

ПОГОДЖЕНО

ПОГОДЖЕНО

Начальник
Головного управління
державної служби в м. Києві



О.М. Рубан

2020 року.

Директор
Департаменту освіти і науки
виконавчого органу Київської міської ради
(Київської міської державної адміністрації)



О.Г. Фіданян

«08» серпня 2020 року.

СХВАЛЕНО

Протокол № 56 засідання штабу із ліквідації
наслідків надзвичайної ситуації від 07.08.2020

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ

для надання послуг з організації харчування
учнів у закладах загальної середньої освіти
сніданки за бюджетні кошти,

учнів 1-4 класів (вікової категорії учнів від 6 до 10 років)
учнів 5-11 класів (вікової категорії учнів від 10 років і старше)
на I та II півріччя 2020-2021 навчального року

(учнів із числа дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування; дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах), дітей з інвалідністю, дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів, дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», дітей киян-Героїв Небесної Сотні, дітей учасників антитерористичної операції, осіб, яким видано посвідчення бійця-добровольця, який брав участь у захисті територіальної цілісності та державного суверенітету на сході України, та дітей загиблих (померлих) учасників антитерористичної операції)

Меню відпрацьовано з врахуванням Постанови Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011 року №116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість».

**ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ ДЛЯ РІЗНИХ ВІКОВИХ ГРУП
ПЕРШИЙ ТИЖДЕНЬ**

Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	
		1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5-11 КЛАСИ (від 10 років та старше)
ПОНЕДІЛОК			
к/к	Сендвіч з твердим сиром		
	- Булочка	50	75
	- Масло вершкове	5	5
	- Сир твердий	25	30
354	Какао з молоком	200	200
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75
ВІВТОРОК			
к/к	Сендвіч з запеченим м'ясом власного запікання	50	75
	- Булочка	5	5
	- Лист салату	5	10
	- Овочі (враховуючи сезонність)	10	15
	- Запечене м'ясо власного запікання	30	40
302	Картопля запечена	100	150
350	Чай з цукром та фруктами (за сезонністю)	200/15	200/15
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75
СЕРЕДА			
367/371/182 /180	Млинці або оладки або сирники з м'якого сиру або запіканка з м'якого сиру	100	150
	Кисломолочний продукт в промисловій упаковці	100	100
323/325/318 -322	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) або соус з фруктів (враховуючи сезонність)	50	75
ЧЕТВЕР			
к/к	Сендвіч з запеченим м'ясом власного запікання	50	75
	- Булочка	5	5
	- Лист салату	5	10
	- Овочі (враховуючи сезонність)	10	15
	- Запечене м'ясо власного запікання	30	40
302	Картопля запечена	100	150
к/к	Напій фруктовий (враховуючи сезонність)	200	200
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75
П'ЯТНИЦЯ			
к/к	Сендвіч зі шніцелем рибним натуральним	50	75
	- Булочка	5	5
	- Лист салату	5	10
	- Овочі (враховуючи сезонність)	10	15
	- Шніцель рибний	30	40
302	Картопля запечена	100	150
350	Чай з цукром з фруктами (за сезонністю)	200/15	200/15
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт.

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ ДЛЯ РІЗНИХ ВІКОВИХ ГРУП

За відсутності продуктів можлива заміна на інший продукт

ДРУГИЙ ТИЖДЕНЬ

Код рецептури	Найменування страви	Вихід готової продукції (грам)	
		1-4 КЛАСИ (від 6 до 10 років)	5-11 КЛАСИ (від 10 років та старше)
ПОНЕДІЛОК			
к/к	Сендвіч з твердим сиром		
	- Булочка	50	75
	- Масло вершкове	5	5
	- Сир твердий	25	30
354	Какао з молоком	200	200
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75
ВІВТОРОК			
к/к	Сендвіч з запеченим м'ясом власного запікання	50	75
	- Булочка	5	5
	- Лист салату	5	10
	- Овочі (враховуючи сезонність)	10	15
	- Запечене м'ясо власного запікання	30	40
302	Картопля запечена	100	150
350	Чай з цукром з фруктами (за сезонністю)	200/15	200/15
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75
СЕРЕДА			
367/371/182/180	Млинці або оладки або сирники з м'якого сиру або запіканка з м'якого сиру	100	150
	Кисломолочний продукт в промисловій упаковці	100	100
323/325/318-322	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) або соус з фруктів (враховуючи сезонність)	50	75
ЧЕТВЕР			
к/к	Сендвіч з запеченим м'ясом власного запікання	50	75
	- Булочка	5	5
	- Лист салату	5	10
	- Овочі (враховуючи сезонність)	10	15
	- Запечене м'ясо власного запікання	30	40
302	Картопля запечена	100	150
к/к	Напій фруктовий (враховуючи сезонність)	200	200
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75
П'ЯТНИЦЯ			
к/к	Сендвіч із шніцелем рибним натуральним		
	- Булочка	50	75
	- Лист салату	5	5
	- Овочі (враховуючи сезонність)	10	10
	- Шніцель рибний	30	40
302	Картопля запечена	100	150
350	Чай з цукром з фруктами (за сезонністю)	200/15	200/15
323/325	Фрукти свіжі (враховуючи сезонність) та/або кондитерські вироби без крему	50	75

У зв'язку з епідеміологічною ситуацією в країні, дотримуватись правил роботи закладів загальної середньої освіти:

1. Вид пакування: кожна страва порціонно фасується в одноразові крафтові пакети або ланч-бокси з матеріалів, дозволених до застосування в установленому порядку у харчовій промисловості.

2. Спосіб доставки: готові страви за необхідності можуть транспортуватися згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, відповідно до графіків завозів, відпрацьованих підприємством, яке надає послуги з організації харчування та затверджується закладом освіти.
3. Термін придатності до споживання: згідно чинних нормативних документів у відповідності з видом страви.

Кожна дитина отримує індивідуально тільки свою порцію.

Категорично забороняється:

1. Залишати доставлене харчування на другий день
2. Мити одноразові прибори, ланч-бокси та одноразові стаканчики
3. Повторно використовувати прибори, ланч-бокси та одноразові стаканчики.

Перед споживанням їжі необхідно провести дезінфекцію приміщення прийому їжі, також столів, де дитина споживатиме їжу.

За одним столом повинна сидіти одна дитина.

Залишки їжі необхідно утилізувати разом з посудом протягом 30 хвилин, після того як дитина закінчила харчуватись.