

УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ТА ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ  
ПЕЧЕРСЬКОЇ РАЙОННОЇ В МІСТІ КИЄВІ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

ЛІЦЕЙ № 86 «КОНСУЛ» ПЕЧЕРСЬКОГО РАЙОНУ М.КИЄВА

(Ліцей № 86 «Консул»)

вул. Круглоуніверситетська, 9, м.Київ, 01024, Україна, тел. +38(044) 234-61-43, [gymn@bigmir.net](mailto:gymn@bigmir.net)  
ЄДРПОУ 22881509

26.08.2024 № 534

На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

Регіональному директору  
ТОВ «Контракт Продрезерв 5»  
Наталії ЛЕВІК

Шановна Наталіє Миколаївно!

Вдячні Вам за увагу, що Ви приділяєте напередодні нового навчального року питанню організації харчування в нашому ліцеї.

Нагадуємо питання, що підіймалися на зустрічі 04.06.2024 з представниками батьківської громади, під час підбиття підсумків організації харчування учнів у 2023/20224 н.р.:

1. Дотримання форми мультипрофільного харчування у вигляді шведського столу, а не окремих меню.

2. Адаптація меню до нового сезону (попереднє меню погоджувалось взимку й, відповідно, ґрунтувалось на особливостях зимового сезону).

На початку осені, яка є сезоном урожаїв фруктів та овочів, у меню мають бути присутні ці продукти у достатній кількості та в різноманітному асортименті, а овочі квашені натомість виключені з переліку страв. У зв'язку з цим пропонується збільшити кількість овочів та фруктів у щоденному асортименті, а саме: порцію салатів та овочів свіжих збільшити до 100 г (щонайменше до 80); фрукти свіжі включити у меню на щоденній основі в кількості 100 г на порцію; квашену капусту та овочі квашені виключити з меню на цей сезон. Згідно з нормами споживання основних груп харчових продуктів для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої (додаток №9 до Норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305), овочі (різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені) мають включатись до раціону щодня разом із зеленню (квашені - не частіше ніж один раз на тиждень) у кількості 100 грамів для кожної вікової групи. Те ж саме стосується фруктів та ягід.

3. Якість та спосіб приготування рибних блюд.

Просимо замінити іншими рибними стравами:

- рибу тушковану в томаті з овочами - 3 тиждень
- рибу запечену в тісті(тіста забагато) - 4 тиждень
- рибу припущену - 4 тиждень