«ПОГОДЖЕНО» Начальник управління Державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства головного управління Держпродспоживслужби В Дніпропетровській області _____О.Г. Губський _____2021 рік	«ЗАТВЕРДЖЕНО» Директор ТОВ «Контракт Продрезерв 5» _____Г.О. Авілко _____2021 рік

Примірне чотиритижневе сезонне меню для організації триразового харчування в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021р. №305 (зі змінами)

Загальне меню 1-й тиждень	Вікова група		
ПОНЕДІЛОК	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)р.
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Морква тушкована*	52*	55	70
Омлет натуральний запечений (Л, МП, Я)	60	60	60
Каша пшоняна з фруктами з соусом фруктовим* (ЗП, Л, МП)	95/28*	100/30	125/40
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	180
Обід			
Суп із цвітної капусти	150	150	200
або суп із капусти білоголової свіжої	150	150	200
Рибна паличка з яйцем (Г, ЗП, Я)	46	46	70
Пюре з бобових з цибулею з маслом вершковим	80/2	80/2	100/2,5
Компот із свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат з капусти білоголової свіжої та огірків*	63*	65	80
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	63*	65	80
Котлети січені з курячого м'яса запечені (Г, ЗП)	50	50	

Котлети січені з курячого м'яса припущені (Г, ЗП)			75
Каша гречана розсипчаста з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Кефір (Л, МП)	100	100	125
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
ВІВТОРОК			
Сніданок			
Салат зі свіжих томатів	45	45	60
Тюфтельки з курячого м'яса з овочами запечені (Г, ЗП, Л, МП, Я)	60/10	60/10	80/15
Каша ячна в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	150	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Суп овочевий зі сметаною (Л, МП)	150/5	150/5	200/10
Мафіни (яловичина або свинина) з овочами та сиром твердим (Г, ЗП, Л, МП, Я)	63	63	84
Каша рисова грузла з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот із суміші сухофруктів*	120*	120	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Овочі, припущені з маслом вершковим	50	50	70
Пудинг сирно-яблучний* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	115*	120	170
Сік фруктовий	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	20	20	20
СЕРЕДА			
Сніданок			
Рагу із кабачків з томатами (Г, ЗП. Л, МП)	30	30	40
Гуляш з філе курячого (ЗП, Л)	30/30	30/30	42/42
Каша пшенична розсипчаста з цибулею та маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Сир твердий (Л, МП)	8	8	14
Чай	120	120	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Овочі різні свіжі	25	25	35

або овочі різні відварені (морква, горошок тощо)	24	24	24
Суп круп'яний гречаний	150	150	200
Товченики м'ясні (Г, ЗП)	60	60	80
Картопля тушкована з маслом вершковим (Л, ПМ)	80/2	80/2	100/2,5
Компот із свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат морквяно-яблучний з сиром твердим* (Л, МП)	55*	55	70
Бобові відварені з цибулею з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот із суміші сухофруктів*	120*	120	150
Яблука, фаршировані сиром кисломолочним* (Л, МП, Я)	82*	85	115
ЧЕТВЕР			
Сніданок			
Асорті овочеве з олією рослинною	60	60	75
Каша вівсяна в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Сирники із сиру кисломолочного запечені з соусом яблучним* (Л, МП, Г, ЗП, Я)	95/59*	100/60	130/80
Напій із плодів шипшини	120	120	150
Обід			
Борщ український зі сметаною* (Л, МП)	150/15*	150/15	200/25
Нагетси курячі запечені (Г, ЗП, Я)	60	60	75
Макаронні вироби відварені з овочами з маслом вершковим (Л, МП, Г, ЗП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Суфле з вареного курячого м'яса та рису (Л, МП, Я, ЗП)	80	80	110
Овочі по-карпатськи (Г, ЗП)	80	80	110
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	180
Сир твердий (Л, МП)	3	3	5
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
П'ЯТНИЦЯ			
Сніданок			
Омлет з овочами запечений з маслом вершковим (Я, Л, МП)	60/2	60/2	60/2,5
Шарлотка з рису та овочів з соусом сметанним (ЗП, Л, МП, Я)	120/30	120/30	147/60

Компот із свіжих фруктів*	150*	150	200
Обід			
Салат з капусти білоголової свіжої з огірками*	43*	45	55
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	43*	45	55
Суп-пюре гороховий	150	150	200
Запіканка картопляна з курячим м'ясом з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП, Я)	110/2	110/2	140/2,5
Мус яблучний з соусом фруктовим* (Г, ЗП)	102/19*	108 /20	135/30
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем	60	60	80
Хлібці рибні (Р, Г, ЗП, Л, МП, Я)	48	48	66
Банош по-гуцульськи з сиром твердим (Л, МП, ЗП)	80/3	80/3	100/6
Сік фруктовий	120	120	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30

*до трирічного віку додавання цукру не дозволяється;
після найменування страв в дужках вказано Індекс алергену або непереносимої речовини.

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 (зі змінами) додаток 1) (1-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 1 до 4 років			Вікова група від 4 до 6 (7) років		
	НОРМА	ФАКТ	% виконання	НОРМА	ФАКТ	% виконання
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г	900	890,92	99	1200	1159,772	97
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г						
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	600	591,75	99	800	784,87	98
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	240	240,00	100	360	360,00	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	60	60,00	100	75	75,00	100

Крупи, (готова каша), порція 80/100г		640			800	
Крупи в стравах, г		33,7			46,52	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		80			100	
Макарони в стравах						
Бобові (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Бобові в стравах, г		18			24	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЇ	15	13,5	90	15	14	93
Картопля (готова страва), порція 80/100г		80		150	100	
Картопля в стравах, г		246,9			323,16	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЇ	4	4	100	4	4	100
Хліб житній або цільнозерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300	100	300	300	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	81,38	102	120	117,77	98
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	270	266,09	99	360	357,17	99
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	89,40	99	120	119,20	99
Яйця, шт	2	1,99	100	2	2,03	101
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	595,35 г = 3,97 порції		10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	733,78 г = 3,67 п	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		100 г = 1п			125 г =1 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		208,6 г = 2,09 п			284,18 г = 2,27 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечірок)						
Сир твердий, порція 10/15г		22,21 г = 2,22 п			35,67 г = 2,38 п	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		41,78 г = 2,79 п			68,92 г = 2,76 п	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЇ	12	12,07	101	12	12,08	101
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30	29,50	98	37,50	37,35	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65	59,94	92	72,50	75,79	105
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,5	9,220	88	15,00	12,000	80

Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	125*	64,44	52	125,00	84,84	68
до трирічного віку додавання цукру не дозволяється						
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	10	10	100	12	12	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,4	0,2	50	0,6	0,3	50

Виконання орієнтовних норм енергетичної та поживної цінності згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (1-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3р.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	56,10	41,17	150,37	1198,56
Вікова група дітей від 3 до 4 р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	56,10	41,17	161,05	1239,13
Вікова група дітей від 4 до 6 (7) р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700
Факт середньоденний	72,11	52,85	201,50	1570,06

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 (зі змінами) пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

Загальне меню 2-й тиждень	Вікова група		
ПОНЕДІЛОК	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат морквяно-яблучний з сиром твердим* (Л, МП)	90*	90	125
Локшиник з фруктами з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	136/2*	140/2	175/2,5
Соус із сухофруктів*	28*	30	40

Сік фруктовий	120	120	180
Обід			
Салат зі свіжих огірків	35	35	45
Суп болгарський зі сметаною (Г, ЗП, Л, МП)	150/15	150/15	200/25
Фіш боли в томатному соусі (Р, Я, Г, ЗП)	40/30	40/30	60/45
Картопля відварна з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів *	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Кабачки запечені (Г, ЗП)	30	30	40
Рулет з курячого м'яса, фаршированний яйцями (Г, ЗП ,Я)	60	60	80
Каша пшенична в'язка з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Кисіль молочний* (Л, МП)	142*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
ВІВТОРОК			
Сніданок			
Салат з капусти білоголової свіжої, моркви та яблук (Л, МП)	50	50	80
Суфле яєчне (Я, Г, ЗП, Л, МП)	75	75	75
Рис відварний з овочами з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/1	80/1	100/1,5
Чай	120	120	180
Сир твердий (Л, МП)	6	6	10
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	55	55	70
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30/
Обід			
Борщ з капустою та картоплею*	150*	150	
Борщ з капустою та картоплею зі сметаною (Л, МП)			200/4
Філе, тушковане в сметані (Л, МП)	30/30	30/30	40/40
Фалафель з маслом вершковим (Г, ЗП, Я, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат зі свіжих огірків та томатів	55	55	75
Оладки з курячого м`яса тушковані (Г, ЗП, Л, МП, Я)	65	65	85

Пюре картопляне з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	120	120	150
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
СЕРЕДА			
Сніданок			
Ікра бурякова	50	50	70
Суфле рибне (Р, Л, МП, Г, ЗП)	45	45	70
Каша гречана в'язка з маслом вершковим (Л, МП)	80/1,4	80/1,4	100/1,75
Йогурт (Л, МП)	100	100	125
Обід			
Салат з редису та свіжих огірків*	48*	50	70
Суп картопляний з фрикадельками з курячого м'яса (Я)	150/15	150/15	200/20
Кнелі з курячого м'яса припущені (ЗП, Л, МП)	50	50	60
Каша пшоняна в'язка з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот із свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Запіканка капустяна з маслом вершковим (Л, МП, Г, ЗП, Я)	95/2	95/2	125/2,5
Пушинки з сиру кисломолочного* (Л, МП, Г, ЗП, Я)	66*	70	100
Напій з плодів шипшини	120	120	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
ЧЕТВЕР			
Сніданок			
Салат зі свіжих огірків та томатів	55	55	75
Биточки січені з курячого м'яса запечені (Г, ЗП)	55	55	
Биточки січені з курячого м'яса припущені (Г, ЗП)			80
Полента з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	130	130	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Капуста цвітна запечена (Г, ЗП)	25	25	30
або капуста білоголова запечена (Г, ЗП)	25	25	30
Суп з галушками (Г, ЗП, Л, МП, Я)	150	150	200

М'ясо відварене в кисло-солодкому соусі (Г, ЗП)	27/27	27/27	36/36
Каша ячна в'язка з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів *	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Зрази рисові з овочами з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП, Я)	123/2	123/2	154/2,5
Омлет драчена з сиром твердим (Л, МП, Г, ЗП, Я)	45/5	45/5	45/9
Сік фруктовий	120	120	180
Яблука печені*	48*	50	65
П'ЯТНИЦЯ			
Сніданок			
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем	60	60	80
Куряча паличка (Г, ЗП, Я)	45	45	60
Каша перлова розсипчаста з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	140	140	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Салат з капусти білоголової свіжої та огірків*	48*	50	
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	48*	50	
Овочі різні свіжі			55
Суп картопляний з квасолею	150	150	200
Котлети домашні запечені (Г, ЗП, Я)	63	63	84
Макаронні вироби відварені з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат з моркви з селерою* (С)	38*	40	60
Каша гречана з овочами з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Шарлотка яблучна з соусом фруктовим* (Г, ЗП, Я, Л, МП)	81/9*	85/10	105/20
Йогурт (Л, МП)	100	100	125

*до трирічного віку додавання цукру не дозволяється;
після найменування страв в дужках вказано Індекс алергену або непереносимої речовини.

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 (зі змінами) додаток 1) (2-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 1 до 4 років			Вікова група від 4 до 6 (7) років		
	НОРМА	ФАКТ	% виконання	НОРМА	ФАКТ	% виконання
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г	900	855,22	95	1200	1157,72	96
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г						
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	600	597,52	100	800	791,7	99
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	240	240,00	100	360	360,00	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	60	57,2	95	75	74,26	99
Крупи, (готова каша), порція 80/100г		720			900	
Крупи в стравах, г		34,95			47,6	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Макаронні вироби в стравах, г						
Бобові (готова страва), порція 80/100г		80			100	
Бобові в стравах, г		12			16	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЇ	15	14,5	97	15	15	100
Картопля (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Картопля в стравах, г		166,8			222,40	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЇ	4	4	100	4	4	100
Хліб житній або цільнозерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300	100	300	300	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	79,50	99	120	121,50	101

Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	270	273,28	101	360	359,08	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	90,10	100	120	120,14	100
Яйця, шт	2	2,00	100	2	2,03	101
Молоко, норма, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	797,48 г = 5,32 п		10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід	1050,2 г = 5,25 п	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		200 г = 2 п			250 г = 2 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		54,95 г = 0,55 п			78,5 г = 0,63 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечірок)						
Сир твердий, порція 10/15г		19,65 г = 1,97 п			31,21 г = 2,08 п	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		33 г = 2,2 п			52 г = 2,08 п	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЇ	12	12,04	100	12	12,04	100
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30	30,08	100	37,50	37,81	101
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65	65,37	101	72,50	80,26	110
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,5	10,200	97	15,00	16,990	113
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	125*	57,34	46	125,00	73,63	59
до трирічного віку додавання цукру не дозволяється						
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	10	8	80	12	11	92
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,4	0,2	50	0,6	0,3	50

Виконання орієнтовних норм енергетичної та поживної цінності згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданків, обідів, вечерь) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (2-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3 р.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	51,61	40,92	155,51	1198,84
Вікова група дітей від 3 до 4 р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	51,61	40,92	166,13	1239,18
Вікова група дітей від 4 до 6 (7) р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700
Факт середньоденний	66,00	52,23	207,73	1564,93

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

Загальне меню 3-й тиждень	Вікова група		
ПОНЕДІЛОК	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)р.
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Морква, тушкована з яблуками*	57*	60	80
Каша янтарна* з соусом фруктовим (ЗП, Л, МП)	100/24*	10025	125/35
Чай	120	120	180
Сир твердий (Л, МП)	3	3	7
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	24*	25	30

або Салат з капусти білоголової свіжої та огірків*	24*	25	30
Суп рисовий з томатами зі сметаною (ЗП, Л, МП)	150/15	150/15	200/25
Рулет рибний (Р, Г, ЗП, Л, МП, Я)	55	55	80
Макаронні вироби відварені з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем	30	30	40
Чахохбілі з філе курячого (Г, ЗП)	35/35	35/35	45/45
Пюре картопляне з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	180
ВІВТОРОК			
Сніданок			
Салат «Полонський»*	43*	45	60
Фрикадельки з курячого м'яса припущені (Г, ЗП, Л, МП)	55	55	75
Каша ячна в'язка з цибулею з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	130	130	190
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Салат з редису та свіжих огірків*	19*	20	30
Суп-пюре гороховий з грінками (Г, ЗП)	150/8	150/8	200/8
Рис «Паелья» (філе куряче) з маслом вершковим (Л, МП, ЗП)	35/80/2	35/80/2	45/100/2,5
Компот із суміші сухофруктів*	120*	120	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	20	20	20
Вечеря			
Овочева запіканка по-українськи з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	60/2*	60/2	80/2,5
Пудинг манний з сиром кисломолочним і фруктами* (Л, МП, Я)	142*	150	200
Сік фруктовий	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	35	35	45
СЕРЕДА			
Сніданок			
Салат зі свіжих огірків	35	35	45

Омлет з сиром твердим запечений (Л, МП)	50	50	50
Каша пшенична в'язка з морквою з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП)	142/2*	150/2	200/2,5
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Сік фруктовий	120	120	180
Обід			
Салат вітамінний	20	20	30
Суп польовий зі сметаною (ЗП, Л, МП)	150/15	150/15	200/25
Пиріг пастуший (Г, ЗП, Л, МП)	135	135	175
Компот із свіжих та заморожених фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат зі свіжих огірків та томатів	25	25	35
Болоньєзе*	80*	80	115
Макаронні вироби відварені з овочами з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Кефір (Л, МП)	100	100	125
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
ЧЕТВЕР			
Сніданок			
Бефстроганов з філе курячого (Г, ЗП, Л, МП)	30/30	30/30	40/50
Квасоля з солодким перцем з маслом вершковим* (Л, МП)	76/2*	80/2	100/2,5
Напій з плодів шипшини	120	120	150
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Борщ український*	150*	150	200
Суфле м'ясне зі свинини з овочами (Я)	30	30	40
Каша гречана розсипчаста з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Кисіль апельсиновий*	144*	150	200
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	30	30	40
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Капуста, тушкована з картоплею з маслом вершковим* (Л, МП, Г, ЗП)	90/2*	90/2	120/2,5
Зрази з сиру кисломолочного з сухофруктами з соусом сметанним* (Л, МП, Г, ЗП, Я)	90/20*	95/20	120/35
Чай	120	120	180

Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
П'ЯТНИЦЯ			
Сніданок			
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	43*	45	50
або салат з капусти білоголової свіжої та огірків*	43*	45	50
Котлети рибні любительські (Р, Л, МП. Я, Г, ЗП)	59	59	88
Каша кукурудзяна в'язка з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Обід			
Салат зі свіжих огірків	25	25	30
Суп вермішельний (Г, ЗП)	150	150	200
Тюфтельки з яловичини або свинини з овочами (Г, ЗП, Л, МП, Я)	60/10	60/10	80/15
Рис відварний з овочами з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат з моркви*	47*	50	70
Ячна кашка (Я, Л, МП)	50	50	50
Бобові відварені з цибулею з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	130	130	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30

*до трирічного віку додавання цукру не дозволяється;
після найменування страв в дужках вказано Індекс алергену або непереносимої речовини.

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 (зі змінами) додаток 1) (3-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 1 до 4 років			Вікова група від 4 до 6 (7) років		
	НОРМА	ФАКТ	% виконання	НОРМА	ФАКТ	% виконання
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г	900	882,29	98	1200	1163,52	97
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г						
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	600	598,62	100	800	797,19	100
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	240	240,00	100	360	360,00	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	60	60,00	100	75	75,26	100
Крупи, (готова каша), порція 80/100г		630			800	
Крупи в стравах, г		24,75			33	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Макарони в стравах		6			8	
Бобові (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Бобові в стравах, г		18			24	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЇ	15	14	93	15	14,5	97
Картопля (готова страва), порція 80/100г		80			100	
Картопля в перших стравах, г		236,71			313,54	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЇ	4	4	100	4	4	100
Хліб житній або цільнозерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300	100	300	300	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	81,80	102	120	120,80	101

Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	270	270,72	100	360	360,61	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	90,88	101	120	122,00	100
Яйця, шт	2	1,93	97	2	1,93	97
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	861,18 г = 5,74 п		10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	1116,64 г = 5,58 п	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		100 г = 1п			150 г = 1 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		97 г = 0,97 п			124,63 г = 1 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, полуденок, порція 50/70г						
Сир твердий, порція 10/15г		6,67 г = 0,67 п			10,89 г = 0,73 п	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		54 г - 3,6 п			88,75 г = 3,55 п	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЙ	12	11,98	100	12	11,86	99
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30	29,93	100	37,50	37,50	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65	58,10	89	72,50	76,08	105
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,5	8,93	85	15,00	11,790	79
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	125*	76,09	61	125,00	100,12	80
до трирічного віку додавання цукру не дозволяється						
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	10	10	100	12	12	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,4	0,4	100	0,6	0,6	100

Виконання орієнтовних норм енергетичної та поживної цінності згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (3-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3 р.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	51,62	40,32	145,03	1152,31
Вікова група дітей від 3 до 4 р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	51,62	40,32	159,44	1207,05
Вікова група дітей від 4 до 6 (7) р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700
Факт середньоденний	65,96	52,25	201,30	1539,30

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 (зі змінами) пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

Загальне меню 4-й тиждень	Вікова група		
ПОНЕДІЛОК	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)р.
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Котлети морквяні запечені* (Г, ЗП)	53*	55	75
Каша боярська з соусом із сухофруктів* (ЗП, Л, МП, Я)	77/47*	80/50	100/50
Чай	120	120	180
Сир твердий (Л, МП)	5	5	9
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Овочі різні свіжі	10	10	15
або овочі різні відварені (морква, горошок тощо)	10	10	15
Борщ з капустою та картоплею зі сметаною* (Л, МП)	150/15*	150/15	200/25
Котлети рибні запечені (Р, Г, ЗП, Л, МП)	50	50	

Котлети рибні припущені (Р, Г, ЗП, Л, МП)			85
Каша вівсяна в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів *	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат зі свіжих огірків та томатів	55	55	75
Філе куряче запечене (Г, ЗП, Я)	45	45	60
Картопля відварена з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Кефір (Л, МП)	100	100	125
ВІВТОРОК			
Сніданок			
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	38*	40	55
або салат з капусти білоголової свіжої та огірків*	38*	40	55
Товченики з курячого м'яса з соусом сметанним (Г, ЗП, Л, МП)	60/15	60/15	80/25
Каша гречана з овочами з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Сік фруктовий	120	120	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Салат з редису та огірків свіжих*	43*	45	60
Суп з галушками (Л, МП, Г, ЗП, Я)	150	150	200
Шніцель натуральний січений (Г, ЗП, Я)	43	43	55
Пюре з бобових з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Капуста тушкована* (Г, ЗП)	50*	50	65
Вареники ліниві з маслом вершковим та соусом сметанним* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	95/10*	100/10	125/20
Напій з плодів шипшини	120	120	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
СЕРЕДА			
Сніданок			
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем	50	50	65
Тюфтельки рибні запечені (Г, ЗП)	65	65	95

Полента з маслом вершковим* (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Обід			
Салат зі свіжих огірків	30	30	40
Суп картопляний з макаронними виробами (Г, ЗП)	150	150	200
Печеня по-домашньому з філе курячим з маслом вершковим (Л, МП)	30/80/2	30/80/2	40/100/2,5
Компот із суміші сухофруктів*	120*	120	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат вітамінний	40	40	60
Суфле яєчне (Г, ЗП, Л, МП, Я)	75	75	75
Каша пшоняна в'язка цибулею з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/1	80/1	100/1,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	110	110	160
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
ЧЕТВЕР			
Сніданок			
Салат з капусти білоголової свіжої, моркви та яблук (Л, МП)	65	65	80
Кебаб з сиром (Я, Л, МП)	40	40	50
Бобові в соусі сметанному з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Чай з лимоном	120/5	120/5	180/5
Сир твердий (Л, МП)	4	4	8
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Обід			
Салат зі свіжих огірків та томатів	35	35	45
Суп картопляний з фрикадельокою з курячого м'яса (Я)	150/15	150/15	200/20
Рулет з курячого м'яса, фаршированний яйцями (Г, ЗП, Я)	40	40	60
Каша ячна в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Компот із заморожених фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Запіканка капустяна з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП, Я)	95/2	95/2	125/2,5

Сирники з сиру кисломолочного запечені* (Г, ЗП Л, МП, Я)	57*	60	90
Сік фруктовий	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	55	55	75
П'ЯТНИЦЯ			
Сніданок			
Салат з редису та свіжих огірків*	28*	30	50
Омлет з горошком зеленим запечений (Л, МП, Я)	60	60	60
Каша рисова з овочами з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Йогурт (Л, МП)	100	100	125
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Обід			
Борщ буряковий зі сметаною* (Л, МП)	150/15*	150/15	200/25
Биточки з яловичини або свинини запечені (Г, ЗП, Л, МП)	60	60	
Биточки з яловичини або свинини припущені (Г, ЗП, Л, МП)			80
Макаронні вироби відварені з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/1	80/1	100/1
Компот зі свіжих та заморожених фруктів*	150*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
Вечеря			
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	63*	65	80
або салат з капусти білоголової свіжої та огірків*	63*	65	80
Куряча паличка (Г, ЗП, Я)	45	45	60
Каша гречана в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	
Хліб цільнозерновий з сиром твердим (Г, ЗП, Л, МП)			30/3

*до трирічного віку додавання цукру не дозволяється;
після найменування страв в дужках вказано Індекс алергену або непереносимої речовини.

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 (зі змінами) додаток 1) (4-й тиждень)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 1 до 4 років			Вікова група від 4 до 6 (7) років		
	НОРМА	ФАКТ	% виконання	НОРМА	ФАКТ	% виконання
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г	900	870,49	97	1200	1155,29	96
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г						
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	600	600	100	800	800	100
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	240	240,00	100	360	360,00	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	60	61,08	102	75	71,35	95
Крупи, (готова каша), порція 80/100г		640			800	
Крупи в стравах, г		14,1			18,87	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		80			100	
Макарони в стравах		6			8	
Бобові (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Бобові в стравах, г		6			8	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЇ	15	13,5	90	15	13,5	90
Картопля (готова страва), порція 80/100г		160			200	
Картопля в стравах, г		166,80			222,40	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЇ	4	4	100	4	4	100
Хліб житній або цільнозерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300	100	300	300	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	76,51	101	120	120,15	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	270	270,72	100,6	360	362,00	101

Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	90,84	100,5	120	118,60	99
Яйця, шт.	2	2,00	93	2	2,00	100
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	609,1 г = 4,06 п		10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	760,95 г = 3,8 п	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		200 г = 2 п			250г = 2 п	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		143,35 г = 1,43 п			192,69 г = 1,54 п	
Сир кисломолочний на полуденок, порція 50/70г						
Сир твердий, порція 10/15г		10,22 г = 1,02 п			21,5 г = 1,43 п	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		53,75 г = 3,58 п			87,5 г = 3,5 п	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЇ	12	12,09	101	12	12,27	102
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30	30,20	99	37,50	37,60	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65	66,23	94	72,50	81,23	112
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,5	9,2	87	15,00	11,990	80
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	125*	59,45	54	125,00	78,05	62
до трирічного віку додавання цукру не дозволяється						
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	10	10	100	12	12	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,4	0,4	100	0,6	0,6	100

Виконання орієнтовних норм енергетичної та поживної цінності згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (4-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3 р.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	52,25	41,35	142,14	1152,34
Вікова група дітей від 3 до 4 р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	52,25	41,35	155,01	1201,21
Вікова група дітей від 4 до 6 (7) р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700
Факт середньоденний	67,11	52,53	194,19	1517,97

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 (зі змінами) додаток 1)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 1 до 4 років										
	Норма за 1-й тиждень	1 тиждень ФАКТ	Норма за 2-й тиждень	2 тиждень ФАКТ	Норма за 3-й тиждень	3 тиждень ФАКТ	Норма за 4-й тиждень	4 тиждень ФАКТ	Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г	900	890,92	900	855,22	900	882,29	900	870,49	3600	3498,92	97
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	600	591,75	600	597,52	600	598,62	600	600,0	2400	2387,89	99
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	240	240,0	240	240,0	240	240,0	240	240,0	960	960,00	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	60	60,00	60	57,2	60	60,00	60	61,08	240	238,28	99
Крупи, (готова каша), порція 80г/100г		640		720		630		640		2630	
Крупи в стравах, г		33,7		34,95		24,75		14,1		107,5	
Макаронні (готова страва), порція 80г/100г		80		160		160		80		480	
Макарони в стравах, г						6		6		12	
Бобові (готова страва), порція 80г/100г		160		80		160		160		560	

Бобові в стравах, г		18		12		18		6		54	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЙ	15	13,5	15	14,5	15	14	15	13,5	60	55,5	93
Картопля (готова страва), порціят80г/100г г		80		160		80		160		480	
Картопля в стравах, г		246,9		166,8		236,71		166,80		817,21	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЙ	4	4	4	4	4	4	4	4	16	16	100
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	300	300	300	300	300	300	300	300	1200	1200	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	81,38	80	79,50	80	81,80	80	76,51	320	319,19	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	270	266,09	270	273,28	270	270,72	270	270,72	1080	1080,81	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	89,40	90	90,10	90	90,88	90	90,84	360	361,22	100
Яйця, шт	2	1,99	2	2,00	2	1,93	2	2,00	8	7,92	99
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	595,35 г = 3,97 порції	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	797,48 г = 5,32 п	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	861,18 г = 5,74 п	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	609,1 г = 4,06 п	40 порцій на сніданок та вечерю; 8 порцій на обід;	19,09	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		100 г = 1 п		200 г = 2 п		100 г = 1 п		200 г = 2 п		6	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		208,6 г = 2,09 п		54,95 г = 0,55 п		97 г = 0,97 п		143,35 г = 1,43 п		5,04	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечірок)											
Сир твердий, порція 10/15г		22,21 г = 2,22 п		19,65 г = 1,97 п		6,67 г = 0,67 п		10,22 г = 1,02 п		5,88	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		41,78 г = 2,79 п		33 г = 2,2 п		54 г - 3,6 п		53,75 г = 3,58 п		12,17	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЙ	12	12,07	12	12,04	12	11,98	12	12,09	48,00	48,18	100

Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	**30**	**29,50**	**30**	**30,08**	**30**	**29,93**	**30**	**30,20**	**120**	**119,71**	**100**
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	**65**	**59,94**	**65**	**65,37**	**65**	**58,10**	**65**	**66,23**	**260**	**249,64**	**96**
Сіль використовується лише йодована сіль, г	**10,5**	**9,220**	**10,5**	**10,2**	**10,5**	**8,93**	**10,5**	**9,2**	**42**	**37,550**	**89**
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	**125***	**64,44**	**125***	**57,34**	**125***	**76,09**	**125***	**59,45**	**500**	**257,32**	**52**
до трирічного віку додавання цукру не дозволяється											
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**40**	**38**	**95**
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	**0,4**	**0,2**	**0,4**	**0,2**	**0,4**	**0,4**	**0,4**	**0,4**	**1,6**	**1,2**	**75**

Виконання НОРМ споживання основних груп харчових продуктів згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. (Постанова КМУ від 24.03.2021 р. №305 додаток 1)

Найменування основних груп харчових продуктів	Вікова група від 4 до 6 (7) років										
	Норма за 1-й тиждень	1 тиждень ФАКТ	Норма за 2-й тиждень	2 тиждень ФАКТ	Норма за 3-й тиждень	3 тиждень ФАКТ	Норма за 4-й тиждень	4 тиждень ФАКТ	Норма за 4-ри тижні	Факт за 4-ри тижні	% виконання
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г	1200	1159,77	1200	1157,72	1200	1163,52	1200	1155,29	4800	4636,30	97
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г											
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	800	784,87	800	791,7	800	797,19	800	800	3200	3173,76	99
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів, мл	360	360,00	360	360,00	360	360,00	360	360,00	1440	1440,00	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	75	75,00	75	74,26	75	75,26	75	71,35	300	295,87	99
Крупи, (готова каша), порція 80г/100г		800		900		800		800		3300	

Крупи в стравах, г		46,52		47,6		33		18,87		145,99	
Макаронні (готова страва), порція 80г/100г		100		200		200		100		600	
Макарони в стравах, г						8		8		24	
Бобові (готова страва), порція 80г/100г		200		100		200		200		700	
Бобові в стравах, г		24		16		24		8		72	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЙ	15	14	15	15	15	14,5	15	13,5	60	57	95
Картопля (готова страва), порціят80г/100г г	150	100		200		100		200		600	
Картопля в стравах, г		323,16		222,40		313,54		222,40		912,07	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЙ	4	4	4	4	4	4	4	4	16	16	100
Хліб цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	300	300	300	300	300	300	300	300	1200	1200	100
Риба різні сорти морської риби, г	120	117,77	120	121,50	120	120,80	120	120,15	480	480,22	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток, г	360	357,17	360	359,08	360	360,61	360	362,00	1440	1438,86	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	120	119,20	120	120,14	120	122,00	120	118,60	480	479,77	100

Яйця, шт	2	2,03	2	2,03	2	1,93	2	2,00	8	7,99	100
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	733,78 г = 3,67 п	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	1050,2 г = 5,25 п	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	1116,64 г = 5,58 п	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід	760,95 г = 3,8 п	40 порцій на сніданок та вечерю; 8 порції на обід;	18,3	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		125 г = 1 п		250 г = 2 п		125 г = 1 п		250 г = 2 п		6	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		284,18 г = 2,27 п		78,5 г = 0,63 п		124,63 г = 1 п		192,69 г = 1,54 п		5,44	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечірок)											
Сир твердий, порція 10/15г		35,67 г = 2,38 п		31,21 г = 2,08 п		10,89 г = 0,73 п		21,5 г = 1,43 п		6,62	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		68,92 г = 2,76 п		52 г = 2,08 п		88,75 г = 3,55 п		87,5 г = 3,5 п		11,89	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЙ	12	12,08	12	12,04	12	11,86	12	12,27	48,00	48,25	101
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	37,50	37,35	37,50	37,81	37,50	37,50	37,50	37,60	150,00	150,26	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	72,50	75,79	72,50	80,26	72,50	76,08	72,50	81,23	290,00	313,36	108
Сіль використовується	15,00	12,000	15,00	16,990	15,00	11,790	15,00	11,990	60,00	52,770	88

лише йодована сіль, г											
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	**125,00**	**84,84**	**125,00**	**73,63**	**125,00**	**100,12**	**125,00**	**78,05**	**500,00**	**336,64**	**67**
до трирічного віку додавання цукру не дозволяється											
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	**12**	**12**	**12**	**11**	**12**	**12**	**12**	**12**	**48**	**47**	**98**
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	**0,6**	**0,3**	**0,6**	**0,3**	**0,6**	**0,6**	**0,6**	**0,6**	**2,4**	**1,8**	**75**

Виконання орієнтовних норм енергетичної та поживної цінності згідно з примірним чотиритижневим сезонним меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р.

	Вікова група від 1 до 3 років				Вікова група від 3 до 4 років				Вікова група від 4 до 6(7) років			
	Б, г	Ж, г	В, г	Ккал, г	Б, г	Ж, г	В, г	Ккал, г	Б, г	Ж, г	В, г	Ккал, г
1 тиждень	56,10	41,17	150,37	1198,56	56,10	41,17	161,05	1239,13	72,11	52,85	201,50	1570,06
2 тиждень	51,61	40,92	155,51	1198,84	51,61	40,92	166,13	1239,18	66,00	52,23	207,73	1564,93
3 тиждень	51,62	40,32	145,03	1152,31	51,62	40,32	159,44	1207,05	65,96	52,25	201,30	1539,30
4 тиждень	52,25	41,35	142,14	1152,34	52,25	41,35	155,01	1201,21	67,11	52,53	194,19	1517,97
ФАКТ середньоденний	52,90	40,94	148,26	1175,51	52,90	40,94	160,41	1221,64	67,80	52,47	201,18	1548,07
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 (зі змінами) пункт 7 "У разі дотримання добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться".

Примірне чотиритижневе сезонне меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. *розроблене з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р №305 (зі змінами) додаток 1.*

Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь *з 15 квітня до 15 жовтня* забороняється готувати вінегрет (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006р. №298/227).

В примірному чотиритижневому сезонному меню для організації триразового харчування (сніданок, обід, вечеря) в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування на літній сезон м. Дніпро на 2022р. *дозволяється взаємозаміна овочів свіжих, салатів з овочів свіжих на овочі перероблені, салати з овочів перероблених, які рівноцінні за поживною та енергетичною цінністю.*

Технологічні карти на страви та вироби, що входять до складу меню для організації триразового та чотириразового харчування сніданок, обід, підвечірок, вечеря в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування, розроблені згідно з Методичним посібником «Організація харчування дітей 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., Збірниками рецептур фірмових страв Дніпропетровської області, Збірником рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко.

В дужках, після назви страви, зазначено індекс алергену або непереносимої речовини.

Експертний висновок № 46/3-02 від 12.11.2021 р.
Протокол експертизи № 46/3-02 від 10.11.2021 р.

Голова експертної комісії: д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії — Ольга ГРИНЧЕНКО

члени експертної комісії:

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії — Марина КОЛЕСНІКОВА

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії — Світлана АНДРЄЄВА