

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.О. начальника

Сергія Приходько

Директор

(назва Виконавця)

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області



З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

Сергій Приходько

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

**для харчування вихованців дошкільних підрозділів, віком до 4-х років
на 2022 рік (зимовий сезон)**

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Перший тиждень			Другий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
Сніданок			Сніданок		
1	Різотто з зеленим горошком (тех. карта МОЗ)	100	1	Соте овочева (Тех. карта МОЗ)	50
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Макаронні вироби з сиром(стр.506)	105/12
4	Чай каркаде (стр.244)	150	4	Омлет Скрамбл (Тех. карта МОЗ)	50
6	Фрукти сезонні (банан) (стр.440)	60		Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			5	Чай без цукру (стр.512)	150
Обід			Обід		
1	Салат з вареного буряка (стр.440)	50	1	Сала з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	50
2	Суп гороховий (стр.375)	160	2	Суп овочевий (стр.472)	160
3	Кус-кус розсіпчастий (ЗП)	100	3	Каша рисова розсіпчаста (стр.506)	100
4	Котлета рибна (стр.409)	60	4	Зрази рибні січені (стр.410)	60
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	150	6	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	150
Підвечірок			Підвечірок		
1	Запіканка сирна з манною крупкою (стр.413)	100	1	Пудінг сирно-морквяний з ягідним кюлі (стр.495)	100/25
2	Соус молочний солодкий(стр.405)	10	2	Чай без цукру (стр.512)	150
3	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	150			
Віторок			Віторок		
Сніданок			Сніданок		
1	Тушкована капуста з курячим філе (Тех. карта МОЗ)	100	1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	50
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Каша гречана розсіпчаста(стр.507)	100
3	Сир твердий	10	4	Гуляш курячий (стр.394)	50
4	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	100		Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			5	Сир твердий	10
			6	Какао на молоці (стр.514)	160

	Обід			Обід	
1	Соте овочеve (Тех. карта МОЗ)	50	1	Суп з галушками (стр.472)	160
2	Суп гречаний (стр.376)	160	2	Ліниві голубці з яловичини (Тех. карта МОЗ)	120
3	Каша пшоняна (стр.505)	100	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Ковбаски по-Львівські в сметанно-томатному соусі (стр.480)	50	4	Компот із сушених фруктів (стр.516)	150
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30			
6	Компот із свіжих яблук (стр.439)	150			
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Булка здобна (стр.509)	55	1	Пиріжок з родзинками (Тех. карта МОЗ)	75
2	Какао з молоком (стр.437)	150	2	Йогурт (стр.437)	100
3	Яблуко фаршироване сиром (стр.441)	100	3	Фрукти сезонні (банан)	70
	Середа			Середа	
	Сніданок			Сніданок	
1	Салат зі свіжої капусти та моркви	45	1	Каша пшоняна (стр.507)	100
2	Макарони відварні (стр.505)	100	2	М'ясо куряче, тушковане з овочами в сметанному соусі (стр.395)	70/2
3	Курка по-Італійські (Тех. карта МОЗ)	60	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Чай з лимоном (стр.512)	150/5
5	Чай з лимоном (стр.512)	150/5			
	Обід			Обід	
1	Ікра бурякова (стр.500)	50	1	Соте овочеve (Тех. карта МОЗ)	50
2	Куліш (стр.368)	160	2	Борщ буряковий (стр.368)	160
3	М'ясо куряче тушковане з овочами в сметанному соусі (стр.395)	100/2	3	Булгур (стр.395)	100
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Курячий шніцель (Тех. карта МОЗ)	50
5	Компот із свіжих яблук (стр.439)	150		Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			5	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	120
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Сирники зі сметанним соусом (стр.493/489)	80/10		Запіканка сирна з бананом (Тех. карта МОЗ)	100
2	Чай (стр.512)	150	1	Чай (стр.512)	150
3	Фрукти сезонні(мандарин) (Тех. карта	70	2	Фрукти свіжі (яблуко) (Тех. карта МОЗ)	70
	Четвер			Четвер	
	Сніданок			Сніданок	
1	Бігос овочевий з філе курячим (стр.396)	120	1	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	50
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Каша пшенична в'язка (стр.403)	100
4	Сир твердий	10	4	Нагетси курячі (Тех. карта МОЗ)	50
5	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	120	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			6	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	120
	Обід		6	Обід	
1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	50		Буряк припущений зі сметаною (стр. 500)	50
2	Суп квасолевий(стр.376)	160		Суп гречаний (стр.376)	160
3	Плов з крупи булгур та філе курячого (Тех. карта МОЗ)	100	1	Печеня по-домашньому з філе курячим (стр.486)	100
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	150	3	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	150

	<i>Підвечірок</i>		6	<i>Підвечірок</i>	
1	Запіканка пшонона з гарбузом (Тех. карта МОЗ)	100	7	Оладки кукурудзяні з морквою зі сметаною (Тех. карта МОЗ)	100/15
2	Йогурт	100	8	Ряжанка	100
3	Фрукти сезонні(банан) (Тех. карта МОЗ)	70		Фрукти сезонні(мандарин)(Тех. карта МОЗ)	70
	<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>	
	<i>Сніданок</i>			<i>Сніданок</i>	
1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	50	1	Салат зі свіжої капусти та моркви (стр.464)	50
2	Каша пшенична в'язка "Артек"(стр.507)	100	2	Плов з філе курячим ((стр.485)	65
3	Філе куряче. тушковане в соусі (гуляш) (Тех. карта МОЗ)	50	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Сир твердий	10
5	Какао з молоком (стр.437)	160	5	Какао на молоці (стр.514)	160
6	<i>Обід</i>			<i>Обід</i>	
1	Овочі припушені з соусом Бешамель (Тех. карта МОЗ)	50		Соте овочеve (Тех. карта МОЗ)	50
2	Борщ "Український" (стр.361)	160	1	Суп польовий (стр.361)	160
3	Товченики рибні (стр.409)	50	2	Котлети рибні (стр.492)	30
4	Пюре картопляне (стр. 499)	100	3	Картопля відварна з маслом (стр.500)	100
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот зі свіжих (заморожених) ягід (стр515)	150	5	Компот зі свіжих (заморожених) ягід (стр515)	150
	<i>Підвечірок</i>			<i>Підвечірок</i>	
1	Вертуга з яблуками (Тех карта МОЗ)	60	1	Печиво вівсяне (Тех карта МОЗ)	60
2	Ряжанка	100	2	Йогурт	100
3	Фрукти свіжі (яблуко) (Тех. карта МОЗ)	70	3	Фрукти свіжі (яблуко) (Тех. карта МОЗ)	70

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». - Київ : МЦФЕР-Україна, 2014.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

**для харчування вихованців дошкільних підрозділів, віком до 4-х років
на 2022 рік (зимовий сезон)**

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Третій тиждень			Четвертий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
Сніданок			Сніданок		
1	Булгур (стр.395)	100	1	Плов фруктовий (Тех. карта МОЗ)	100
2	Чахохбілі з куркою (Тех. карта МОЗ)	50	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	3	Сир твердий	10
4	Чай каркаде (стр.244)	150	4	Чай каркаде (стр.244)	150
5	Сир твердий	10			
6	Фрукти сезонні(яблуко) (стр.440)	70			
Обід			Обід		
1	Салат з капусти з насінням (стр.36)	50	1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	50
2	Суп квасолевий (стр.376)	160	2	Суп рисовий (стр.380)	160
3	Пюре картопляне (стр.499)	100	3	Картопляний гратен (Тех. карта МОЗ)	100
4	Рибні нагетси (стр.36)	50	4	Котлети рибні (стр.492)	50
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот із свіжих (заморожених) фруктів (стр 515)	150	6	Компот із сушених фруктів (стр516)	150
Підвечірок			Підвечірок		
1	Сирники рожеві з молочним соусом солодким (стр. 413)	80/20	1	Сирники з ягідним соусом(стр.413//222)	80/20
2	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	150	2	Какао на молоці (стр.514)	120
			3	Фрукти сезонні (банан) (стр.440)	70
Вівторок			Вівторок		
Сніданок			Сніданок		
1	Бігос овочево-курячий (стр.396)	70	1	Салат вітамінний (стр 464)	50
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Макарони відварні (стр.505)	80
3	Сир твердий	10	4	Курка по-Італійські (Тех. карта МОЗ)	30
4	Какао на молоці (стр.514)	120		Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Фрукти сезонні (банан)	70	5	Чай каркаде (стр.244)	160
Обід			Обід		
1	Соте овочево (Тех. карта МОЗ)	50	1	Соте овочево (Тех. карта МОЗ)	50
2	Борщ Український (стр.516)	160	2	Борщ Український (стр.516)	160
3	Тюфтельки курячі з рисом (стр399)	70	3	Кус-кус розсипчастий (Тех. карта МОЗ)	80
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Товченики м'ясні (стр 389)	55
5	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	120	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30

			6	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	120
	<i>Підвечірок</i>			<i>Підвечірок</i>	
1	Пиріжок з родзинками (Тех. карта МОЗ)	50	1	Каша молочна гречана (стр. 504)	160
2	Йогурт (стр.437)	100	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
3	Фрукти сезонні (банан)	70	3	Сир твердий	10
			4	Чай (стр.512)	150
			5	Фрукти сезонні (банан)	70
	<i>Середа</i>			<i>Середа</i>	
	<i>Сніданок</i>			<i>Сніданок</i>	
1	Салат вітамінний (стр 464)	50	1	Салат з капусти з насінням (стр.36)	50
2	Кус-кус розсипчастий (Тех. карта МОЗ)	80	2	Рис Паелья (стр.36)	100
3	Шпундра з куркою ((Тех. карта МОЗ)	30	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	120
5	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	150			
6	Фрукти сезонні(апельсин) (Тех. карта МОЗ)	70			
	<i>Обід</i>			<i>Обід</i>	
1	Буряк тушкований з цибулею (стр.424)	45	1	Ікра бурякова (стр.500)	50
2	Суп польовий (стр.379)	160	2	Суп гороховий (стр 375)	160
3	Макаронні вироби відварені (стр 505)	100	3	Булгур (стр.395)	100
4	Болоньезе з яловичини (Тех. карта МОЗ)	70	4	Нагетси курячі (Тех. карта МОЗ)	50
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30		Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	150	5	Компот із свіжих (заморожених) фруктів (стр.515)	150
	<i>Підвечірок</i>			<i>Підвечірок</i>	
1	Запіканка сирна (стр.493)_	70		Пудинг сирно-морквяний зі сметаною (стр 493)	100/5
2	Чай (стр.512)	150	1	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	150
3	Фрукти сезонні(яблуко) (Тех. карта МОЗ)	70	2	Фрукти свіжі (яблуко) (Тех. карта МОЗ)	70
	<i>Четвер</i>			<i>Четвер</i>	
	<i>Сніданок</i>			<i>Сніданок</i>	
1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	50	1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	50
2	Каша пшенична в'язка (стр.403)	110	2	Куліш з курячим м'ясом (Тех. карта МОЗ)	100
3	Бефстроганов з вареного філе (Тех. карта МОЗ)	50	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Какао на молоці (стр.514)	120
5	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	120			
	<i>Обід</i>			<i>Обід</i>	
1	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	50	1	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	50
2	Борщ буряковий (стр.368)	160	2	Борщ буряковий (стр.368)	160
3	Плов з крупи булгур та філе курячого (Тех. карта МОЗ)	100	3	Пиріг пастуший з філе курячим (стр.126)	100
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	150	5	Компот із свіжих (заморожених) фруктів (стр.515)	150
	<i>Підвечірок</i>			<i>Підвечірок</i>	

1	Запіканка пшоняна з гарбузом (Тех. карта МОЗ)	75	1	Суп молочний з макаронними виробами (стр.503)	200
2	Какао на молоці (стр.514)	120	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
3	Фрукти сезонні(банан) (Тех. карта МОЗ)	70	3	Сир твердий	10
			4	Чай з лимоном (стр.512)	150/5
			5	Фрукти сезонні(банан)(Тех. карта МОЗ)	70
	П'ятниця			П'ятниця	
	Сніданок			Сніданок	
1	Соте овочеве (Тех. карта МОЗ)	50	1	Салат з морквою та родзинками (Тех. карта МОЗ)	50
2	Мак енд чіз (стр. 140)	100	2	Каша пшенична в`язка (стр.403)	100
3	Палички курячі (стр. 136)	30	3	Оладки курячі (стр. 402)	40
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Чай (стр.512)	150	5	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	120
			6	Фрукти сезонні(мандарин) (Тех. карта МОЗ)	70
6	Обід			Обід	
1	Салат з вареного буряка (стр.440)	50	1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	50
2	Суп овочевий (стр.472)	160	1	Суп харчо (стр.472)	160
3	Котлети рибні (стр.492)	40	2	Каша пшоняна в`язка (стр.505)	100
4	Картопля відварна з маслом (стр.500)	100	3	Зрази рибні січені (стр.410)	60
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот із сушених фруктів (стр516)	150	5	Компот із сушених фруктів (стр516)	150
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Булка здобна (стр.509)	55	1	Пиріжок з ягодами (стр. 509)	45
2	Ряжанка	100	2	Ряжанка	100
3	Фрукти сезонні (банан)	70	3	Фрукти сезонні (банан)	70

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». - Київ : МЦФЕР-Україна, 2014.

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.О. начальника

Директор

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

Сергій Приходько

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування вихованців дошкільних підрозділів, віком від 4-х до 6 (7)
років на 2022 рік (зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Перший тиждень			Другий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
Сніданок			Сніданок		
1	Різотто з зеленим горошком (тех. карта МОЗ)	150	1	Соте овочеве (Тех. карта МОЗ)	50
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Макаронні вироби з сиром (стр.506)	130/19
3	Чай каркаде (стр.244)	200	3	Омлет Скрамбл (Тех. карта МОЗ)	50
4	Фрукти сезонні(банан) (стр.440)	80	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			5	Чай (стр.512)	200
Обід			Обід		
1	Салат з вареного буряка (стр.440)	93	1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	60
2	Суп гороховий (стр.375)	250	2	Суп овочевий (стр.472)	200
3	Кус-кус розсипчастий (ЗП)	150	3	Каша рисова розсипчаста (стр.506)	150
4	Котлета рибна (стр.409)	90	4	Зрази рибні січені (стр.410)	90
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	180	6	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	180
Підвечірок			Підвечірок		
1	Запіканка сирна з манною крупкою (стр.413)	125	1	Пудинг сирно-морквяний з ягідним кюлі (стр.495)	150/25
2	Соус молочний солодкий(стр.405)	20	2	Чай (стр.512)	200
2	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	180			
Вівторок			Вівторок		
Сніданок			Сніданок		
1	Тушкована капуста з курячим філе (Тех. карта МОЗ)	150	1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	60
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Каша гречана розсипчаста (стр.507)	120
3	Сир твердий	10	3	Гуляш курячий (стр.394)	80
4	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	180	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			5	Сир твердий	10

			6	Какао на молоці (стр.514)	180
	Обід			Обід	
1	Соте овочеve (Тех. карта МОЗ)	50	1	Суп з галушками (стр.472)	250
2	Суп гречаний (стр.376)	250	2	Ліниві голубці з яловичини (Тех. карта МОЗ)	180
3	Каша пшоняна (стр.505)	150	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Колбаски по-Львівські в сметанно-томатному соусі (стр.480)	100	5	Компот із сушених фруктів (стр.516)	180
6	Хліб пшеничний цільнозерновий	30			
7	Компот із свіжих яблук (стр.439)	180			
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Булка здобна (стр.509)	75	1	Пиріжок з родзинками (Тех. карта МОЗ)	85
2	Какао на молоці (стр.514)	160	2	Йогурт (стр.437)	125
2	Яблуко фаршироване сиром (стр.441)	127	3	Фрукти сезонні (банан)	100
	Середа			Середа	
	Сніданок			Сніданок	
1	Салат зі свіжої капусти та моркви (стр.464)	60	1	Каша пшоняна (стр.507)	150
2	Макарони відварні (стр.505)	150	2	М'ясо куряче тушковане з овочами в сметанному соусі (стр.395)	100/2
3	Курка по-Італійські (Тех. карта МОЗ)	85	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Чай з лимоном (стр.512)	180/6
5	Чай з лимоном (стр.512)	180/6	5		
	Обід			Обід	
1	Ікра бурякова (стр.500)	60	1	Соте овочеve (Тех. карта МОЗ)	50
2	Куліш (стр.368)	250	2	Борщ буряковий (стр.368)	200
3	М'ясо куряче тушковане з овочами в сметанному соусі (стр.395)	150/5	3	Булгур (стр.395)	150
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Курячий шніцель (Тех. карта МОЗ)	70
5	Компот із свіжих яблук (стр.439)	180	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			6	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	150
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Сирники зі сметанним соусом (стр.493/489)	120/20	1	Запіканка сирна з бананом (Тех. карта МОЗ)	150
2	Чай (стр.512)	200	2	Чай (стр.512)	200
3	Фрукти сезонні(мандарин) (Тех. карта	100	3	Фрукти свіжі (яблуко) (Тех. карта МОЗ)	100
	Четвер			Четвер	
	Сніданок			Сніданок	
1	Бігос овочевий з філе курячим (стр.396)	160	1	Салат з капусти з зеленим горошком	75
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Каша пшенична в'язка (стр.403)	160
3	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	180	4	Нагетси курячі (Тех. карта МОЗ)	75
4	Сир твердий	10	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
			6	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	180
	Обід			Обід	
1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	75		Буряк припущений зі сметаною (стр. 500)	60
2	Суп квасолевий (стр.376)	250		Суп гречаний (стр.376)	200
3	Плов з крупи булгур та філе курячого (Тех. карта МОЗ)	120	1	Печеня по-домашньому з філе курячим (стр.486)	150
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30

5	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр. 515)	180	3	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	180
<i>Підвечірок</i>				<i>Підвечірок</i>	
1	Запіванка пшоняна з гарбузом (Тех. карта МОЗ)	150	1	Оладки кукурудзяні з морквою зі сметаною (Тех. карта МОЗ)	150/22
2	Йогурт	125	2	Ряжанка	120
3	Фрукти сезонні(банан) (Тех. карта МОЗ)	100	3	Фрукти сезонні(мандарин) (Тех. карта МОЗ)	100
<i>П'ятниця</i>				<i>П'ятниця</i>	
<i>Сніданок</i>				<i>Сніданок</i>	
1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	60	1	Салат зі свіжої капусти та моркви (стр.464)	60
2	Каша пшенична в'язка (стр.507)	160	2	Плов з філе курячим (стр.485)	130
3	Філе куряче тушковане в соусі (гуляш) (Тех. карта МОЗ)	70	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Сир твердий	10
5	Какао на молоці (стр.514)	180		Какао на молоці (стр. 514)	180
<i>Обід</i>				<i>Обід</i>	
1	Овочі припущені з соусом Бешамель (Тех. карта МОЗ)	60	1	Соте овочеве (Тех. карта МОЗ)	50
2	Борщ "Український" (стр.361)	250	2	Суп польовий (стр.361)	250
3	Товченики рибні (стр.409)	70	3	Котлети рибні (стр.492)	60
4	Пюре картопляне (стр. 499)	150	4	Картопля відварна з маслом (стр.500)	150
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот зі свіжих (заморожених) ягід (стр. 515)	180	6	Компот зі свіжих (заморожених) ягід (стр. 515)	180
<i>Підвечірок</i>				<i>Підвечірок</i>	
1	Вертута з яблуками (Тех карта МОЗ)	80	1	Печиво вівсяне (Тех карта МОЗ)	80
2	Ряжанка	120	2	Йогурт	125
2	Фрукти сезонні (апельсини)	100	3	Фрукти сезонні (апельсини)	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». - Київ : МЦФЕР-Україна, 2014.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Соловей
М.П.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

З.М.Соловей

М.П.

(підпис)

(П.І.П.)

Сергій Приходько

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування вихованців дошкільних підрозділів, віком від 4-х до 6 (7)
років на 2022 рік (зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Третій тиждень			Четвертий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
Сніданок			Сніданок		
1	Булгур (стр.395)	120	1	Плов фруктовий (Тех. карта МОЗ)	150
2	Чахохбілі з куркою (Тех. карта МОЗ)	75	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	3	Сир твердий	10
5	Сир твердий	10	4	Чай каркаде (стр.244)	200
5	Чай каркаде (стр.244)	200			
6	Фрукти сезонні(банан) (стр.440)	100			
Обід			Обід		
1	Салат з капусти з насінням (стр.36)	75	1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	60
2	Суп квасолевий (стр.376)	250	2	Суп рисовий (стр.380)	250
3	Пюре картопляне (стр.499)	150	3	Картопляний гратен (Тех. карта МОЗ)	150
4	Рибні нагетси (стр.36)	70	4	Котлети рибні (стр.492)	70
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Компот із свіжих (заморожених) фруктів (стр 515)	180	6	Компот із сушених фруктів (стр516)	180
Підвечірок			Підвечірок		
1	Сирники рожеві з молочним соусом солодким (стр. 413)	100/30	1	Сирники з ягідним соусом(стр.413//222)	120/30
2	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	180	2	Какао на молоці (стр.514)	180
2			3	Фрукти сезонні(банан) (стр.440)	100
Вівторок			Вівторок		
Сніданок			Сніданок		
1	Бігос овочево-курячий (стр.396)	120	1	Салат вітамінний (стр 464)	60
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Макарони відварні (стр.505)	100
3	Сир твердий	10	3	Курка по-Італійськи (Тех. карта МОЗ)	60
4	Какао на молоці (стр.514)	180	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Фрукти сезонні (банан)	100	5	Чай каркаде (стр.244)	180
Обід			Обід		
1	Соте овочево (Тех. карта МОЗ)	50	1	Соте овочево (Тех. карта МОЗ)	50
2	Борщ Український (стр.516)	250	2	Борщ Український (стр.516)	250
3	Тюфтелькі курячі з рисом(стр.399)	150	3	Кус-кус розсипчастий (Тех. карта МОЗ)	150
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Товченики м`ясні (стр. 389)	80
6	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	150	6	Хліб пшеничний цільнозерновий	30

			7	Кисіль із заморожених фруктів (стр.517)	150
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Пиріжок з родзинками (Тех. карта МОЗ)	85	1	Каша молочна гречана (стр. 504)	200
2	Йогурт (стр.437)	125	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
3	Фрукти сезонні (мандарин)	100	3	Сир твердий	10
			4	Чай (стр.512)	200
			5	Фрукти сезонні (банан)	100
	Середа			Середа	
	Сніданок			Сніданок	
1	Салат вітамінний (стр. 464)	60	1	Салат з капусти з насінням (стр.36)	60
2	Кус-кус розсипчастий (Тех. карта МОЗ)	100	2	Рис Паеля (стр.36)	150
3	Шпундра з куркою ((Тех. карта МОЗ)	50	3	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	180
5	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200	5		
6	Фрукти сезонні(апельсин) (Тех. карта МОЗ)	100			
	Обід			Обід	
1	Буряк тушкований з цибулею (стр.424)	73	1	Ікра бурякова (стр.500)	60
2	Суп польовий (стр.379)	250	2	Суп гороховий (стр. 375)	250
3	Макаронні вироби відварені (стр 505)	150	3	Булгур (стр.395)	150
4	Болоньезе з яловичини (Тех. карта МОЗ)	100	4	Нагетси курячі (Тех. карта МОЗ)	75
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	180	6	Компот із свіжих (заморожених) фруктів (стр.515)	180
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Запіканка сирна (стр.493)	120	1	Пудинг сирно-морквяний зі сметаною (стр 493)	180/15
2	Чай (стр.512)	200	2	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200
3	Фрукти сезонні(яблуко) (Тех. карта МОЗ)	100	3	Фрукти свіжі (яблуко) (Тех. карта МОЗ)	100
	Четвер			Четвер	
	Сніданок			Сніданок	
1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	75	1	Салат з моркви та яблук (Тех. карта МОЗ)	75
2	Каша пшенична в'язка (стр.403)	160	2	Куліш з курячим м'ясом (Тех. карта	180
3	Бефстроганов з вареного філе (Тех. карта МОЗ)	70	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Какао на молоці (стр.514)	160
5	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	180			
	Обід			Обід	
1	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	75		Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	75
2	Борщ буряковий (стр.368)	250		Борщ буряковий (стр.368)	250
3	Плов з крупи булгур та філе курячого (Тех. карта МОЗ)	150	1	Пиріг пастуший з філе курячим (стр.126)	150
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Компот із свіжих (заморожених) ягід (стр.515)	180	3	Компот із свіжих (заморожених) фруктів (стр.515)	180
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Запіканка пшоняна з гарбузом (Тех. карта МОЗ)	150	1	Суп молочний з макаронними виробами (стр.503)	250
2	Какао на молоці (стр.514)	180	2	Хліб пшеничний цільнозерновий	30

3	Фрукти сезонні(банан) (Тех. карта МОЗ)	100	3	Сир твердий	10
			4	Чай з лимоном (стр.512)	180/6
			5	Фрукти сезонні(банан) (Тех. карта МОЗ)	100
	П'ятниця			П'ятниця	
	Сніданок			Сніданок	
1	Соте овочеve (Тех. карта МОЗ)	50	1	Салат з морквою та родзинками (Тех. карта МОЗ)	75
2	Мак енд чіз (стр. 140)	150	2	Каша пшенична в'язка (стр.403)	150
3	Палички курячі (стр. 136)	50	3	Оладки курячі (стр. 402)	60
4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	4	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
5	Чай (стр.512)	200	5	Сік фруктовий (Тех. карта МОЗ)	180
6			6	Фрукти сезонні(мандарин) (Тех. карта МОЗ)	100
	Обід			Обід	
1	Салат з вареного буряка (стр.440)	93	1	Салат з пекінської капусти (стр.355)	60
2	Суп овочевий (стр.472)	200	2	Суп харчо (стр.472)	250
3	Котлети рибні (стр.492)	60	3	Каша пшоная в'язка (стр.505)	150
4	Картопля відварна з маслом (стр.500)	150	4	Зрази рибні січені (стр.410)	90
5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	5	Хліб пшеничний цільнозерновий	30
6	Компот із сушених фруктів (стр516)	180	6	Компот із сушених фруктів (стр516)	180
	Підвечірок			Підвечірок	
1	Булка здобна (стр.509)	75	1	Пиріжок з ягодами (стр. 509)	55
2	Ряжанка	120	2	Ряжанка	120
2	Фрукти сезонні (банан)	100	3	Фрукти сезонні (банан)	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». - Київ : МЦФЕР-Україна, 2014.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Господаренко

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис)

(П.І.П.)



ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування учнів 1-4 класів, які користуються пільгами на 2022 рік
(зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Перший тиждень			Другий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
1	Суп овочевий (стр.80)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з яблук та кваш. капуст.(стр.60)	50	2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	50
3	Чахохбілі з куркою (стр.152)	75	3	Болоньезе (стр.130)	75
4	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	100	4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100
5	Хліб	30	5	Хліб	30
6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
Вівторок			Вівторок		
1	Суп з рисом та томатом (стр.88)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	50	2	Салат картопляний (стр.34)	50
3	Курячі нагітси (стр.134)	75	3	Курка з паприкою (стр.132)	75
4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	20	4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	20
5	Картопляний гратен (стр.116)	150	5	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	100
6	Хліб	30	6	Хліб	30
7	Чай масала (стр.242)	200	7	Сік фруктовий без цукру	200
8	Яблуко	100	8	Банан	100
Середа			Середа		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250
2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	50	2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	50
3	Печеня по-домашньому (стр.172)	150	3	Бефстроганов з вареної яловичини (стр.168)	75
4	Хліб	30	4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	100
5	Чай каркаде (стр.244)	200	5	Хліб	30
6	Яблуко	100	6	Чай масала (стр.242)	200
			7	Яблуко	100
Четвер			Четвер		
1	Авголемоно (стр.76)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	50	2	Фрикадельки м'ясні (стр.154)	75
3	Котлета рибна (стр.186)	75	3	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25

4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25	4	Пшоняна каша з квашеною капустою (стр.218).	100
5	Рис розсипчастий з орегано (стр.218)	100	5	Хліб	30
6	Хліб	30	6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200
7	Какао з молоком (стр.194)	200	7	Банан	100
8	Яблуко	100			
	<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>	
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп овочевий (стр.80)	250
2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	50	2	Салат з яблук та квашеної капусти (стр.60)	50
3	Курячий шніцель (стр.150)	75	3	Ячнево-печінкові кульки (стр.138)	75
4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	100	4	Картопляний гратен (стр.116)	150
5	Хліб	30	5	Хліб	30
6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Чай каркаде (стр.244)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Збірник рецептур страв для харчування школярів /М-во торгівлі УРСР.-К.: Техніка, 1987.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування учнів 1-4 класів, які користуються пільгами на 2022 рік
(зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Третій тиждень			Четвертий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
1	Суп рисом та томатом (стр.88)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат з моркви та капусти (стр.58)	50	2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	50
3	Мак ен чиз (стр.140)	150	3	Бигос з гречкою (стр.146)	150
4	Хліб	30	4	Хліб	30
5	Какао з молоком (стр.194)	200	5	Сік фруктовий без цукру	200
6	Яблуко	100	6	Банан	100
Вівторок			Вівторок		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250
2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	50	2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	50
3	Курка тушкована в соусі (стр.174)	75	3	Ячнево-печінкові кульки (стр.138)	75
4	Картопля запечена з куркумою (стр.104)	100	4	Картопляний гратен (стр.116)	150
5	Хліб	30	5	Хліб	30
6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
Середа			Середа		
1	Авголемоно (стр.76)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	50	2	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	50
3	Фрикадельки м'ясні (стр.154)	75	3	Чахохбілі з куркою (стр.152)	75
4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100	4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	100
5	Хліб	30	5	Хліб	30
6	Какао з молоком (стр.194)	200	6	Сік фруктовий без цукру	200
7	Яблуко	100	7	Банан	100
Четвер			Четвер		
1	Суп овочевий (стр.80)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат картопляний (стр.34)	50	2	Салат з яблук та квашеною капустою (стр.60)	50
3	Бефстроганов з вареної яловичини (стр.168)	75	3	Котлета рибна	75
4	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	100	4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100
5	Хліб	30	5	Хліб	30
6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100

<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп овочевий (стр.80)	250
2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	50	2	Салат з капусти з ароматною олією (стр.26)	50
3	Болоньезе (стр.130)	75	3	Палички курячі (стр.136)	75
4	Пшоняна каша з кваш капуст. (стр.106)	150	4	Картопля запечена з куркумою (стр.104)	100
5	Хліб	30	5	Хліб	30
6	Чай масала (стр.242)	200	6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200
7	Яблуко	100	7	Банан	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Збірник рецептур страв для харчування школярів /М-во торгівлі УРСР.-К.: Техніка, 1987.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Сергія Приходько

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування учнів 5-9 класів, які користуються пільгами на 2022 рік
(зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Перший тиждень			Другий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
1	Суп овочевий (стр.80)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з яблук та кваш. капуст.(стр.60)	100	2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	100
3	Чахохбілі з куркою (стр.152)	100	3	Болоньезе (стр.130)	100
4	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	100	4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
Вівторок			Вівторок		
1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	100	2	Салат картопляний (стр.34)	100
3	Курячі нагітси (стр.134)	75	3	Курка з паприкою (стр.132)	75
4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25	4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25
5	Картопляний гратен (стр.116)	150	5	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	100
6	Хліб	50	6	Хліб	50
7	Чай масала (стр.242)	200	7	Сік фруктовий без цукру	200
8	Яблуко	100	8	Банан	100
Середа			Середа		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250
2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	100	2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	100
3	Печеня по-домашньому (стр.172)	150	3	Бефстроганов з вареної яловичини (стр.168)	100
4	Хліб	50	4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	100
5	Чай каркаде (стр.244)	200	5	Хліб	50
6	Яблуко	100	6	Чай масала (стр.242)	200
Четвер			Четвер		
1	Авголемоно (стр.76)	250	1	Борщ з картоплею (стр.76)	250
2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	100	2	Фрикадельки м'ясні (стр.154)	75
3	Котлета рибна (стр.186)	75	3	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25
4	Соус "Кетчуп"(стр.218)	25	4	Пшоняна каша з квашеною капустою (стр.106)	150
5	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100	5	Хліб	50

6	Хліб	50	6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200
7	Какао з молоком (стр.194)	200	7	Банан	100
8	Яблуко	100			
	<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>	
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп овочевий (стр.80)	250
2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	100	2	Салат з яблук та квашеної капусти (стр.60)	75
3	Курачий шніцель (стр.150)	75	3	Ячнево-печінкові кульки(стр.138)	100
4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25	4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25
5	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	100	5	Картопляний гратен (стр.116)	150
6	Хліб	50	6	Хліб	50
7	Сік фруктовий без цукру	200	7	Чай каркаде (стр.242)	200
8	Банан	100		Яблуко	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Збірник рецептур страв для харчування школярів /М-во торгівлі УРСР.-К.: Техніка, 1987.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ
для харчування учнів 5-9 класів, які користуються пільгами на 2022 рік
(зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Третій тиждень			Четвертий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
1	Суп рисом та томатом (стр.88)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат з моркви та капусти (стр.58)	75	2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	75
3	Мак ен чиз (стр.140)	150	3	Бигос з гречкою (стр.146)	150
4	Хліб	50	4	Хліб	50
5	Какао з молоком (стр.194)	200	5	Сік фруктовий без цукру	200
6	Яблуко	100	6	Банан	100
Вівторок			Вівторок		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250
2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	100	2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	75
3	Курка тушкована в соусі (стр.174)	75	3	Ячнево-печінкові кульки (стр.138)	100
4	Картопля запечена з куркумою (стр.104)	100	4	Картопляний гратен (стр.116)	150
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
Середа			Середа		
1	Авголемоно (стр.76)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	100	2	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	100
3	Фрикадельки м'ясні (стр.154)	100	3	Чахохбілі з куркою (стр.152)	100
4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100	4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	100
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Какао з молоком (стр.194)	200	6	Сік фруктовий без цукру	200
7	Яблуко	100	7	Банан	100
Четвер			Четвер		
1	Суп овочевий (стр.80)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат картопляний (стр.34)	100	2	Салат з яблук та квашеною капустою (стр.60)	100
3	Бефстроганов з вареної яловичини (стр.168)	100	3	Котлета рибна (стр.186)	75
4	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	100	4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	100
5	Хліб	50	5	Хліб	50

6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
			8		
	<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>	
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп овочевий (стр.80)	250
2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	75	2	Салат з капусти ароматною олією (стр.26)	100
3	Болоньезе (стр.130)	100	3	Палички курячі (стр.136)	75
4	Пшоняна каша з кваш капуст. (стр.106)	150	4	Картопля запечена з куркумою (стр.104)	100
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Чай масала (стр.242)	200	6	Узвар з суміші сухофруктів (стр185)	200
7	Яблуко	100	7	Банан	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Збірник рецептур страв для харчування школярів /М-во торгівлі УРСР.-К.: Техніка, 1987.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування учнів 10-12 класів, які користуються пільгами на 2022 рік
(зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Перший тиждень			Другий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
1	Суп овочевий (стр.80)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з яблук та квашеною капустою (стр.60).	100	2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	100
3	Чахохбілі з куркою (стр.152)	100	3	Болоньезе (стр.130)	100
4	Гречана каша розсипчаста з чебрецем	150	4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	150
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
Вівторок			Вівторок		
1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат з капусти з зеленими горошком (стр.28)	100	2	Салат картопляний (стр.34)	100
3	Курачі нагітси (стр.134)	100	3	Курка з паприкою (стр.132)	100
4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25	4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25
5	Картопляний гратен (стр.116)	150	5	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	150
6	Хліб	50	6	Хліб	50
7	Чай масала (стр.242)	200	7	Сік фруктовий без цукру	200
8	Яблуко	100	8	Банан	100
Середа			Середа		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250
2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	100	2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	100
3	Печеня по-домашньому (стр.172)	200	3	Бефстроганов з вареної яловичини (стр.168)	100
4	Хліб	50	4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	150
5	Чай каркаде (стр.244)	200	5	Хліб	50
6	Яблуко	100	6	Чай масала (стр.242)	200
			7	Яблуко	100
Четвер			Четвер		
1	Авголемоно (стр.76)	250	1	Борщ з картоплею	250
2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	100	2	Фрикадельки м'ясні (стр.154)	100
3	Котлета рибна (стр.186)	100	3	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25

4	Соус "Кетчуп" (стр.218)	25	4	Пшоняна каша з квашеною капустою (стр.106)	150
5	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	150	5	Хліб	50
6	Хліб	50	6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200
7	Какао з молоком (стр.194)	200	7	Банан	100
8	Яблуко	100			
	<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>	
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп овочевий (стр.80)	250
2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	100	2	Салат з яблук та кваш. капуст (стр.60).	100
3	Курячий шніцель (стр.150)	100	3	Ячнево-печінкові кульки (стр.138)	100
4	Соус "Кетчуп"(стр.218)	25	4	Соус "Кетчуп"(стр.218)	25
5	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	150	5	Картопляний гратен (стр.116)	150
6	Хліб	50	6	Хліб	50
7	Сік фруктовий без цукру	200	7	Чай каркаде (стр.244)	200
8	Банан	100	8	Яблуко	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Збірник рецептур страв для харчування школярів /М-во торгівлі УРСР.-К.: Техніка, 1987.

ПОГОДЖЕНО

В.О. начальника

Соловей

Головного управління
Держпродспожислужби
в Запорізькій області

Сергій Приходько

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

(назва
Виконавця)

З.М.Соловей

М.П. (підпис) (П.І.П.)

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для харчування учнів 10-12 класів, які користуються пільгами на 2022 рік
(зимовий сезон)

№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)	№ п/п	Найменування страви	Вихід (г, мл)
Третій тиждень			Четвертий тиждень		
Понеділок			Понеділок		
1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат з моркви та капусти (стр.58)	100	2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	100
3	Мак ен чиз (стр.140)	150	3	Бигос з гречкою (стр.146)	150
4	Хліб	50	4	Хліб	50
5	Какао з молоком (стр.194)	200	5	Сік фруктовий без цукру	200
6	Яблуко	100	6	Банан	100
Вівторок			Вівторок		
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп рисом і томатом (стр.88)	250
2	Салат з капусти з насінням (стр.36)	100	2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	100
3	Курка тушкована в соусі (стр.174)	100	3	Ячнево-печінкові кульки (стр.138)	100
4	Картопля запечена з куркумою (стр.104)	150	4	Картопляний гратен (стр.116)	150
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200	6	Какао з молоком (стр.194)	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
Середа			Середа		
1	Авголемоно (стр.76)	250	1	Борщ з картоплею (стр.78)	250
2	Салат з буряком та сухариками (стр.22)	100	2	Салат з капусти з зеленим горошком (стр.28)	100
3	Фрикадельки м'ясні (стр.154)	100	3	Чахохбілі з куркою (стр.152)	100
4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	150	4	Каша пшенична розсипчаста (стр.172)	150
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Какао з молоком (стр.194)	200	6	Сік фруктовий без цукру	200
7	Яблуко	100	7	Банан	100
Четвер			Четвер		
1	Суп овочевий (стр.80)	250	1	Авголемоно (стр.76)	250
2	Салат картопляний (стр.34)	100	2	Салат з яблук та квашеної капусти (стр.60)	100
3	Бефстроганов з вареної яловичини (стр.168)	100	3	Котлета рибна (стр.186)	100
4	Гречана каша розсипчаста з чебрецем (стр.172)	150	4	Рис розсипчастий з орегано (стр.172)	150
5	Хліб	50	5	Хліб	50

6	Сік фруктовий без цукру	200	6	Какао з молоком (стр.194	200
7	Банан	100	7	Яблуко	100
	<i>П'ятниця</i>			<i>П'ятниця</i>	
1	Борщ з картоплею (стр.78)	250	1	Суп овочевий (стр.80)	250
2	Салат з морквою та сиром (стр.66)	100	2	Салат з капусти ароматною олією (стр.26)	100
3	Болоньезе (стр.130)	100	3	Палички курячі (стр.136)	100
4	Пшоняна каша з кваш капуст. (стр.106)	150	4	Картопля запечена з куркумою (стр.104)	150
5	Хліб	50	5	Хліб	50
6	Чай масала (стр.242)	200	6	Узвар з суміші сухофруктів (стр.185)	200
7	Яблуко	100	7	Банан	100

*Меню розроблено відповідно до: Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. – Л.:Літопис, 2019; Збірник рецептур страв для харчування школярів /М-во торгівлі УРСР.-К.: Техніка, 1987.