

<p><b>«ПОГОДЖЕНО»</b>          Начальник управління Державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства головного управління Держпродспоживслужби          В Дніпропетровській області</p> <p style="text-align: right;">   <b>О.Г. Губський</b>          2021 рік       </p>	<p style="text-align: center;"><b>«ЗАТВЕРДЖЕНО»</b></p> <p style="text-align: center;">Директор          ТОВ «Контракт Пролізерв 5»</p> <p style="text-align: center;">   <b>Г.О. Авліко</b>          2021 рік       </p>
--	--

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

	Вікова група			
	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)р.	від 6 до 7р.
<b>ПОНЕДІЛОК</b>				
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Салат зі свіжих огірків або морква тушкована*	40	40	55	55
Омлет з овочами запечений (Л, МП, Я)	33*	35	50	50
Каша рисова з овочами з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	65	65	65	65
Какао на молоці (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5	100/2,5
	150	150	180	180
<b>Обід</b>				
Салат з капусти білоголової свіжої і буряків*	24*	25	35	35
Супи круп'яний перловий (Г, ЗП)	150	150	200	200
Тюфтельки з курячого м'яса з овочами запечені (Г, ЗП, Л, МП, Я)	60/10	60/10	80/10	80/15
Квасоля відварна з пшублею з маслом вершковим	80/2	80/2	100/2,5	100/2,5
Компот із суміші сухофруктів*	120*	120	150	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30	30
<b>Вечеря</b>				
Ікра буякова	50	50	70	70

Котлети "Бєлії"рибні запечені (Р, Г, ЗП, Л, МП, Я)	55	55	90
Пюре картопляне з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Сир твердий (Л, МП)	6	6	8
Чай			
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	120	120	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	60	60	80
	30	30	30
<b>ВІВТОРОК</b>			
Сніданок			
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	58*	60	80
Биточки з курячого м'яса запечені (Г, ЗП)	50	50	
Биточки з курячого м'яса припущені (Г, ЗП)			75
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Йогурт (Л, МП)	100	100	125
Обід			
Овочі різні свіжі	10	10	15
або овочі різні солені або квашені			15
Борщ український* (Л, МП)	150*	150	200
Фрикадельки з яловичини або свинини припущені з соусом сметанно-томатним(Г, ЗП, Л, МП, Я)	65/15	65/15	90/25
Каша пшенична 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			
Овоче рагу	100	100	130
Вареники лінійні з маслом вершковим та соусом сметанним* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	95/20*	100/20	125/30
Сік фруктовий	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30
<b>СЕРЕДА</b>			
Сніданок			
Морква, тушкована з яблуками*	43*	45	60
Каша молочна пшоняна з маслом вершковим* (ЗП, Л, МП)	142/2*	150/2	200/2,5
Сир твердий (Л, МП)	4	4	5
Чай	120	120	180

Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30	30
Обід					
Салат з відварених буряків		30		30	40
Суп гороховий з грінками (Г, ЗП)		150/8		150/8	200/8
Рагу з курячим м'ясом з маслом вершковим (Г, ЗП, 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)		20		20	20
Вечеря					
Салат зі свіжих огірків та томатів або салат з червонокочанної капусти з кукурудзою або горошком зеленим*		55		55	75
Товченики з курячого м'яса (Г, ЗП)		53*		55	75
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)		60		60	80
Кефір (Л, МП)		80/2		80/2	100/2,5
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		100		100	125
ЧЕТВЕР					
Сніданок					
Салат із пекінської капусти зі свіжими огірками або морквою*		45*		45	70
Кнелі з курячого м'яса припущені (ЗП, Л, МП)		75		75	100
Пюре з бобових з цибулею з маслом вершковим (Л, МП)		80/2		80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)		115		115	175
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30		30	30
Обід					
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем (з цибулею) або морква тушкована*		15		15	20
Суп овочевий (Л, МП)		14*		15	20
Хлібці рибні (Г, ЗП, Л, МП, Я, Р)		150		150	200
Каша рисова розсипчаста з маслом вершковим (Л, МП, ЗП)		48		48	66
Компот зі свіжих та заморожених фруктів*		80/2		80/2	100/2,5
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		150*		150	200
Вечеря					
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*		30		30	30
Омлет натуральний запечений (Л, МП, Я, Г, ЗП)		53*		55	75
		55		55	55

Каша ячна в'язка з маслом вершковим (Г, 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
П'ЯТНИЦЯ			
Сніданок			
Салат вітамінний	60	60	75
Запіканка з сиру кисломолочного з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	76/2*	80/2	115/2,5
Сік фруктовий	120	120	180
Обід			
Салат з редису та свіжих огірків*	48*	50	60
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	48*	50	60
Суп круї'яний гречаний	150	150	200
Котлети з яловичини або свинини запечені з соусом сметанно-томатним (Г, ЗП, Л, МП)	60/15	60/15	80/30
Котлети з яловичини або свинини припущені з соусом сметанно-томатним (Г, ЗП, Л, МП)	80/0,8	80/0,8	100/0,9
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	120	120	150
Напій з плодів шипшини	60	60	80
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	30	30	30
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)			
Вечеря			
Морква, тушкова з яблуками*	43*	45	60
Оладки з курячого м'яса тушковані (Г, ЗП, Л, МП, Я)	65	65	85
Каша пшоняна в'язка з маслом вершковим (Л, МП, ЗП)	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	110	110	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
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 осінній 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	849,48	94	1200	1132,76	94
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	100	360	360	100
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підолоджувачів, г	60	60	100	75	75	100
Крупи (готова каша), порція 80/100г		550г=7 порцій			700г=7 порцій	
Крупи в стравах, г		25,33г			34,45г	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		240г=3 порції			300г=3 порції	
Макарони в стравах						
Бобові (готова страва), порція 80/100г		160г=2 порції			200г=2 порції	
Бобові в стравах, г		32,85г			42,4г	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІ</b>	<b>15</b>	<b>14,5</b>	<b>97</b>	<b>15</b>	<b>14,5</b>	<b>97</b>
Картопля (готова страва), порція 80/100г		160г=2 порції			200г=2 порції	
Картопля в стравах, г		201,47г			267,67г	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІ</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>
Хліб житній або цілюзерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300	100	300	300	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	79,33	99	120	119,00	99
Птиця охолоджена/заморожена, крім водолавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	270	268,59	100	360	359,51	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	89,25	99	120	121,30	101
Яйця, шт	2	1,82	91	2	1,82	91
Молоко, порція 150/200 г		755,81г=4,91порції			984,99г=4,92порцій	

Йогурт або кефір, порція 100/125г	10 порцій на сніданок та вечерю, 2 порції на обід;	200г=2порцій	250г=2порцій	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		173,2г=1,73порцій	235,34г=1,88порцій	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечір)				
Сир твердий, порція 10/15г		10,0г=1порцій	13,0г=0,87порцій	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		33,4г=2,23порцій	55,62г=2,23порцій	
<b>ЗАГ АЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЇ</b>	<b>12</b>	<b>11,87</b>	<b>11,90</b>	<b>99</b>
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30	30,00	37,50	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65	63,74	78,85	109
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,5	9,744	12,788	85
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г * від 3 до 4 років	125*	53,52	70,67	57
<i>до трірічного віку додавання цукру не дозволяється</i>				
Какао без додавання цукрів та підолоджувачів, г	10	10	12	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підолоджувачів, г	0,4	0,40	0,60	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 осінній сезон м. Дніпро на 2022р. (1-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Факт середньоденний	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
	53,94	40,86	150,06	1185,94
Вікова група дітей від 3 до 4 р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Факт середньоденний	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
	53,94	40,86	160,74	1226,51
Вікова група дітей від 4 до 6 (7) р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Факт середньоденний	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700
	69,65	52,40	203,01	1562,19

Примітка: згідно з Постановою КМУ від 23.04.2021р. №305 (зі змінами) пункт 7 "У разі догримання 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		
		від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)
<b>ПОНЕДІЛОК</b>				
Сніданок				
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*		Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
		38*	40	55
Омлет натуральний запечений (Г, ЗП, Л, МП, Я)		55	55	55
Каша гречана з овочами з маслом вершковим (Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)		120	120	165
Обід				
Морква, тушкована з яблуками*		43*	45	60
Суп польовий (ЗП, Л, МП)		150	150	200
Нагетси курячі запечені (Я, Г, ЗП)		55	55	75
Макарони виробі відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Книсьль яблучний*		142*	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
Вечеря				
Салат з відварених буряків		30	30	40
Котлета рибна любительська (Я, Л, МП, Г, ЗП, Р)		59	59	88
Картопля тушкована з маслом вершковим (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
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
<b>ВІВТОРОК</b>				
Сніданок				
Салат зі свіжих огірків або томатів або капусти тушкована* (Г, ЗП)		55	55	75
Куряча паличка (Я, Г, ЗП)		45*	45	50
Банош по-тудульськи з сиром твердим (ЗП, Л, МП)		45	45	60
Напій з плодів шипшини		80/4	80/4	100/7
		120	120	150
Обід				





Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Йогурт (Л, МП)	100	100	100	125
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	60	80
<b>ЧЕТВЕР</b>				
Сніданок				
Салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	48*	50	50	70
Тюфтельки з курячого м'яса запечені (Г, ЗП, Л, МП)	70	70	70	95
Каша вівсяна в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоті (Л, МП)	150	150	150	180
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30	30
Обід				
Салат морквяно-яблучний з сиром твердим* (Л, МП)	50*	50	50	70
Суп болгарський (Г, ЗП, Л, МП, Я)	150	150	150	200
Риба, тушкована з овочами (Р, Г, ЗП)	34/17	34/17	34/17	50/25
Картопля, запечена з куркумою з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих фруктів*	150*	150	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30	30
Вечеря				
Ісра червона овочева	35	35	35	50
Омлет з сиром твердим запечений (Л, МП, Я)	50	50	50	50
Каша пшоняна в'язка з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	120	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	60	80
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>				
Сніданок				
Салат з моркви з селерою* (С)				
Сирники із сирю кисломолочного запечені з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	57*	60	60	80
Сік фруктовий	95/2*	100/2	100/2	130/2,5
	120	120	120	180
Обід				
Овочі різні свіжі	15	15	15	20
або овочі різні солені або квашені				20
Суп картопляний з квасолею				200
Рис "Паселя" зі свинини з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	150	150	150	200
	31/80/2	31/80/2	31/80/2	40/100/2,5

Компот з сухофруктів*	120*	120	150
Хліб пшеничний (Г, ЗП)	30	30	30
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	65	65	85
Вечеря			
Салат зі свіжих томатів з солодким перцем (з цибулею) або салат вітамінний з горошком зеленим	60	60	80
Котлети з курячого м'яса запечені з соусом сметанно-томатним (Г, ЗП, Л, МП)	58*	60	80
Котлети з курячого м'яса припущені з соусом сметанно-томатним (Г, ЗП, Л, МП)	55/15	55/15	75/25
Каша кукурудзяна в'язка з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	100/2,5
Чай	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	80
Хліб пшеничний (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** етикетування 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 осінній 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	1156,01	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, фруктові-ягідні, фруктові-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	100	75	75	100



<i>до трирічного віку додавання цукру не дозволяється</i>						
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	10	10,00	100	12	12,00	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,4	0,40	100	0,6	0,60	100

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 осінній сезон м. Дніпро на 2022р. (2-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3 р.						
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал		
Факт середньоденний	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108-1315		
	52,42	41,28	147,06	1171,57		
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	52,42	41,28	157,68	1211,91		
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	67,70	53,55	200,10	1553,12		

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					
	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 5р.	від 5 до 6р.	від 6 до 7р.	Вихід, г
<b>ПОНЕДІЛОК</b>						
Сніданок	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г	Вихід, г
Морква тушкована*	52*	55	55	75	75	
Омлет драчена (Г, ЗП, Л, МП, Я)	45	45	45	45	45	
Каша пшоняна в'язка з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5	100/2,5	
Молоко кип'ячене (Л, МП)	100	100	100	160	160	
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30	30	30	
Обід						
Ікра буякова	20	20	20	25	25	
Суп вермішельний (Г, ЗП)	150	150	150	200	200	

Ширіг пастуший (кураче м'ясо) (Г, ЗП, Л, МП, Я)	140	140	140	175
Компот із суміші сухофруктів*	120*	120	120	150
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30	30
Вечеря				
Салат вітамінний з горошком зеленим*	53*	55	55	70
Фіш болі в томатному соусі запечені (Г, ЗП, Р, Я)	40/30	40/30	40/30	60/45
Картопля відварна з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Кефір (Л, МП)	100	100	100	125
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	60	80
ВІВТОРОК				
Сніданок				
Салат з капусти білоголової свіжої та свіжих огірків*	58*	60	60	80
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	58*	60	60	80
Котлети січені з курячого м'яса запечені (Г, ЗП, Л, МП)	55	55	55	80
Котлети січені з курячого м'яса припущені (Г, ЗП, Л, МП)				
Каша гречана розсипчаста з маслом вершковим (Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоці (Л, МП)	150	150	150	180
Обід				
Салат зі свіжих огірків та томатів або ікра червона овочева	40	40	40	55
Суп-пюре гороховий з грінками (Г, ЗП)	25	25	25	30
Свинина тушкована (Г, ЗП)	150/8	150/8	150/8	200/8
Каша ячна тушкована (Г, ЗП)	30/30	30/30	30/30	40/40
Каша ячна гущла з маслом вершковим (Г, ЗП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів*	150*	150	150	200
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	20	20	20	20
Вечеря				
Капуста, тушкова з картоплею* (Г, ЗП)	90*	90	90	120
Сирники із сирку кисломолочного запечені з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП, Я)	95/2*	100/2	100/2	130/2,5
Чай	120	120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	60	60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)	30	30	30	30
СЕРЕДА				

Сніданок				
Морква, тушкована з яблуками*		48*	50	65
Каша молочна вієсна з маслом вершковим* (Г, ЗП, Л, МП)		142/2*	150/2	200/2,5
Сир твердий (Л, МП)		3	3	5
Чай				
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		120	120	180
	Обід	30	30	30
Буряк, тушкований з цибулею*		24*	25	30
або овочі різні свіжі		30	30	35
або овочі солені або квашені				35
Суп круп'яний гречаний		150	150	200
Рулет з курячого м'яса, фарширований яйцями (Г, ЗП, Я)		60	60	80
Пюре з бобових з маслом вершковим (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			
Ікра морквяна*		55*	55	70
Філе куряче, тушковане в сметані з куркумою (Л, МП)		30/30	30/30	44/50
Каша рисова розсипчаста з маслом вершковим (ЗП, Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Сік фруктовий		120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80
	ЧЕТВЕР			
	Сніданок			
Салат з капусти білоголової свіжої та свіжих огірків*		48*	50	65
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*		48*	50	65
Болоньєз*		80*	80	110
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Кефір (Л, МП)		100	100	125
	Обід			
Салат із пекінської капусти зі свіжими огірками або морквою*		20*	20	30
Суп з галушками (Л, МП, Г, ЗП, Я)		150	150	200
Фрикадельки рибні запечені (Г, ЗП, Л, МП, Я, Р)		65	65	

Фрикадельки рибні припущені (Г, ЗП, Л, МП, Я, Р)				95
Овочева пашель з куркумою з маслом вершковим (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			
Яйця варені (Я)		1 шт.	1 шт.	1 шт.
Овочева запіканка по-українськи з маслом вершковим* (Л, МП, Я, Г)		60/2*	60/2	80/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)		110	110	160
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
	П'ЯТНИЦЯ			
	Сніданок			
Салат вітамінний з горошком зеленим*		29*	30	40
Львівський сирник з морквою з соусом сметаним* (Г, ЗП, Л, МП, Я)		97/20*	100/20	140/30
Сік фруктовий		120	120	180
	Обід			
Салат з моркви*		9*	10	15
або овочі різні свіжі		10	10	15
або овочі різні солені або квашені				15
Борщ з капустию та картоплею зі сметаною* (Л, МП)		150/3*	150/3	200/4
Котлети домашні запечені з соусом сметанно-томатним (Г, ЗП, Л, МП, Я)		63/15	63/15	84/25
Каша пшенична в'язка з маслом вершковим (Г, 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			
Салат з капусти білоголової свіжої та свіжих огірків*		38*	40	60
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*		38*	40	60
Зрази з курячого м'яса запечені (Г, ЗП, Л, МП)		70	70	90
Сочевія (бобові) відварна з маслом вершковим (Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Какао на молоті (Л, МП)		150	150	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80
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 осінній 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	872,66	97	1200	1165,65	97
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г	0,00					
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	60,00	100	75	75,00	100
Крупи, (готова каша), порція 80/100г		630г=8 порцій			800г=8 порцій	
Крупи в стравах, г		8,15г			11,4г	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		80г=1 порція			100г=1 порція	
Макарони в стравах		6,0г			8,0г	
Бобові (готова страва), порція 80/100г		160г=2 порції			200г=2 порції	
Бобові в стравах, г		28,5г			37г	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЇ</b>	15	13,5	90	15	13,5	90
Картопля (готова страва), порція 80/100г	4	160г =2 порції		4	200г=2 порції	
Картопля в перших стравах, г		167,25			223г	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЇ</b>	4	4	100	4	4	100



Хліб житійий або цільнозерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300,00	100	300	300,00	100	300,00	100
Рибні різні сорти морської риби, г	80	80,60	101	120	119,30	99	119,30	99
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	270	268,50	99	360	363,43	101	363,43	101
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	89,50	99	120	119,34	100	119,34	100
Яйця, шт	2	1,90	96	2	1,90	96	1,90	96
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	699,83г=4,67порції		10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід;	931,1г=4,66порцій		931,1г=4,66порцій	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		200г=2порції			250г=2порції		250г=2порції	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		150г=1,5порції			201г=1,61порції		201г=1,61порції	
Сир кисломолочний 9% жирності, полуденок, порція 50/70г								
Сир твердий, порція 10/15г		3,67г=0,37порції			5,89г=0,39порції		5,89г=0,39порції	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		51,0г=3,40порції			76,17г=3,05порції		76,17г=3,05порції	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІ</b>	12	11,94	101	12	11,71	99	11,71	99
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30,00	30,00	100	37,50	37,80	101	37,80	101
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65,00	60,92	94	72,50	75,28	104	75,28	104
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,50	9,004	86	15,00	11,994	80	11,994	80
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років	125*	72,21	58	125,00	94,94	76	94,94	76
<i>до трирічного віку додавання цукру не дозволяється</i>								
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	10,00	10,00	100	12,00	12,00	100	12,00	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,40	0,40	100	0,60	0,60	100	0,60	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 осінній сезон м. Дніпро на 2022р. (3-й тиждень)

Вікова група дітей від 1 до 3 р.				
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
	42,40-53	35,2-44	155,2-194	1108 -1315
Факт середньоденний	51,75	40,75	141,17	1141,34
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	51,75	40,75	155,58	1196,08
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	66,71	52,56	196,37	1525,30

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			
	від 1 до 3р.	від 3 до 4р.	від 4 до 6(7)р.	Вихід, г
<b>ПОНЕДІЛОК</b>				
Сніданок				
Салат з капусти білоголової свіжої та свіжих огірків* або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*	53*	55	55	75
Омлет з овочами запечений (Л, МП, Я)	65	65	65	75
Каша пшенична в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Молоко кип'ячене (Л, МП)	115	115	115	160
Обід				
Морква, тушкована з яблуками*	43*	45	45	55
Суп картопляний з фрикадельками з курячого м'яса (Я)	150/15	150/15	150/15	200/20
Кнеді з курячого м'яса припущені зі сметаним соусом (Г, ЗП, Л, МП)	50/15	50/15	50/15	60/25
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)	80/2	80/2	80/2	100/2,5
Кисіль яблучний*	144*	150	150	200

Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
Вечеря				
Салат з буряком та селерою* (С)		47*	50	70
Рибна паличка з яйцем (Г, ЗП, Я, Р)		46	46	70
Пюре з картоплі з маслом вершковим (Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Сир твердий (Л, МП)		8	8	12
Чай		120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
ВІТРОК				
Сніданок				
Салат вітамінний з горошком зеленим*		53*	55	75
Товченики з курячого м'яса (Г, ЗП)		60	60	80
Каша гречана розсипчаста з маслом вершковим (Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Йогурт (Л, МП)		100	100	125
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
Обід				
Салат зі свіжих огірків та томатів		10	10	15
або овочі різні свіжі		10	10	15
або овочі різні солені або квашені				15
Борщ з квасолею зі сметаною* (Л, МП)		150/3*	150/3	200/4
Котлети з яловичини або свинини запечені (Г, ЗП, Л, МП)		60	60	
Котлети з яловичини або свинини припущені (Г, ЗП, Л, МП)				80
Каша боярська (ЗП, Л, МП, Я)		80	80	100
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 зі свіжих томатів з солодким перцем (з цибулею) або морква тушкована*		55	55	75
Пудинг з сиру кисломолочного* (Г, ЗП, Л, МП, Я)		47*	50	70
Сік фруктовий		95*	100	140
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		120	120	180
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80

СЕРЕДА					
Сніданок					
Ікра морквяна*		60*	60	80	
Каша молочна рисова з маслом вершковим* (ЗП, Л, МП)		142/2*	150/2	200/2,5	
Сир твердий (Л, МП)		3	3	4	
Чай		120	120	180	
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30	
Обід					
Салат з капусти білоголової свіжої та свіжих огірків*		38*	40	55	
або салат з капусти білоголової свіжої та моркви*		38*	40	55	
Суп болгарський (Г, ЗП, Я, Л, МП)		150	150	200	
Гуляш з філе курячого (Г, ЗП)		30/30	30/30	42/42	
Каша пшенична 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					
Суфле з вареного курячого м'яса та рису (ЗП, Л, МП, Я)		80	80	110	
Овочі по-карпатськи (Г, ЗП)		80	80	110	
Какао на молоці (Л, МП)		150	150	180	
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80	
ЧЕТВЕР					
Сніданок					
Салат з капусти білоголової свіжої, моркви та яблук (Л, МП)		60	60	80	
Бігочки січені з курячого м'яса запечені (Г, ЗП)		55	55		
Бігочки січені з курячого м'яса припущені (Г, ЗП)				80	
Макаронні вироби відварні з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5	
Какао на молоці (Л, МП)		150	150	180	
Обід					
Салат з відвареного буряка		10	10	15	
Суп "селянський" (пшоно) (ЗП)		150	150	200	
Рулет рибний з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП, Р, Я)		50/2	50/2	80/2,5	
Картопля тушкована		80	80	100	
Компот із суміші сухофруктів*		120*	120	150	

Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
<b>Вечеря</b>				
Капуста тушкована* (Г, ЗП)		50*	50*	65
Пряжена гуцульська (Г, ЗП, Л, МП, Я)		60	60	60
Каша гречана розсипчаста з маслом вершковим (Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Компот зі свіжих та заморожених фруктів*		150*	150	
Молоко кип'ячене (Л, МП)				120
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені				80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>				
<b>Сніданок</b>				
Морква, тушкова з яблуками*		48*	50	65
Вареники лінійні з маслом вершковим та соусом сметаним* (Г, ЗП, Л, МП, Я)		95/20*	100/20*	125/30
Сік фруктовий		120	120	180
<b>Обід</b>				
Борщ український* (Л, МП)		150*	150	200
Тюфтельки з яловичини або свинини з овочами запечені (ЗП, Л, МП)		60/10	60/10	80/15
Пюре з гороху 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
<b>Вечеря</b>				
Салат з капусти білоголової свіжої і буряків*		58*	60	80
Нагетси курячі запечені (Г, ЗП, Я)		55	55	75
Каша ячна в'язка з маслом вершковим (Г, ЗП, Л, МП)		80/2	80/2	100/2,5
Кефір (Л, МП)		100	100	125
Фрукти різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені		60	60	80
Хліб цільнозерновий (Г, ЗП)		30	30	30

\*до трирічного віку додавання пукру 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 осінній 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	871,58	97	1200	1150,44	97
Квашені овочі можуть пропонуватися літнім, віком від 4 років, г		0,00			15,00	
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	600	594,9	99	800	792,1	99
Соки фруктові, овочеві, фруктові-ягідні, фруктові-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	58,08	97	75	75,15	100
Крупи, (готова каша), порція 80/100г		630г=8 порцій			800г=8 порцій	
Крупи в стравах, г		32,2г			43,38г	
Макаронні (готова страва), порція 80/100г		160г=1 порції			200г=2 порції	
Макарони в стравах						
Бобові (готова страва), порція 80/100г		80г=2 порції			100г=1 порції	
Бобові в стравах, г		6,0г			8,0г	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЇ</b>	<b>15</b>	<b>13,5</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>13,5</b>	<b>90</b>
Картопля (готова страва), порція 80/100г		160г =2 порції			200г=2 порції	
Картопля в стравах, г		134,2г			180г	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЇ</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>
Хліб житній або цільнозерновий з житнього, пшеничного або змішаного борошна, г	300	300,00	100	300	300,00	100
Риба різні сорти морської риби, г	80	78	98	120	121,67	101
Птиця охолоджена/заморожена, крім вологлавної, вага порції без шкіри та кісток, г	270	269,89	100	360	361,8	100,5

Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	90,28	100	120	121,2	101
Яйця, шт.	2	1,86	93	2	1,86	93
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід.	646,38г=4,31 порції		10 порцій на сніданок та вечерю; 2 порції на обід.	938,44г=4,69 порції	
Йогурт або кефір, порція 100/125г		200г=2 порції			250г=2 порції	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г		161,13г=1,61 порції			212,69г=1,70 порції	
Сир кисломолочний на полуденок, порція 50/70г						
Сир твердий, порція 10/15г		12,13г=1,21 порції			17,5г=1,17 порції	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		44,4г=2,96 порції			58,77г=2,35 порції	
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІ</b>	12	12,09	101	12	11,91	99
Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	30	29,70	99	37,5	37,72	101
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	65	68,16	105	72,5	76,72	106
Сіль використовується лише йодована сіль, г	10,5	9,528	87	15	12,547	84
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г * від 3 до 4 років	125*	70,47	91	125	85,16	68
<i>до трирічного віку додавання цукру не дозволяється</i>						
Какао без додавання цукрів та підолоджувачів, г	10	10,00	100	12	12,00	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підолоджувачів, г	0,4	0,40	100	0,6	0,60	100







Хліб пшенично-зерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, г	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	1200	1200	100	
Риба різні сорти морської риби, г	80	79,33	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	320	319,18	100	
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порцій без шкіри та кісток, г	270	268,59	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	1080	1078,96	100	
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	90	89,25	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	360	359,91	100	
Яйця, шт	2	1,82	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	8	7,43	93	
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	735,81г=4,9 порцій	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	10 порцій на снідано к та вечерю ; 2	40 порцій на снідано к та вечерю ; 8 порцій на обід;	646,38г=4,31 порцій	19,01	
Йогурт або кефір, порція 100/125г	снідано к та вечерю ; 2	200г=2 порцій	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	200г=2 порцій	7		
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г	снідано к та вечерю ; 2	173,2г=1,73 порцій	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	161,15г=1,61 порцій	6,48		
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечірок)	снідано к та вечерю ; 2	10,0г=1 порцій	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	12,13г=1,2 порцій	4,01		
Сир твердий, порція 10/15г	снідано к та вечерю ; 2	33,4г=2,23 порцій	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	44,4г=2,96 порцій	11,28		
Сметана 21% жирності, порція 15/25г	снідано к та вечерю ; 2	10,0г=1 порцій	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	снідано к та вечерю ; 2	12,09	47,78	100	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІ В ПОРЦІЙ	12	11,87	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	48	119,70	100	
Масло вершкове, що	30	30,00	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	120	119,70	100	



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 осінній 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		Норма за 2-й тиждень	2 тиждень		Норма за 3-й тиждень	3 тиждень		Норма за 4-й тиждень	4 тиждень		Факт за 4-ри тижні	% виконання
		ФАКТ	ФАКТ		ФАКТ	ФАКТ		ФАКТ	ФАКТ					
Овочі різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі, г	1200	1132,76	1200	1200	1156,01	1200	1165,65	1200	1165,44	4800	1165,44	4619,86	96	
Квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років, г														
Фрукти та ягоди різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, г	800	800	800	800	800	800	800	800	792,1	3200	3192,1	100		
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	360,00	1440	1440,00	100		
Фрукти та ягоди сушені різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів, г	75	75	75	75	75	75,00	75	75,15	75,15	300	300,15	100		
Крупи, (готова каша), порція 80г/100г		700		900		800		800			3200			
Крупи в стравах, г		34,35		35,43		11,4		43,38			124,56			
Макаронні (готова страва), порція 80г/100г		300		200		100		200			800			
Макарони в стравах, г						8		0			24			
Бобові (готова страва), порція 80г/100г		200		100		200		100			600			
Бобові в стравах, г		42,4		16		37		8			103,4			

ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗЛАКОВИХ ТА БОБОВИХ, ПОРЦІЙ	15	14,5	15	14	15	13,5	15	13,5	60	55,5	93
Картопля (готова страва), порція 80г/100г г	150	200		200		200		200		800	
Картопля в стравах, г		267,67		228,80		223,00		180,00		912,07	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КАРТОПЛІ, ПОРЦІЙ	4	4	4	4	4	4	4	4	16	16	100
Хліб шльозерцовий 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	119,00	120	120,66	120	119,30	120	121,67	480	480,63	100
Птиця охолоджена/заморожена, крім водолавної, вага порції без шкіри та кісток, г	360	359,51	360	357,04	360	363,43	360	361,80	1440	1441,78	100
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 г жиру на 100 г м'яса), г	120	121,30	120	119,20	120	119,34	120	121,20	480	479,77	100
Яйця, шт	2	1,82	2	1,85	2	1,90	2	1,86	8	7,43	93
Молоко, порція 150/200 г	10 порцій на сніданок	984,99г=4,92 порцій	10 порцій на сніданок	994,01г=4,97 порцій	10 порцій на сніданок	931,1г=4,66 порцій	10 порцій на сніданок	934,44г=4,69 порцій	40 порцій	19,24	
Йогурт або кефір, порція 100/125г	к т а вечерю; 2 порції на обід;	250г=2 порцій	к т а вечерю; 2 порції на обід;	125г=1 порцій	сніданок	250г=2 порцій	к т а вечерю; 2 порції на обід;	250г=2 порцій	сніданок	7	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 100/125г	к т а вечерю; 2 порції на обід;	235,34г=1,88 порцій	к т а вечерю; 2 порції на обід;	223,95г=1,79 порцій	к т а вечерю; 2 порції на обід;	201г=1,61 порцій	к т а вечерю; 2 порції на обід;	212,69г=1,70 порцій	к т а вечерю; 2 порції на обід;	6,98	
Сир кисломолочний 9% жирності, порція 50/70г (підвечірок)											
Сир твердий, порція 10/15г		13,0г=0,87 порцій		21г=1,4 порцій		5,89г=0,39 порцій		17,5г=1,17 порцій		3,83	
Сметана 21% жирності, порція 15/25г		55,62г=2,23 порцій		66,62г=2,67 порцій		76,17г=3,05 порцій		58,77г=2,35 порцій		10,3	
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОКОПРОДУКТІВ, ПОРЦІЙ	12	11,9	12	11,83	12	11,71	12	11,91	48	47,35	100

Масло вершкове масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру, г	37,50	37,50	37,50	37,50	37,50	37,50	37,50	37,50	37,50	37,72	150,00	150,52	100
Рослинні жири рафінована олія (більше 50% мононенасичених жирів і менше ніж 40% поліненасичених жирів)	72,50	78,85	72,50	79,78	72,50	72,50	72,50	75,28	72,50	76,72	290,00	310,63	107
Сіль використується лише йодована сіль, г	15,00	12,788	15,00	13,659	15,00	15,00	11,994	15,00	15,00	12,547	60,00	50,988	85
Цукор (обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв), г *від 3 до 4 років до трірічного віку додавання цукру не дозволяється	125,00	70,67	125,00	70,86	125,00	125,00	94,94	125,00	125,00	85,21	500,00	321,68	64
Какао без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	48	48	100
Чай без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів, г	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	2,4	2,4	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 осінній 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	Б, г	Ж, г	В, г	Б, г	Ж, г	В, г	Ккал, г	Ккал, г
1 тиждень	53,94	40,86	150,06	53,94	40,86	160,74	69,65	52,40	203,01	1562,19	
2 тиждень	52,42	41,28	147,06	52,42	41,28	157,68	67,70	53,55	200,10	1553,12	
3 тиждень	51,75	40,75	141,17	51,75	40,75	155,58	66,71	52,56	196,37	1525,30	
4 тиждень	53,74	39,79	149,45	53,74	39,79	163,52	69,22	50,52	206,78	1558,67	
ФАКТ середньоденний	52,96	40,67	146,94	52,96	40,67	159,38	68,32	52,26	201,57	1549,82	
Орієнтовна Норма (80-100% від добової потреби)	42,40-53	35,2-44	155,2-194	42,40-53	35,2-44	155,2-194	46,4-58	44,8-56	192-240	1360-1700	
			1108 -1315			1108 -1315					

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 осінній 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 осінній 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.

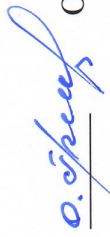
Технологічні карти на страви та вироби, що входять до складу меню для організації триразового та чотириразового харчування сніданок, обід, підвечірок, вечера в закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування, розроблені згідно з Методичним посібником «Організація харчування дітей у дошкільних 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  
член експертної комісії:

д.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії  
д.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

  
Ольга ГРИНЧЕНКО

  
Марина КОЛЕСНІКОВА

  
Світлана АНДРУЄВА

