

<p>«ПОГОДЖЕНО»</p> <p>Директор Комунального закладу освіти «Середня загальноосвітня школа № 80» Дніпропетровської 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><i>[Signature]</i> _____ О.Г. Губський _____ 2021 рік</p>	<p>«ЗАТВЕРДЖЕНО»</p> <p>Виконавець</p> <p><i>[Signature]</i> <i>[Signature]</i> <i>[Signature]</i></p> <p>_____ 2021 рік</p>
---	---	--

**Орієнтовне меню сніданків для учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти м. Дніпра на 2021 рік**

**I тиждень**

Понеділок	Вихід, г
Овочі різні (по сезону) або салат з овочів	30 30
Омлет з морквою запечений	60
Рис відварений розсипчастий з овочами	100
Какао з молоком	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
Вівторок	
Салат з буряків та яблук	30
Котлети "Сонечко" зі свинини запечені	50
Паста з сиром твердим	100/5
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
Філе куряче смажене	40
або філе куряче, запечене з сиром твердим	40
Каша гречана розсипчаста	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
Четвер	
Овочі різні (по сезону)	30
або салат з овочів	30
Ковбаски рибні українські запечені	50

Гратен картопляний (картопля запечена) або рагу овочеве	100
	100
Чай з лимоном	200/7
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
<b>П'ятниця</b>	
Запіканка сирна	100
Чай	200
Борошняний виріб	50
<b>II тиждень</b>	
<b>Понеділок</b>	
	<b>Вихід, г</b>
Салат з білоголової капусти з зеленим горошком	30
Омлет з орегано запечений	60
або Омлет натуральний запечений	60
Макаронні вироби відварні	100
Чай	200
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
<b>Вівторок</b>	
Овочі різні (по сезону) або салат з овочів	30
	30
Котлети зі свинини, запечені з соусом бешамель та сиром твердим	50
Пюре картопляне з морквою	100
або пюре картопляне	100
або рагу овочеве	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
<b>Середа</b>	
Салат з буряків з бобовими	30
Філе куряче, тушковане в сметані з куркумою	40/10
Каша рисова розсипчаста з овочами	100
Чай з лимоном	200/7
Перепічка з борошна житнього	30
або перепічка з борошна цільнозернового	30
або перепічка з борошна пшеничного	30
<b>Четвер</b>	
Овочі різні (по сезону) або салат з овочів	30
	30
Биточки рибні	50
або піца, тушкована в томаті з овочами	30/15

Картопля, запечена по-селянськи з кунжутом або капуста, тушкована з картоплею	100
	100
Компот з сухофруктів	200
Перепічка з борошна житнього або перепічка з борошна ціЛЬНОзернового або перепічка з борошна пшеничного	30
	30
	30
<b>П'ятниця</b>	
Салат з квашеної капусти або овочі різні (по сезону)	30
	30
Зрази Шкільні з курячого м'яса запечені	50
Каша гречана розсипчаста	100
Чай	200
Перепічка з борошна житнього або перепічка з борошна ціЛЬНОзернового або перепічка з борошна пшеничного	30
	30
	30

Орієнтовне меню сніданків для учнів 1-4 класів 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. Є. Клопотенко.

Учні 1-4 класів (від 6 років (учні) до 7- 10 років)		
*Фізіологічні норми основних харчових речовин та енергії		Факт, г
Білки, г	від 15-18 до 18-21	20,41
Жири, г	від 14-17 до 17-21	17,50
Вуглеводи, г	від 65-78 до 73-88	72,50
Ккал	від 450-540 до 525-630	529,14

\*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 сніданку становить близько 25 – 30 % від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів.