

"Погоджую"

Начальник управління освіти і науки

Камянець-Подільської міської ради

С.В. Мельник

"Погоджую"

Начальник Кам'янець-Подільського

Головного управління  
Держпродспоживслужби в Хмельницькій  
області

А.И. Лавський

10.09.2024

Примірне меню на осінній період 2024 р. для одноразового безкоштовного гарячого харчування (обіду) для дітей пільгових категорій та за власні кошти батьків

1	2	3	4	5	6	7
Збірник рецептур, № розкладки	Найменування страв	Енергетична цінність для дітей (5-11 класи).				
	1-й тиждень	Вихід, г	Енерго-цінні	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.43	Овочі свіжі	50	27,70	0,70	1,60	2,20
	Суп овочевий	250	151	2,7	5,1	13,7
№ 406 "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", видання 1982 р.	Каша "Артек"	120	143,28	3,67	2,35	26,55
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 4.12	Куряче стегно в гірчичному соусі	60	109,6	13,3	5	2,3
	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.02	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	70	71,30	1,10	0,20	16,40
	<b>Всього</b>	<b>780,00</b>	<b>636,88</b>	<b>22,77</b>	<b>17,46</b>	<b>83,55</b>
	<b>Вівторок</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.32	Салат з капусти та моркви	50	32	0,8	1,7	2,9
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 2.1	Суп з крупою перловою та томатом	250	93,00	2,00	1,80	16,90
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 4.16	Печеня по домашньому з куркою	180	235,70	17,40	7,90	22,00
	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.02	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	55	40,85	0,69	0,09	9,37
	<b>Всього</b>	<b>765,00</b>	<b>535,55</b>	<b>22,19</b>	<b>14,70</b>	<b>73,57</b>
	<b>Середа</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.17	Салат з моркви з коррі та соусом "Венігет"	50	33,40	0,50	1,80	3,70
ст.361 Методичний посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах" видавництво 2014 р	Борщ український	250	137,3	2,4	5,2	20,8
ст.105, Методичний посібник "організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах". Видання 2014 р.	Макаронні вироби вдварені	120	167,87	4,23	4,07	27,97
ст.398-399, Методичний посібник "організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах". Видання 2014 р.	Тюфтеля куряча з овочами	70	184,00	12,60	6,6	15,10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.02	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
	Хліб ціліннозерновий	30	71	2	2	10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	60	30,50	0,61	0,12	6,71
	<b>Всього</b>	<b>780,00</b>	<b>656,67</b>	<b>22,14</b>	<b>20,99</b>	<b>87,98</b>
	<b>Четвер</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.02	Томати свіжі	50	47,20	1,50	3,30	2,60
Рецептура № 77 «Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников». Видання 1990 р	Суп болгарський	250/5	79,78	1,74	3,74	10,27
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 4.06	Котлета натуральна з філе курки	70	126,03	14,13	5,06	5,3

Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 08.06	Горохове п'юре	130	150,33	8,69	4,30	12,76
	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Узвар	200	96,9	0,3	0,8	22,4
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	70	71,30	1,10	0,20	16,40
	<b>Всього</b>	<b>735,00</b>	<b>592,34</b>	<b>26,96</b>	<b>14,31</b>	<b>82,13</b>
	<b>П'ятниця</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.36	Салат з буряка з ароматною олією	50	34,60	0,80	1,60	4,60
№ 76 Методичний посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах" Видання 2014 р.	Суп гороховий	250	63,75	1,48	1,66	10,97
Рецептура № 24 «Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников». Видання 1990 р	Фішболі в томатному соусі	80	129	12,1	3,3	7,7
Рецептура №105 "Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников" видання 1990	Рис розсипний	130	105,63	2,51	2,65	18,16
	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.02	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	70	71,30	1,10	0,20	16,40
	<b>Всього</b>	<b>735,00</b>	<b>503,68</b>	<b>18,49</b>	<b>11,02</b>	<b>75,63</b>

На основі примірної меню та з урахуванням ціни і наявності продуктів на складі кухні, шеф-повар складає щоденне меню та затверджує з директором школи. Ціна обіду складає для дітей 5-11 класи - 41 грн.

Перевірив: представник Кам'янець-Подільського УГУ Держпродспоживслужби у Хмельницькій області  
" " " 2024 р.

60  
57  
Технік-технолог з харчування управління освіти і науки Кам'янець-Подільської міської ради - О. Івасюк  
" " " 2024 р.

ФОП Дзінська Л. П.



"Погоджую"

Начальник управління освіти і науки  
Кам'янець-Подільської міської ради  
С.В. Мельник  
" " 2024р

"Погоджую"

Начальник Кам'янець-Подільського  
районного управління  
ГУ Держпродспоживслужби в  
А.Й.Лавський  
" " 2024 р

Примірне меню на осінній період 2024 р. для одноразового безкоштовного гарячого харчування (обіду) для дітей пільгових категорій та за власні кошти батьків						
Збірник рецептур, № розкладки	Найменування страв 2-ї тиждень	Енергетична цінність для дітей (5-11класи).				
		3	4	5	6	7
1	2					
	<b>Понеділок</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка, № 4.16	Салат з капусти та моркви	50	47,20	1,50	3,30	2,60
Рецептура № 90 «Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников» Видання 1990 р	Суп картопляний з макаронами	250	106,6	2,6	3,4	17,6
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка, № 4,04	Плов з курячим м'ясом	180	279,81	14,92	12,01	30,29
ст. 113, «Харчування дітей раннього і дошкільного віку», В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка, 12.01	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
	Фрукти	80	64,82	1,00	0,18	14,91
	<b>Всього</b>	<b>790</b>	<b>588,23</b>	<b>20,82</b>	<b>20,59</b>	<b>80,20</b>
	<b>Вівторок</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка № 1,18	Асорті овочеве	50	42,40	1,70	5,50	6,70
№ 76 Методичний посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах" Видання 2014 р.	Капусняк	250	94,18	2,29	1,79	17,45
№ 406 "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", видання 1982 р.	Каша "Артек"	120	125,63	16,79	2,68	8,55
	Стіки курячі	60	68,00	1,00	0,21	15,00
ст. 113, «Харчування дітей раннього і дошкільного віку», В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич	Компот з яблук свіжих	100	136,3	3,1	2,4	25,20
	Хліб житній	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка, 12.01	Фрукти	70	71,30	1,10	0,20	16,40
	<b>Всього</b>	<b>790,00</b>	<b>535,81</b>	<b>25,28</b>	<b>15,57</b>	<b>81,70</b>
	<b>Середа</b>					
	Огірок свіжий	50	47,20	1,50	3,30	2,60
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Видання 2014 р.	Суп гречаний	250	87	2,00	1,6	13,8
№ 732 "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", видання 1982 р.	Биточок рублений з курятини паровий	70	112,7	14,15	3	6,61
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка, № 08.06	П'юре бобових	130	150,33	8,69	4,30	12,76
	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10
ст. 113, «Харчування дітей раннього і дошкільного віку», В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів С. Клопотенка, 12.01	Фрукти	40	52,40	0,40	0,40	11,80
	<b>Всього</b>	<b>770,00</b>	<b>539,43</b>	<b>27,54</b>	<b>14,30</b>	<b>62,37</b>
	<b>Четвер</b>					
Рецептура №54 "Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников" видання 1990	Ікра з буряка	50	54,15	3,83	0,06	30,95

Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка № 2,1	Суп з крупною рисовою та томатом	250	93,4	2	1,8	17,2
Рецептура 195 "Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников" видання 1990 р.	Хек смажений	70	91,85	10,46	3,87	3,80
Рецептура №105 "Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников" видання 1990	Картопляне п'юре	120	105,63	2,51	2,65	18,16
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11,03	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, 12.01	Узвар	200	96,9	0,3	0,8	22,4
	Фрукти	50	25	0,5	0,1	5,5
	<b>Всього</b>	<b>770</b>	<b>534,93</b>	<b>20,60</b>	<b>9,49</b>	<b>113,01</b>
	<b>П'ятниця</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.02	Свіжі овочі	50	47,20	1,50	3,30	2,60
ст. 377, Методичний посібник «Организація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». Видання 2014 р	Борщ український	250	137,3	2,4	5,2	20,8
	Балоньєзе	70	165,81	7,65	8,22	11,48
Рецептура № 405 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1982 р	Каша гречана	100	114,30	3,82	2,18	21,50
	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
ст. 113, «Харчування дітей раннього і дошкільного віку», В.Г. Кисляковская, Л.П. Васильева, Т.Б. Гурвич	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, 12.01	Фрукти	65	30,50	0,62	0,12	6,71
	<b>Всього</b>	<b>765,00</b>	<b>629,11</b>	<b>17,29</b>	<b>22,23</b>	<b>85,49</b>

На основі примірного меню та з урахуванням ціни і наявності продуктів на складі кухні, шеф-повар складає щоденне меню та затверджує з директором школи. Ціна обіду складає для дітей 5-11 класи - 41 грн.

Перевірив: представник Кам'янець-Подільського УГУ Держпродспоживслужби у Хмельницькій області \_\_\_\_\_  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 2024 р.

Технік-технолог з харчування управління освіти і науки Кам'янець-Подільської міської ради - \_\_\_\_\_  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 2024 р.

ФОП Дзінська Л. П.



"Погоджую"

Начальник управління освіти і науки

Камянець-Подільської міської ради  
" " " " 2024р  
С.В. Мельник

"Погоджую"

Начальник

Головного управління  
Держпродспоживслужби в Хмельницькій  
області

А.Й.Лавський

" " " " 2024р.

Примірне меню на осінній період 2024 р. для одноразового безкоштовного гарячого харчування (обіду) для дітей пільгових категорій та за власні кошти

Збірник рецептур, № розкладки	Найменування страв	Енергетична цінність для дітей (5-11 класи).				
		Вихід, г	Енерго-цінність ккал	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Понеділок</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.02	Томвти свіжі	50	47,20	1,50	3,30	2,60
Рецептура № 77 «Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников». Видання 1990 р	Суп овочевий зі сметаною	250/5	79,78	1,74	3,74	10,27
«Таблиці № 23, 32 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1982 р	Філе курки запечене під томатно-сметанним соусом	70	125,63	16,79	2,68	8,55
Рецептура №310 "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" В.Т. Лапшина Видання 2004 р.	Каша кукурудзяна	120	114,30	3,82	2,18	21,50
	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.02	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	100	52,40	0,40	0,40	11,80
	<b>Всього</b>	<b>775,00</b>	<b>506,11</b>	<b>24,05</b>	<b>12,21</b>	<b>74,52</b>
	<b>Вівторок</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.36	Салат з вареного буряка	50	40,09	2,98	0,05	24,21
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 2.13	Суп з макароними виробами	250	129,4	4,4	4,4	15,4
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 4.03	Куліш з курячим м'ясом	180	270,10	15,60	12,20	26,70
	Хліб житній	30	68	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.02	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	50	26,2	0,2	0,2	5,9
	<b>Всього</b>	<b>760,00</b>	<b>559,70</b>	<b>21,50</b>	<b>20,01</b>	<b>70,40</b>
	<b>Середа</b>					
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 4.16	Овочі припущені з соусом "Бешамель"	50	32	0,8	1,7	2,9
ст. 476, Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». Видання 2014р	Суп гороховий	250	106,6	2,6	3,4	17,6

ст.398-399, Методичний посібник "організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах". Видання 2014 р.	Тюфтеля куряча з овочами	70				
ст.105, Методичний посібник "організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах". Видання 2014 р.	Макаронні вироби відварені	120	184,00	12,60	6,6	15,10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Узвар	200	96,9	0,3	0,8	22,4
	Фрукти	60	30,50	0,61	0,12	6,71
	<b>Всього</b>	<b>780,00</b>	<b>656,87</b>	<b>22,34</b>	<b>16,99</b>	<b>99,78</b>
	<b>Четвер</b>					
	Овочеve сате	50	42,40	0,85	2,75	3,35
Рецептура № 77 «Сборник рецептов блюд (технологических карт) для питания школьников». Видання 1990 р	Суп польовий	250	94	2,1	3,3	14,2
Рецептура № 8 «Сборник рецептов блюд (технологических карт) для питания школьников». Видання 1990 р	Пастушковий пиріг з курячим м'ясом	200	226,68	17,3	7,5	21,32
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Хліб житній	30	68,00	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
	Фрукти	75	39,3	0,3	0,3	89
	<b>Всього</b>	<b>805,00</b>	<b>493,98</b>	<b>21,00</b>	<b>14,31</b>	<b>146,92</b>
	<b>П'ятниця</b>					
Рецептура № 52 «Збірник рецептур (технологічних карт) для харчування школярів». Видання 1990 р	Овочі свіжі	50	47,20	1,50	3,30	2,60
ст. 377, Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». Видання 2014 р	Борщ український	250	137,3	2,4	5,2	20,8
ст. 122, «Організація харчування дітей у дошкільному навчальному закладі». Видання «Шкільний світ» 2010р	Риба тушкована з овочами під томатним соусом	70	60,9	8,5	2,8	1,7
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 4,04	Рис розсипчастий	120	136,30	3,10	2,40	25,20
	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	50	26,2	0,2	0,2	5,9
	<b>Всього</b>	<b>770,00</b>	<b>497,70</b>	<b>16,50</b>	<b>15,60</b>	<b>71,00</b>

На основі примірного меню та з урахуванням ціни і наявності продуктів на складі кухні, шеф-повар складає щоденне меню та затверджує з директором школи. Ціна обіду складає для дітей 5-11 класи - 41 грн.

Перевірив: представник Кам'янець-Подільського УГУ Держпродспоживслужби у Хмельницькій області  
 " " " 2024 р.

Технік-технолог з харчування управління освіти і науки Кам'янець-Подільської міської ради -  
 " " " 2024 р.

ФОП Дзінська Л. П.



"Погоджую"

Начальник управління освіти і науки

Камянець-Подільської міської ради

С.В. Мельник

2024 р

"Погоджую"

Начальник Кам'янець-Подільського  
районного управління

ГУ Держпродспоживслужби в  
Хмельницькій області

А.Й.Лавський

2024 р

Примірне меню на осінній період 2024 р. для одноразового безкоштовного гарячого харчування (обіду) для дітей пільгових категорій та за власні кошти батьків

Збірник рецептур, № розкладки	Найменування страв IV-й тиждень	Енергетична цінність для дітей (5-11 класи).				
		3	4	5	6	7
<b>Понеділок</b>						
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.02	Салат з капусти та моркви	50	36,44	2,7	0,045	22
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.36	Суп болгарський зі сметаною	250	97,88	2,22	3,48	14,62
Рецептура № 52 «Збірник рецептур (технологічних карт) для харчування школярів». Видання 1990 р	Стегно тушковане в соусі "Бешамель"	60	110	15,2	3,5	2,5
№ 406 "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", видання 1982 р.	Каша "Артек"	120	143,28	3,67	2,35	26,55
	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Компот з свіжих фруктів	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	50	26,2	0,2	0,2	5,9
	<b>Всього</b>	<b>760,00</b>	<b>514,36</b>	<b>23,59</b>	<b>14,53</b>	<b>66,97</b>
<b>Вівторок</b>						
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка № 1,18	Томати свіжі	50	80,57	1,24	4,32	10,28
№ 76 Методичний посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах" Видання 2014 р.	Розсолник	250	106,6	2,6	3,4	17,6
	Балоньєзе	70	165,81	7,65	8,22	11,48
Рецептура № 405 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1982 р	Каша гречана	120	114,30	3,82	2,18	21,50
	Хліб житній	30	68	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	70	39,30	0,30	0,30	8,90
	<b>Всього</b>	<b>790,00</b>	<b>560,01</b>	<b>15,67</b>	<b>17,31</b>	<b>81,88</b>
<b>Середа</b>						
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 1.36	Овочі свіжі	50	34,60	0,80	1,60	4,60
ст. 373, Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах». Видання 2014р	Суп з макаронами	250	94,18	2,29	1,79	17,45
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 08.06	Курячі нагетси	70	262,02	11,09	19,15	11,17
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 08.06	П'юре з бобових	120	150,33	8,69	4,30	12,76
	Хліб житній	30	68	1,00	0,21	15,00
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Узвар	200	96,9	0,3	0,8	22,4



Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	100	52,40	0,40	0,40	11,80
	<b>Всього</b>	<b>820,00</b>	<b>723,83</b>	<b>23,77</b>	<b>26,65</b>	<b>90,58</b>
	<b>Четвер</b>					
Рецептура № 52 «Збірник рецептур (технологічних карт) для харчування школярів». Видання 1990 р	Томати свіжі	50	47,20	1,50	3,30	2,60
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Капусняк	250	78,61	1,94	3,94	9,43
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 6.07	Гуляш курячий	42/22	255,44	19,30	11,96	16,85
Рецептура №105 "Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников" видання 1990	Каша булгур	120	143,28	3,67	2,35	
	Хліб цільнозерновий	30	71	2	2	10
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Компот з яблук свіжих	200	66,00	0,30	3,00	7,40
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	100	52,40	0,40	0,40	11,80
	<b>Всього</b>	<b>667,00</b>	<b>588,12</b>	<b>25,67</b>	<b>19,71</b>	<b>46,05</b>
	<b>П'ятниця</b>					
	Ікра з буряка	50	54,15	3,83	0,06	30,95
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Видання 2014 р.	Суп гречаний	250	87	2,00	1,6	13,8
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 6.07	Котлета рибна	70	53,20	9,1	1,5	2,1
Рецептура №105 "Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников" видання 1990	Картопляне п'юре	130	105,63	2,51	2,65	18,16
	Хліб житній	30	68	1	0,21	15
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 11.03	Узвар	200	96,9	0,3	0,8	22,4
Картотека МОЗ, з наповненням матеріалів Є. Клопотенка, № 12.01	Фрукти	100	52,40	0,40	0,40	11,80
	<b>Всього</b>	<b>830,00</b>	<b>409,93</b>	<b>10,04</b>	<b>5,72</b>	<b>112,11</b>

На основі примірного меню та з урахуванням ціни і наявності продуктів на складі кухні, шеф-повар складає щоденне меню та затверджує з директором школи. Ціна обіду складає для дітей 5-11 класи - 41 грн.

Перевірив: представник Кам'янець-Подільського УГУ Держпродспоживслужби у Хмельницькій області  
 " " " 2024 р.

Технік-технолог з харчування управління освіти і науки Кам'янець-Подільської міської ради -  
 " " " 2024 р.

ФОП Дзінська Л. П.