

ТРЕТІ СТРАВИ	108/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ КАРКАДЕ ТА/АБО	200	200	200
	к/к зб.рец.під ред.Клопотенко/330	УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ ТА/АБО	200	200	200
	107/зб.рец.під ред.Клопотенко	ЧАЙ МАССАЛА (ДМП)	200	200	200
	/зб.рец.під ред.Клопотенко/ 323	ФРУКТИ СВІЖІ	100	100	100
	К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (Г,ЗП)	30	50	50

ПРИМІТКА:

Примірне чотиририжневе меню сніданків для учнів закладів загальної середньої освіти відпрацьоване з врахуванням норм харчування передбачених Постановою Кабінета Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 та розроблене у відповідності загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.

Меню включає страви із Збірника рецептур страв для харчування під редакцією С.Клопотенка, 2019 р. та рецептурами страв розроблених С.Клопотенко, Збірника рецептур страв для харчування шкіл під ред. Н.М.Філіпчук, 1987 р.

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.

2. Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.

Сирі овочі, які використовуються для виготовлення салатів, ретельно миються проточною водою, обчищаються, ополіскуються та обдаються окропом. Салати заправляються безпосередньо перед видачею.

Термін придатності до споживання незаправлених салатів 1-2 години при температурі +2+4*С.

Температура подачі заправлених салатів +8+10*С.

3. Пюре картопляне готується при наявності протирочної машини або іншого обладнання, за рахунок якого досягається консистенція картопляного пюре.

4. Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.

5. Налівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 градусів протягом 10 хвилин. Запікання наливфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25 хвилин.

6. Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.

7. Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.

8. Напої готуються та відпускаються без цукру.

9. Видача страв здійснюється персоналом харчоблоку.