ПОГОДЖЕНО
Начальник Олександрійського
районного управління Головного
управління Держпродспоживслужби
в Кіровоградській області
_____ Олександр СІЛЕНКО
«_____» _____ 2025 року

ЗАТВЕРДЖЕНО
Начальник управління освіти
Олександрійської міської ради
Кіровоградської області
_____ Олександр АВРАМЕНКО
«_____» _____ 2025 року

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ СЕЗОННЕ МЕНЮ НА ОСІННІЙ ПЕРІОД

для організації харчування дітей в закладах дошкільної освіти та дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти Олександрійської міської ради

АЛЕРГЕНИ	№ рецептури	Назва страви	Вихід страви від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
	І ТИЖДЕНЬ			
	ПОНЕДІЛОК			
		СНІДАНОК		
	№ 20а	Салат зі свіжої капусти та моркви	40	55
Я	№ 158	Яйце варене	1	1
Г, МП, Л	№ 3-20	Макарони відварені з маслом вершковим	82	102
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 189	Молоко кип'ячене	100	120
		ОБІД		
МП, Л	№ 37	Морква припущена	50	70
ЗП, МП, Л	№ 47	Суп селянський з перловою крупою та сметаною	150/5	200/7
ЗП, Г, МП, Л	№ 14	Каша ячна розсипчаста	90	108
Г, МП, Л, Я	№ 4.06.	Котлета рибна любительська	59	88
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 1	Сир твердий	10	15
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 231а	Ікра овочева	40	53
Г	№ 71	Котлета рублена з м'яса курки	58	77
МП, Л	№ 6	Пюре з бобових (гороху або сочевиці) з цибулею	100	125
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125

МП, Л	№ 6	Пюре з бобових (гороху або сочевиці) з цибулею	100	125
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
	ВІВТОРОК			
		СНІДАНОК		
	№ 145	Салат з зеленого горошку з цибулею	40	60
Г	№ 52	Гуляш з м'яса курки	32/18	43/24
ЗП, МП, Л	№ 124	Каша кукурудзяна розсипчаста	90	113
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 11.03	Какао	150	180
		ОБІД		
	№ 4	Салат з вареного буряка	60	80
ЗП, Я, МП, Л	№ 43	Суп болгарський	150/4	200/5
Г	№ 84	Шніцель зі свинини	60	80
	№ 2-01	Картопля тушкована з цибулею та томатом	100	113
	№ 11-06а	Компот із сухофруктів	150	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	50	70
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 9-10	Салат з пекінської капусти	60	80
МП, Л, ЗП, Г, Я	№ 3.10	Запіканка вермішелево-сирна	116	145
	№ 12.03	Соус із яблук	31	42
	№ 178	Компот із яблук	120	150
		СЕРЕДА		
		СНІДАНОК		
	№ 99	Пюре морквяне	55	73
ЗП, Г, МП, Л	№ 137	Каша вівсяна в'язка	82	103
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
МП, Л	№ 1	Сир твердий	10	15
		ОБІД		
	№ 210	Капуста смажена в сухарях	23	30
ЗП, МП, Л	№ 33	Суп польовий зі сметаною	150/4	200/5
Г	№ 113	Биточки зі свинини	55	75

Г	№ 129	Макарони відварені з овочами	100	130
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 191	Сік фруктовий	120	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 136 № 304	Ікра кабачкова Гарбуз припущений	60 45	80 60
	№ 28.а	Курка-по італійськи	36/10	48/12
МП, Л	№ 138	Каша гречана в'язка	90	113
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ЧЕТВЕР		
		СНІДАНОК		
	№ 89	Салат з червоної квасолі	70	70
ЗП, Г, МП, Л	№ 116.Г.	Каша пшенична в'язка	90	113
Г	№ 8	Чахохбілі з куркою	32/45	43/60
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 11.03а	Какао	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	30	40
		ОБІД		
	№ 38	Капуста тушкована	60	80
МП	№ 21	Борщ український зі сметаною	150/4	200/5,3
Г, Я	№ 69	Нагетси курячі	56	75
ЗП, Г, МП, Л	№ 100	Каша перлова розсипчаста	90	113
	№ 178	Компот із яблук	120	150
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	36	50
		ВЕЧЕРЯ		
МП, Л	№ 2-16	Морква припущена	51	70
МП, Л, Я	№ 29	Пудинг сирно-яблучний	123	158
МП, Л, Г	№ 95	Сметанний соус	20	30
	№ 11-06а	Компот із сухофруктів	150	180
		П'ЯТНИЦЯ		
		СНІДАНОК		
	№ 145	Салат з зеленого горошку та цибулі	40	60
Я, МП, Л, Г	№ 92	Омлет	60	60
ЗП, МП,Л	№ 20	Каша рисова розсипчаста	82	103
МП, Л	№ 64	Кисіль молочний	100	150
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30

	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ОБІД		
Г, МП, Л	№ 220	Буряк тушкований в сметані	57	75
Г	№ 132	Суп гороховий з грінками	150/20	200/20
Г, Я	№ 51	Паличка куряча	45	60
МП, Л	№ 2-26	Картопляне пюре	90	112
	№ 11-06а	Компот із сухофруктів	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 9-10 № 307	Салат з пекінської капусти або Капуста тушкована	60 60	80 80
Р, Г, Я, МП, Л	№ 50	Суфле рибне	45	68
ЗП, МП, Л	№ 3-24	Банош по-гуцульськи з твердим сиром	80/10	100/15
	№ 191	Сік фруктовий	120	180
	II ТИЖДЕНЬ			
		ПОНЕДІЛОК		
		СНІДАНОК		
	№ 231	Ікра овочева з квасолею	45	60
Г, МП, Л	№ 3-17	Макарони відварені з твердим сиром	90/10	113/15
Р	№ 066	Хек варений з овочами	42	65
	№ 131-а	Компот із свіжих яблук	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	27	40
		ОБІД		
	№ 4	Салат з вареного буряка	60	80
Г	№ 132	Суп гороховий з грінками	150/20	200/20
ЗП, МП, Л	№ 116.Г.	Каша пшенична в'язка	90	113
Г, МП, Л, Я	№ 83	Оладки з м'яса курки	70	93
	№ 191	Сік фруктовий	120	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 2-24 № 304	Ікра кабачкова або Гарбуз припущений	25 45	30 60
Г	№ 71	Котлета рублена з м'яса курки	58	77
ЗП, Г, МП, Л	№ 119	Каша перлова в'язка	82	103
МП, Л	№ 64	Кисіль молочний	100	150

Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ВІВТОРОК		
		СНІДАНОК		
	№ 3	Салат із капусти з зеленим горошком	45	60
Я	№ 158	Яйце варене	1	1
ЗП, МП, Л	№ 85	Каша рисова рідка молочна	150	200
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
		ОБІД		
МП, Л	№ 9-19	Салат морквяно-яблучний з твердим сиром	46	61
	№ 31	Суп гречаний	150	200
Г	№ 5-05	Котлета зі свинини	58	77
	№ 6	Пюре з бобових (горох або сочевиця) з цибулею	100	125
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 11-06.а	Компот із сухофруктів	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	50	66
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 4	Салат з вареного буряка	60	80
Г	№ 6-08	Рагу із м'яса курки	100	134
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
	№ 323/1	Фрукти свіжі	44	60
		СЕРЕДА		
		СНІДАНОК		
Г	№ 38	Капуста тушкована	60	80
ЗП, Г, МП, Л	№ 137	Каша вівсяна в'язка	82	103
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 1	Сир твердий	10	15
МП, Л	№ 11.03а	Какао	150	180
		ОБІД		
	№ 35	Ікра червона овочева	60	80
Г, Я, МП, Л	№ 23	Борщ полтавський з галушками	150/6	200/8
МП, Л	№ 2-26	Картопляне пюре	90	112
Р, Г, МП, Л	№ 77	Риба, запечена в сметанному соусі	33/9	49/13
	№ 131-а	Компот із свіжих яблук	150	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	27	40

		ВЕЧЕРЯ		
	№ 99	Пюре морквяне	55	73
МП, Л, ЗП, Г, Я	№ 02	Запіканка з кисломолочного сиру	100	120
Г, МП, Л	№ 95	Сметанний соус	20	30
	№ 191	Сік фруктовий	120	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ЧЕТВЕР		
		СНІДАНОК		
	№ 145	Салат з зеленого горошку з цибулею	40	60
	№ 28.а	Курка по-італійськи (підлива)	36/10	48/12
ЗП, Г, МП, Л	№ 118	Каша ячна в'язка	82	103
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ОБІД		
	№ 20а	Салат із свіжої капусти та моркви	40	55
МП, ЗП	№ 42	Суп харчо	147/5	195/6
	№ 310	Болоньєзе	65	87
МП, Л	№ 138	Каша гречана в'язка	90	113
	№ 201	Компот із плодів сушених (родзинок)	116	140
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 304 № 6.1	Гарбуз припущений / Салат з квашеної капусти	45 -	- 55
Я, МП, Л	№ 48	Омлет з морквою	60	60
ЗП, МП, Л	№ 148	Суп молочний манний	180	200
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
		П'ЯТНИЦЯ		
		СНІДАНОК		
	№ 4	Салат з вареного буряка	60	80
ЗП, Г, МП	№ 60	Плов з м'ясом курячим	110	146
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	№ 11.03	Какао	150	180
		ОБІД		
	№ 89	Салат з червоної квасолі	70	70

МП, Л, Г, ЗП	№ 27	Капусняк український зі сметаною	150/5	200/8
Г	№ 129	Макарони відварені з овочами	100	130
Г	№ 19	Котлета м'ясна куряча	60	81
	№ 11-06а	Компот із сухофруктів	150	180
Г	№ 323/1 Промислове виробництво	Фрукти свіжі Хліб пшеничний цільнозерновий	60 30	80 30
		ВЕЧЕРЯ		
МП, Л	№ 45	Морква припущена з родзинками	58	85
МП, ЗП, Г, Л, Я	№ 24	Гратен «Зебра» (запіканка сирна з какао)	122	155
Г, МП, Л	№ 95	Сметанний соус	20	30
	№ 11-05	Компот із свіжих фруктів	120	160
	ІІІ ТИЖДЕНЬ			
		ПОНЕДІЛОК		
		СНІДАНОК		
Г	№ 38	Капуста тушкована	60	80
ЗП, Л, МП	№ 117	Каша пшоняна в'язка	82	103
МП, Л	№ 11.03	Какао	150	180
		ОБІД		
	№ 145	Салат з зеленого горошку з цибулею	60	80
МП, Л	№ 1-12	Суп овочевий зі сметаною	150/4	200/5
Р, Г, МП, Л	№ 74	Тюфтелька рибна в сметанно-томатному соусі	60/30	90/45
Г, МП, Л	№ 3-20	Макарони відварені з маслом вершковим	82	102
	№ 179	Кисіль із яблук	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	20	32
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 231	Ікра овочева з квасолею	45	60
МП, Л	№ 2-01	Картопля тушкована з цибулею та томатом	100	113
МП, Л	№ 54	Філе м'яса курки запечене під сиром	55	74
	№ 191	Сік фруктовий	120	180

Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	45	60
		ВІВТОРОК		
		СНІДАНОК		
	№ 254 № 6.1	Гарбуз запечений з фруктами / Салат з квашеної капусти	60 -	- 55
Г	№ 8	Чахохбілі з куркою	32/45	43/60
МП, Л	№ 125	Каша гречана розсипчаста	82	103
МП, Л,	№ 186	Кефір	100	125
	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ОБІД		
	№ 20а	Салат із свіжої капусти та моркви	40	55
Г, Я	№ 39	Суп український з галушками	150/15	200/20
ЗП, МП, Л	№ 60	Плов з м'ясом курячим	110	146
	№ 11-06	Компот із суміші сухофруктів	150	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
МП, Л	Промислове виробництво	Сир твердий	5	10
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 34	Ікра з буряка	55	75
МП, ЗП, Л, Я	№ 802	Пудинг із кисломолочного сиру	120	150
Г, МП, Л	№ 95	Сметанний соус	20	30
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		СЕРЕДА		
		СНІДАНОК		
МП, Л	№ 9-19	Салат моркв'яно-яблучний з твердим сиром	46	61
Я, МП, Л, Г	№ 92	Омлет	60	60
ЗП, МП, Л	№ 216	Каша вівсяна рідка молочна	150	200
	№ 178	Компот із яблук	120	150
	№ 323/1	Фрукти свіжі	26	36
		ОБІД		
	№ 9-10	Салат з пекінської капусти	60	80

МП	№ 22	Борщ з квасолею та картоплею (зі сметаною)	150/4	200/5
ЗП, Г, МП	№ 118	Каша ячна в'язка	82	103
	№ 5-05	Котлета зі свинини	58	77
	№ 11-06а	Компот із сухофруктів	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 116	Ікра морквяна	55	75
МП, Л	№ 47	Пюре з бобових (гороху або сочевиці)	88	110
Г	№ 69	Нагетси курячі	56	75
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ЧЕТВЕР		
		СНІДАНОК		
	№ 38	Капуста тушкована	60	80
МП, Л	№ 138	Каша гречана в'язка	90	113
Г	№ 52	Гуляш з м'яса курки	32/18	43/24
МП, Л	№ 64	Кисіль молочний	100	150
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ОБІД		
	№ 89	Салат із червоної квасолі	70	70
МП, Л	№ 21	Борщ український зі сметаною	150/4	200/5
	№ 129	Макарони відварені з овочами	100	130
Г, Я	№ 715	Котлета натуральна з філе курки панірована в сухарях	48	65
	№ 191	Сік фруктовий	120	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	33	40
		ВЕЧЕРЯ		
МП, Л	№ 2-16	Морква припущена	51	70
МП, Я, ЗП	№ 29	Пудинг сирно-яблучний	140	178
Г, МП	№ 108	Соус сметанний	34	58
	№ 11-05	Компот із свіжих фруктів	120	160
	№ 323/1	Фрукти свіжі	20	20
		П'ЯТНИЦЯ		
		СНІДАНОК		

	№ 20а	Салат зі свіжої капусти та моркви	40	55
Р	№ 066	Хек варений з овочами	42	65
МП, Л	№ 116.Г.	Каша пшенична в'язка	90	113
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
МП, Л, Г	№ 22	Хліб пшеничний цільнозерновий з вершковим маслом	30/4	30/7
		ОБІД		
	№ 4	Салат з вареного буряка	60	80
	№ 132	Суп гороховий з грінками	150/20	200/20
МП, Л	№ 2-26	Картопляне пюре	90	112
Я, ЗП, Г	№ 62	Ковбаски м'ясні (зі свинини)	50	66
	№ 11-06.а	Компот із сухофруктів	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
Я	№ 158	Яйце варене	1	1
ЗП, Г	№ 5-19	Рагу овочеве з кашею	95	120
МП, Л	№ 11.03а	Какао	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
	IV ТИЖДЕНЬ			
		ПОНЕДІЛОК		
		СНІДАНОК		
МП, Л	№ 17	Ікра овочева	40	60
ЗП, МП, Л	№ 216	Каша вівсяна рідка молочна	150	200
Я	№ 158	Яйце варене	1	1
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ОБІД		
	№ 145	Салат з зеленого горошку з цибулею	40	60
МП, Л	№ 1-12	Суп овочевий зі сметаною	150/4	200/5
Р, Г, Я, МП, Л	№ 4.06	Котлета рибна любительська	59	88
ЗП, МП, Л	№ 115	Макарони відварені з сиром твердим	90/7	113/9
	№ 11-06.а	Компот із сухофруктів	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ВЕЧЕРЯ		

	№ 89	Салат з червоної квасолі	70	70
МП, Л	№ 2-01	Картопля тушкована з цибулею та томатом	100	113
ЗП, МП, Л, Г	№ 136	Кнелі із курятини з рисом в сметанно-томатному соусі	47/32	63/56
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ВІВТОРОК		
		СНІДАНОК		
	№ 20а № 38	Салат зі свіжої капусти та моркви Тушкована капуста	40 60	55 80
ЗП, Г, МП, Л	№ 119	Каша перлова в'язка	80	103
Г	№ 52	Гуляш з м'яса курки	32/18	43/24
МП, Л	№ 11.03	Какао	150	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ОБІД		
	№ 34	Ікра з буряка	55	75
МП, Л	№ 43	Суп болгарський (зі сметаною)	150/4	200/5
МП, Л	№ 161	Пюре з бобових (гороху або сочевиці) з вершковим маслом	90	103
Г	№ 113	Биточки зі свинини	55	75
	№ 191	Сік фруктовий	120	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 35	Ікра червона овочева	60	80
МП, Л, Г, Я	№ 151	Вареники ліниві	73	98
Г, МП, Л	№ 108	Соус сметанний	34	58
	№ 11-06а	Компот із сухофруктів	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		СЕРЕДА		
		СНІДАНОК		
МП, Л	№ 9-19	Салат моркв'яно-яблучний з твердим сиром	46	61
Р, Г, Я, МП, Л	№ 50	Суфле рибне	45	68
ЗП, Г, МП, Л	№ 118	Каша ячна в'язка	82	103

Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 40	Чай трав'яний	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	50	66
		ОБІД		
	№ 20а	Салат із свіжої капусти та моркви	40	55
Г, МП, Л	№ 5	Суп картопляний з макаронними виробами	150	200
МП, Л	№ 20	Каша рисова розсипчаста	82	103
МП, Л	№ 55	М'ясо курки в сметані	30/9	40/12
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 179	Кисіль із яблук	150	180
	№ 323/1	Фрукти свіжі	20	30
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 231	Ікра овочева з квасолею	45	60
Я, МП, Л, Г	№ 96	Омлет драчена	57	57
МП, Л	№ 125	Каша гречана розсипчаста	82	103
МП, Л	№ 189	Молоко кип'ячене	100	120
		ЧЕТВЕР		
		СНІДАНОК		
	№ 99	Пюре морквяне	55	73
Г, Я, МП, Л	№ 065а	Тюфтельки курячі	80	90
ЗП, Г, МП, Л	№ 116. Г.	Каша пшенична в'язка	90	113
МП, Л	№ 64	Кисіль молочний	100	150
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
		ОБІД		
	№ 4	Салат з вареного буряка	60	80
ЗП, МП, Л	№ 33	Суп польовий зі сметаною	150/4	200/5
Г	№ 129	Макарони відварені з овочами	100	130
Г	№ 69	Нагетси курячі	56	75
	№ 11-06.а	Компот із сухофруктів	150	180
Г	Промислове виробництво	Хліб пшеничний цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80
		ВЕЧЕРЯ		
МП, Л, ЗП, Г, Я	№ 165	Пудинг сирно-моркв'яний	135	169
Г, МП, Л	№ 95	Сметанний соус	20	30

	№ 5-21	Печення по-домашньому зі свининою	120	155
МП, Л	№ 22	Борщ з квасолею та картоплею (зі сметаною)	150/4	200/5
	№ 131а	Компот із свіжих яблук	150	180
Г	пром.вироб	Хліб цільнозерновий	30	30
	№ 323/1	Свіжі фрукти	27	40
		ВЕЧЕРЯ		
	№ 34 № 15	Ікра з буряка Огірок солений	60 -	- 60
ЗП, Г, МП, П	№ 60	Плов з курячим м`ясом	110	146
МП, Л	№ 186	Кефір	100	125
Ф	№ 323/1	Фрукти свіжі	60	80

Примітка: Перспективне чотиритижневе меню складено за збірником рецептур відповідно до якого готуються страви «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» методичний посібник упорядники Н.В. Омельяненко. Рекомендовано міністерством освіти і науки України.

З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня в ЗДО забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року (капуста, морква і т.д.). такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці. Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет. Упродовж холодного періоду року вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, виключаючи можливість варіння овочів на наступний день. Салати і вінегрети необхідно готувати з дотриманням санітарних норм. Заправляти безпосередньо перед подачею.

СКЛАВ: Катерина ЮХНЕВІЧ

Рецептура № 37
«Сборник рецептур блюд для питания школьников»
Видання 1987 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ЗДО № 29
О.СОЛОВ'ЯН

Технологічна картка № 6

САЛАТ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		маса брутто			маса нетто			білки			жири			вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Капуста квашена			62,9			44,0			0,79			0,00			1,41			8,4	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста			8,0			6,7			0,09			0,00			0,66			2,7	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Олія			1,8			1,8			0,00			1,80			0,00			16,2	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цукор			2,44			2,44			0,00			0,00			2,44			9,2	Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна.
	ВИХІД						**55**			**0,9**			**1,8**			**4,5**			**37**	

Технологія приготування

Квашену капусту перебирають, великі частини подрібнюють, потім додають мілко нарізану цибулю, цукор та заправляють олією.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – капуста нашаткована соломкою, цибуля мілким кубиком, заправлені олією.

Колір – характерний для капусти та цибулі.

Смак і запах – характерний для капусти, цибулі та олії.

Консистенція – капусти – м'яка, соковита, цибулі – соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 55 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша (підпис) Ірина ЮДЄНКОВА (ім'я, прізвище)

Рецептура № 54-а

«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»

Видання1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

в/о Директор ЗЮОУ № 29»

О. Дробот

«___» _____ 20___ р.

Технологічна карта № 34

Ікра з буряка

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса брутто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Буряк з 01.09до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	59,462	59,462	79,883	47	47	64	0,71	0,71	0,96	0,05	0,05	0,06	4,70	4,70	6,40	19,74	19,74	26,88	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Маса вареного очищеного буряка:				46	46	63													
	Цибуля ріпчаста	12	12	16	9,5	9,5	13	0,13	0,13	0,18	0,00	0,00	0,00	0,93	0,93	1,27	3,90	3,90	5,33	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	3	3	4	3	3	4	0,14	0,14	0,19	0,00	0,00	0,00	0,60	0,60	0,80	2,97	2,97	3,96	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
	Олія	2,5	2,5	3	1,5	1,5	2	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	13,49	13,49	17,98	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,23	0,15	0,15	0,23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				**55**	**55**	**75**	**2,98**	**2,98**	**3,83**	**0,05**	**0,05**	**0,06**	**24,21**	**24,21**	**30,95**	**40,09**	**40,09**	**54,15**	

Технологія приготування

Підготовлений буряк відварюють у шкірці за температури 100 °С до готовності (1,5 год). Відварений буряк обчищають, натирають на крупній тертці. Підготовлену дрібно нарізану цибулю ріпчасту пасерують на олії за температури 150-160 °С 2-3 хв, в кінці пасерування додають томатну пасту, сіль. До пасерованої цибулі з томатом додають натертий буряк та прогрівають.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 65^{0}С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – буряк зберіг форму нарізки або частково розварився, з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.
Колір – темно – вишневий.
Смак і запах – характерний для відвареного буряка з пасерованою цибулею ріпчастою та томатною пастою.
Консистенція – м'яка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 55 г ± 3 %
75г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша _____ (підпис) Г. Горєлова (ім'я, прізвище)