ	200	200
К/К	ФРУКТИ	50	70
К/К	ХЛБ ЖИТНІЙ	60	80

П'ЯТНИЦЯ

1 - 4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)

5 -11 КЛАСИ (від 11 років і старше)

Код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)	Вихід готової продукції (грам)
К/К	ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ (враховуючи сезонність)	50	70
285	КОТЛЕТИ СІЧЕНІ З ПТИЦІ	50	70
291	КАША ГРЕЧАНА	100	150
349	ЧАЙ З ЦУКРОМ	200	200
К/К	ХЛБ ЖИТНІЙ	60	80

Відповідальна особа

ПРИМІТКА:

- Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
- Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
- Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини.
- Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
- Напівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при тем тературі 250 градусів протягом 10 хвилин. Дозволяється жарка напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25-хвилин.
- Сосиски, варена ковбаса подаються на видачу після термообробки (варка 10 хвилин з часу закипання, після порціонування).
- Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
- Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.