



**Кам'янець-Подільський ліцей
"СЛАВУТИНКА"
Хмельницької обласної ради**

НАКАЗ

04.03.2026

м. Кам'янець-Подільський

№ 10-аг

Про затвердження
технологічних
карток страв

Відповідно до Указу Президента від 25 травня 2020 року № 195/2020 "Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у Новій українській школі", на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" (із змінами, внесеними постановою КМУ від 08.10.2025 № 1280), керуючись Збірником рецептур страв для харчування дітей у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту, з метою організації харчування здобувачів освіти

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити технологічні картки страв, що використовуються для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради згідно з додатками:
 - 1.1. Холодні страви - додаток 1.
 - 1.2. Перші страви - додаток 2.
 - 1.3. Страви з яєць - додаток 3.
 - 1.4. Основні страви з курки - додаток 4.
 - 1.5. Основні страви зі свинини - додаток 5.
 - 1.6. Страви з риби - додаток 6.
 - 1.7. Гарніри - додаток 7.
 - 1.8. Напої - додаток 8.
2. Посадовим особам, відповідальним за організацію харчування в ліцеї:

- 2.1. Суворо дотримуватись технології приготування страв відповідно до затверджених технологічних карток (шеф-кухар, кухарі змін).
- 2.2. Здійснювати контроль за дотриманням технології приготування страв, норм закладки продуктів та виходу готової продукції (сестра медична з дієтичного харчування, черговий адміністратор, керівник групи НАССР).
3. У разі внесення змін до меню або до асортименту страв, які відрізняються від рекомендованих МОЗ, технологічні картки таких страв підлягають погодженню в територіальному підрозділі Держпродспоживслужби.
4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

В.о. директора



Олена КОЗЛОВА

Додаток 1 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(холодні страви), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта №1.01. Салат з томатів та цибулі маринованої.
2. Технологічна карта №1.02. Салат з свіжих томатів з солодким перцем.
3. Технологічна карта №1.03. Салат з свіжих томатів з редисом
4. Технологічна карта №1.04. Салат з м'якого сиру та томатів
5. Технологічна карта №1.05. Салат з яєць, сиру з куркумою.
6. Технологічна карта №1.07. Салат з яєць та зеленого горошку.
7. Технологічна карта №1.08. Салат з овочів та яєць.
8. Технологічна карта №1.09. Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви з горіхами.
9. Технологічна карта №1.11. Салат з огірків, петрушки з часником.
10. Технологічна карта №1.12. Салат з морквою та імбиром.
11. Технологічна карта №1.15. Салат з моркви з родзинками та сметаною.
12. Технологічна карта №1.17. Салат з моркви з карі та соусом «Вінегрет».
13. Технологічна карта №1.18. Салат з моркви з сиром та сметаною.
14. Технологічна карта №1.20. Салат з капусти, моркви та зеленого горошку.
15. Технологічна карта №1.23. Салат з капусти, зеленого горошку з насінням соняшнику.
16. Технологічна карта №1.24. Салат з капустою та морквою.
17. Технологічна карта №1.25. Салат з запеченої капусти з родзинками.
18. Технологічна карта №1.27. Салат з червоної капусти з соусом «Вінегрет».
19. Технологічна карта №1.28. Салат з капусти з ароматною олією.
20. Технологічна карта №1.29. Салат з капусти, огірків та кропу.
21. Технологічна карта №1.32. Салат з капусти, огірків та томатів.
22. Технологічна карта №1.33. Салат з капусти, огірків з насінням кунжуту.
23. Технологічна карта №1.34. Салат з капусти, огірків зі сметаною.
24. Технологічна карта №1.35. Салат із буряка зі сметаною.
25. Технологічна карта №1.36. Салат із буряка з ароматною олією.
26. Технологічна карта №1.41. Салат фруктовий з горіхами.

27. Технологічна карта №1.42. Салат фруктовий з йогуртом.
28. Технологічна карта №1.43. Асорті овочеве.
29. Технологічна карта №1.44. Вінегрет.
30. Технологічна карта №1.46. Салат з кисломолочного сиру, солодкого перцю з часником.
31. Технологічна карта №1.47. Салат із буряком і апельсином.
32. Технологічна карта №1.48. Салат з буряком квашеної капусти та картоплі.
33. Технологічна карта №1.49. Салат з капусти, моркви з медово-гірчичним соусом.
34. Технологічна карта №1.50. Салат з червоної та білої капусти і солодким перцем.
35. Технологічна карта №1.51. Салат з пекінської капусти з апельсином.
36. Технологічна карта №1.52. Салат з буряка з м'яким сиром.
37. Технологічна карта №1.53. Салат з морквяно-апельсиновий з куркумою.
38. Технологічна карта №1.54. Салат з томатів з ароматною олією і сухарями.
39. Технологічна карта №1.55. Салат а-ля грецький.

Додаток 2 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(перші страви), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта №2.01. Борщ з картоплею.
2. Технологічна карта №2.02. Полтавський борщ.
3. Технологічна карта №2.07. Суп овочевий.
4. Технологічна карта №2.10. Суп з крупою та томатом.
5. Технологічна карта №2.11. Суп гороховий.
6. Технологічна карта №2.13. Суп білий з галушками.
7. Технологічна карта №2.14. Гречана юшка (без засмажки).
8. Технологічна карта №2.15. Овочевий бульйон (напівфабрикат).
9. Технологічна карта №2.16. Бограч закарпатський без м'яса.
10. Технологічна карта №2.17. Огірчанка.
11. Технологічна карта №2.18. Овочева юшка з булгуром.
12. Технологічна карта №2.19. Суп полтавський з галушками.
13. Технологічна карта №2.20. Рибна юшка.
14. Технологічна карта №2.21. Суп молочний з крупою.
15. Технологічна карта №2.22. Борщ класичний.
16. Технологічна карта №2.23. Суп з макаронними виробами.

Додаток 3 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(страви з яєць), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта № 3.01. Скрамбл безглютеновий.
2. Технологічна карта № 3.02. Скрамбл.
3. Технологічна карта № 3.03. Пухкий омлет з оре гано.
4. Технологічна карта № 3.04. Пухкий омлет з орегано безглютеновий.
5. Технологічна карта № 3.05. Фріттата.
6. Технологічна карта № 3.06. Шакшука.
7. Технологічна карта № 3.07. Омлет з пряними травами.
8. Технологічна карта № 3.08. Омлет з куркумою.
9. Технологічна карта № 3.09. Фрітата з сиром.

Додаток 4 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(основні страви з курки), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта № 4.01. Капуста тушкована з овочами та курячим м'ясом.
2. Технологічна карта № 4.02. Пастуший пиріг з курячим м'ясом.
3. Технологічна карта № 4.03. Куліш з курячим м'ясом.
4. Технологічна карта № 4.04. Плов з курячим м'ясом.
5. Технологічна карта № 4.06. Котлета по-міланськи з сиром.
6. Технологічна карта № 4.07. Курка по-італійськи.
7. Технологічна карта № 4.08. Курячий шніцель.
8. Технологічна карта № 4.09. Курячі нагетси.
9. Технологічна карта № 4.10. Запечене філе курки з оре гано.
10. Технологічна карта № 4.11. Курка запечена в соусі «Імбирному».
11. Технологічна карта № 4.12. Куряче стегно в гірчичному соусі.
12. Технологічна карта № 4.13. Курка тушкована в соусі гуляш з кмином.
13. Технологічна карта № 4.14. Бігос з гречкою та курячим м'ясом.
14. Технологічна карта № 4.16. Печення по-домашньому з курячим м'ясом.
15. Технологічна карта № 4.17. Чахохбілі з куркою.
16. Технологічна карта № 4.18. Плов з курячим м'ясом.
17. Технологічна карта № 4.19. Куліш з курячим м'ясом.
18. Технологічна карта № 4.20. Капуста тушкована з овочами та курячим м'ясом.
19. Технологічна карта № 4.21. Пастуший пиріг з курячим м'ясом.
20. Технологічна карта № 4.22. Ліниві голубці з курячим м'ясом.
21. Технологічна карта № 4.23. Курячі палички.
22. Технологічна карта № 4.24. Котлети з м'яса птиці.
23. Технологічна карта № 4.25. Запіканка картопляна з курячим м'ясом і сиром.
24. Технологічна карта № 4.26. Тушковане куряче м'ясо з овочами.
25. Технологічна карта № 4.27. Нова котлета по-київськи з м'яса птиці.
26. Технологічна карта № 4.28. Курка тушкована в томатному соусі.

27. Технологічна карта № 4.29. Курка запечена в бешамелі.
28. Технологічна карта № 4.30. Мітбол з птиці з мускатним горіхом.
29. Технологічна карта № 4.31. Рулет з яйцем з м'яса птиці.

Додаток 5 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(основні страви зі свинини), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта №5.01. Плов з булгура та свинини.
2. Технологічна карта №5.02. Печення по домашньому зі свинини, або телятини.
3. Технологічна карта №5.03. Печення по домашньому зі свинини, або телятини.
4. Технологічна карта №5.04. Ліниві голубці з м'яса.
5. Технологічна карта №5.05. Болоньезе.
6. Технологічна карта №5.06. Кебаб з сиром.
7. Технологічна карта №5.07. Січеники.
8. Технологічна карта №5.08. Бефстроганов з вареного м'яса.
9. Технологічна карта №5.09. Гуляш з вареного м'яса.
10. Технологічна карта №5.10. Французька печення з м'яса.
11. Технологічна карта №5.12. Печення по-домашньому з м'яса.
12. Технологічна карта №5.14. Бігос з гречкою та м'яса.
13. Технологічна карта №5.15. Рвана свинина або яловичина.
14. Технологічна карта №5.16. Шніцель зі свинини або яловичини.
15. Технологічна карта №5.17. М'ясна запіканка.
16. Технологічна карта №5.18. Макендчиз з м'ясом та томатами.
17. Технологічна карта №5.19. Макаронна запіканка з фаршем та томатами.
18. Технологічна карта №5.20. Відбивні з помідорами і сиром.
19. Технологічна карта №5.21. Рулет з яйцем та м'яса.
20. Технологічна карта №5.22. Мітболи з твердим сиром та м'ясом.
21. Технологічна карта №5.23. Буженина зі свинини або телятини.
22. Технологічна карта №5.24. Буженина з гірчицею та оре гано.
23. Технологічна карта №5.25. Відварне м'ясо.
24. Технологічна карта №5.26. Відварне м'ясо запечене.
25. Технологічна карта №5.27. М'ясна запіканка з яйцем та сиром.
26. Технологічна карта №5.28. Пастуший пиріг з м'яса.

27. Технологічна карта №5.29. Фрикадельки м'ясні в томатному соусі.
28. Технологічна карта №5.30. М'ясна запіканка з томатами.
29. Технологічна карта №5.31. Нова котлета по-київськи з м'ясного фаршу.

Додаток 6 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(страви з риби), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта № 6.01. Рибні нагетси.
2. Технологічна карта № 6.02. Риба запечена з морквою та цибулею під соусом «Бешамель».
3. Технологічна карта № 6.03. Риба тушкована з овочами під томатним соусом.
4. Технологічна карта № 6.05. Фрикадельки рибні.
5. Технологічна карта № 6.06. Стіки рибні.
6. Технологічна карта № 6.07. Котлети рибні.
7. Технологічна карта № 6.08. Січеники рибні.
8. Технологічна карта № 6.09. Риба запечена з сиром у соусі «Бешамель».
9. Технологічна карта № 6.10. Риба, запечена у кукурудзяній паніровці.
10. Технологічна карта № 6.11. Карі з рибою та овочами.
11. Технологічна карта № 6.12. Рибні січеники з манкою.
12. Технологічна карта № 6.13. Риба відварна з лимонним соусом.

Додаток 7 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(гарніри), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта № 8.01. Каша гречана.
2. Технологічна карта № 8.02. Каша гречана з томатною пастою.
3. Технологічна карта № 8.03. Рис з коріандром.
4. Технологічна карта № 8.04. Рис розсипчастий з оре гано.
5. Технологічна карта № 8.06. Горохове пюре з зеленого гороху.
6. Технологічна карта № 8.11. Ньокі (картопляні галушки)ю.
7. Технологічна карта № 8.12. Відварена картопля з вершковим маслом.
8. Технологічна карта № 8.13. Відварена картопля з оре гано.
9. Технологічна карта № 8.15. Кус-кус розсипчастий.
10. Технологічна карта № 8.17. Овочеve соте.
11. Технологічна карта № 8.18. Овочеve соте «Літнє».
12. Технологічна карта № 8.19. Овочеve рагу з зеленим горошком.
13. Технологічна карта № 8.20. Кабачки в панірувальних сухарях.
14. Технологічна карта № 8.22. Горохове пюре.
15. Технологічна карта № 8.24. Галушки (Г, МП, Л, Я).
16. Технологічна карта № 8.25. Булгур.
17. Технологічна карта № 8.28. Банош.
18. Технологічна карта № 8.29. Горохове пюре жовте Н/Ф.
19. Технологічна карта № 8.30. Каша ячмінна.
20. Технологічна карта № 8.31. Каша вівсяна.
21. Технологічна карта № 8.32. Макендчиз.
22. Технологічна карта № 8.33. Відварена картопля з вершковим маслом.
23. Технологічна карта № 8.34. Відварена картопля з вершковим маслом (безлактозна).
24. Технологічна карта № 8.35. Картопляне пюре з оре гано.
25. Технологічна карта № 8.36. Картопля запечена з вершковим маслом.
26. Технологічна карта № 8.37. Мамалига.
27. Технологічна карта № 8.38. Каша пшоняна.
28. Технологічна карта № 8.39. Каша пшенична з томатами.

29. Технологічна карта № 8.40. Маринара.
30. Технологічна карта № 8.41. Альо-ольо.
31. Технологічна карта № 8.42. Вермішель з овочами.
32. Технологічна карта № 8.43. А-ля корма.
33. Технологічна карта № 8.44. Вермішель з сиром.
34. Технологічна карта № 8.45. Вермішель з томатами.
35. Технологічна карта № 8.46. Макаар.
36. Технологічна карта № 8.47. Тертюхи.
37. Технологічна карта № 8.48. Перлова каша з овочами.

Додаток 8 до наказу директора
Кам'янець-Подільського ліцею
"Славутинка" Хмельницької
обласної ради, 04.03.2026 № 10-аг

**Перелік технологічних карток страв
(напої), що використовуються
для організації харчування здобувачів освіти у Кам'янець-Подільському
ліцеї "Славутинка" Хмельницької обласної ради**

1. Технологічна карта №11.01.Компот з ягід або фруктів та м'ятою.
2. Технологічна карта №11.02. Компот з ягід або фруктів (свіжих або заморожених).
3. Технологічна карта №11.05. Какао з молоком.
4. Технологічна карта №11.07. Напій з лимонів, апельсинів.
5. Технологічна карта №11.08. Чай масала.
6. Технологічна карта №11.11. Чай з каркаде.
7. Технологічна карта №11.12. Молоко та кисломолочні продукти.
8. Технологічна карта №11.13. Узвар із суміші сухофруктів.
9. Технологічна карта №11.14. Чай чорний.
10. Технологічна карта №11.15. Лимонад з імбиром.
11. Технологічна карта №11.16. Чай зелений.
12. Технологічна карта №11.17. Імбирний напій.