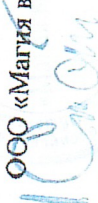
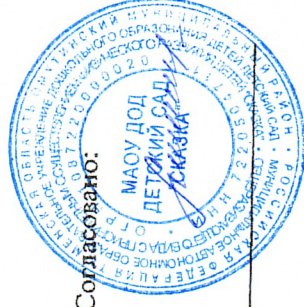


Утверждено:


Генеральный директор  
ООО «Магия вкуса»

  
\_\_\_\_\_ М.Г. Сысова



**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
ЗАВТРАКОВ, ВТОРЫХ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ, ПОЛДНИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
С 1 до 3 ЛЕТ ( сезон осень, зима, весна, лето)**

Тюмень 2023 год

Утверждено:  
Генеральный директор  
ООО «Магия вкуса»  
  
М.Г. Сыскова



**ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
ЗАВТРАКОВ, ВТОРЫХ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ, ПОЛДНИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
С 3 до 7 ЛЕТ (сезон осень, зима, весна, лето)**

Тюмень 2023 год



Утверждаю  
Генеральный директор  
ФГБОУ «Мирпулсан»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Меню Детей 1-3 лет  
Дети 1-3 лет  
2024 г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>8,41</b>	<b>9,33</b>	<b>42,47</b>	<b>267,35</b>	<b>2,81</b>
Бутерброд с повидлом	20/20	1,27	4,21	16,80	88,05	0,08
Каша жидкая молочная из манной крупы	150	4,02	3,23	12,70	96,30	1,56
Кофейный напиток	170	3,12	1,89	12,97	83,00	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,05</b>	<b>2,24</b>	<b>10,10</b>	<b>68,50</b>	<b>4,26</b>
Напиток из сухофруктов	150	2,05	2,24	10,1	68,50	4,26
<b>Обед</b>		<b>15,16</b>	<b>16,90</b>	<b>72,11</b>	<b>497,84</b>	<b>17,17</b>
Салат из свежих огурцов	30	0,16	1,22	0,43	7,71	2,50
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	180/5	1,55	4,07	11,45	90,90	3,19
Котлета столовая	50	6,47	6,30	8,97	116,87	3,20
Картофельное пюре	120	3,3	4,70	18,90	123,76	2,50
Компот из яблок + Витамин С	150	0,06	0,06	11,61	46,85	2,00
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	1,65	0,3	8,55	56,25	2,1
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	55,50	1,68
<b>Итого:</b>		<b>6,04</b>	<b>7,25</b>	<b>36,75</b>	<b>202,73</b>	<b>1,97</b>
Слойка с сахаром	50	6,03	7,25	28,44	193,17	1,32
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	8,31	9,56	0,65
<b>Итого:</b>		<b>31,66</b>	<b>35,72</b>	<b>161,43</b>	<b>1036,42</b>	<b>26,21</b>

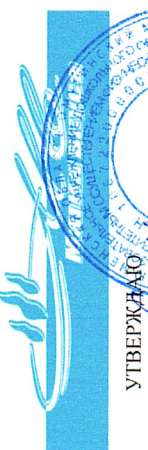
Зав. Столовой *Спирь*

Мед. Работник *Спирь*

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>10,37</b>	<b>11,79</b>	<b>50,29</b>	<b>347,45</b>	<b>2,81</b>
Бутерброд с повидлом	20/20	1,27	4,21	16,80	88,05	0,08
Каша жидкая молочная из манной крупы	200	5,36	4,31	16,93	128,4	1,56
Кофейный напиток	180	3,74	3,27	16,56	131,00	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,6</b>	<b>2,92</b>	<b>13,46</b>	<b>88,9</b>	<b>4,26</b>
Напиток из сухофруктов	150	2,6	2,92	13,46	88,9	4,26
<b>Обед</b>		<b>19,45</b>	<b>22,25</b>	<b>89,29</b>	<b>627,96</b>	<b>13,39</b>
Салат из свежих огурцов	50	0,27	2,04	0,73	21,55	2,50
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	200/5	2,8	4,3	12,5	141	3,19
Котлета столовая	70	9,06	10,20	20,90	163,62	3,20
Картофельное пюре	130	3,6	5,1	20,5	134,1	2,50
Компот из яблок + Витамин С	180	0,07	0,07	13,93	56,22	2,00
Хлеб "Дарницкий"	25,00	1,65	0,30	8,55	56,25	
Хлеб витамин. "Свежий"	20,00	2,02	0,25	12,20	55,25	
<b>Итого:</b>		<b>8,31</b>	<b>8,63</b>	<b>39,71</b>	<b>258,90</b>	<b>1,32</b>
Слойка с сахаром	50	8,30	8,63	31,40	237,60	1,32
Чай с сахаром	180	0,01	0,00	8,31	21,30	
<b>Итого:</b>		<b>40,73</b>	<b>45,59</b>	<b>192,75</b>	<b>1323,21</b>	<b>21,78</b>

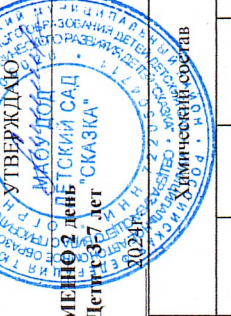
Зав. Столовой *Спирь*

Мед. Работник *Спирь*



Утверждено  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Система М.Г.  
2024 г.

Утверждено  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Система М.Г.  
2024 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Меню 2 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
Меню 2 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины	
						С	С
<b>Завтрак</b>		8,14	9,87	38,63	268,18	1,51	
Бутерброд с сыром	20/7	2,80	3,08	10,69	81,35	0,08	
Омлет натуральный	130	3,89	5,21	16,05	110,23	0,40	
Чай с молоком и сахаром	150	1,45	1,58	11,89	76,6	1,03	
<b>Второй завтрак</b>		2,01	2,3	10,2	71	10,52	
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	2,01	2,3	10,2	71,00	10,52	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины	
						С	С
<b>Завтрак</b>		10,31	11,44	50,72	343,94	1,51	
Бутерброд с сыром	20/9	3,01	3,31	13,48	92,36	0,08	
Омлет натуральный	150	5,56	6,23	23,52	147,2	0,40	
Чай с молоком и сахаром	180	1,74	1,90	13,72	104,38	1,03	
<b>Второй завтрак</b>		2,61	2,9	12,7	86	10,52	
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	2,61	2,9	12,7	86	10,52	

<b>Обед</b>	14,08	17,16	74,32	494,70	58,88	
Салат Здоровье	30	1,4	1,22	1,83	20,20	3,31
Щи из свежей капусты со сметаной на курином бульоне	180/4	2,69	5,51	6,26	78,57	4,73
Грудка запеченная в молочном соусе	60	2,12	6,19	2,90	113,00	2,71
Макаронные отварные	120	4,1	3,69	32,00	123,00	0,00
Напиток из свежих ягод	150	0,1	0	10,58	47,23	40,00
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	1,65	0,3	8,55	54,3	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	58,40	

<b>Обед</b>	19,44	21,97	95,73	660,65	58,88	
Салат Здоровье	50	2,33	2,03	3,05	49,67	3,31
Щи из свежей капусты со сметаной на курином	200/5	3,59	7,15	17,8	149,76	4,73
Грудка запеченная в молочном соусе	80	4,83	8,25	6,87	159,00	2,71
Макаронные отварные	130	4,9	4,0	34,6	132,8	0,00
Напиток из свежих ягод	180	0,12	0	12,7	56,68	40,00
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	54,30	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	58,40	

<b>Полдник</b>	7,83	4,04	27,96	310,30	3,40	
Булочка "Домашняя"	60	2,90	1,78	21,36	202,30	0,80
Молоко кипяченое питьевое	150	4,93	2,26	6,60	108,00	2,60
<b>Итого:</b>	32,06	33,37	151,11	1144,18	70,91	

<b>Полдник</b>	8,38	9,04	37,96	260,30	3,40	
Булочка "Домашняя"	60	3,45	6,78	31,36	152,30	0,80
Молоко кипяченое питьевое	180	4,93	2,26	6,60	108,00	2,60
<b>Итого:</b>	40,74	45,35	197,11	1350,89	70,91	

Зав. Столовой

*Труба*

Мед. Работник

*Слободкина*

Зав. Столовой

*Труба*

Мед. Работник

*Слободкина*



Утвержден  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФЦО «Мир детства»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

« » 2024 г.  
МЕНЮ 3 день  
Дети с 1-3 лет

« » 2024 г.  
МЕНЮ 3 день  
Дети с 3-7 лет

« » 2024 г.  
МЕНЮ 3 день  
Дети с 3-7 лет

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины		С	
<b>Завтрак</b>		<b>8,27</b>	<b>9,60</b>	<b>42,05</b>	<b>290,56</b>	<b>2,94</b>		
Бутерброд с маслом	20/6	1,83	3,06	10,96	102,00	0,08		
Каша пшеничная жидкая	150/2	3,89	3,48	18,55	107,36	1,56		
Какао с молоком	150	2,55	3,06	12,54	81,20	1,30		
Второй завтрак		<b>2,1</b>	<b>2,24</b>	<b>9,65</b>	<b>66,83</b>	<b>0,00</b>		
Напиток из изюма+Витамин С	150	2,1	2,24	9,65	66,83	0,00		

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины		С	
<b>Завтрак</b>		<b>11,28</b>	<b>12,58</b>	<b>53,41</b>	<b>368,52</b>	<b>2,94</b>		
Бутерброд с маслом	20/6	1,83	2,90	10,96	102,00	0,08		
Каша пшеничная	200/2	6,38	6	27,41	170,08	1,56		
Какао с молоком	180	3,07	3,68	15,04	96,44	1,30		
Второй завтрак		<b>2,58</b>	<b>2,9</b>	<b>12,41</b>	<b>86</b>	<b>0,00</b>		
Напиток из изюма+Витамин С	150	2,58	2,9	12,41	86	0,00		

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины		С	
<b>Обед</b>		<b>13,50</b>	<b>16,04</b>	<b>64,71</b>	<b>493,35</b>	<b>60,60</b>		
Нарезка из отварной свеклы	30	0,23	1,48	0,89	17,81	10,56		
Суп картофельный с мясом со сметаной	180/4	2,1	4,56	12,8	106,85	16,28		
Тефтели мясные	50	2,98	3,75	7,98	98,36	1,10		
Капуста тушеная	120	3,9	5,80	10,89	109,36	27,50		
Компот из ягоды-яблочной смеси	150	0,65	0	11,4	46,57	10,52		
Хлеб "Николаевский" ржаной	25	1,62	0,2	8,55	56	0		
Хлеб "Свежий" пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00		

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины		С	
<b>Обед</b>		<b>19,46</b>	<b>23,29</b>	<b>92,61</b>	<b>660,05</b>	<b>60,60</b>		
Нарезка из отварной свеклы	50	0,39	2,46	1,48	29,68	10,56		
Суп картофельный с мясом со сметаной	200/5	3,25	3,95	13,25	118,2	16,28		
Тефтели мясные	70	7,16	8,68	11,00	139,49	1,10		
Капуста тушеная	130	2,6	7,3	11,7	90,0	27,50		
Компот из ягоды-яблочной смеси	180	0,78	0	13,68	55,88	10,52		
Хлеб "Николаевский" ржаной	50,00	2,24	0,40	17,10	116,80	0		
Хлеб "Свежий" пшеничный	40,00	3,04	0,50	24,40	110,00	0,00		

<b>Подник</b>		<b>7,71</b>	<b>8,60</b>	<b>37,32</b>	<b>258,37</b>			
Коржик молочный	50	7,70	8,60	31,30	218,39			
Чай с сахаром и лимоном	180/2	0,01	0,00	6,02	39,98			
<b>Итого:</b>		<b>41,03</b>	<b>47,37</b>	<b>195,75</b>	<b>1372,94</b>	<b>2,94</b>		

<b>Подник</b>		<b>7,71</b>	<b>8,60</b>	<b>37,32</b>	<b>258,37</b>			
Коржик молочный	50	7,70	8,60	31,30	218,39			
Чай с сахаром и лимоном	180/2	0,01	0,00	6,02	39,98			
<b>Итого:</b>		<b>41,03</b>	<b>47,37</b>	<b>195,75</b>	<b>1372,94</b>	<b>2,94</b>		

Зав. Столовой *Сисоева*  
Мед. Работник *Сисоева*

Зав. Столовой *Сисоева*  
Мед. Работник *Сисоева*



УТВЕРЖДАЮ

Меню 4 день  
Дети с 1-3 лет

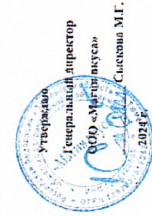
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>8,39</b>	<b>10,15</b>	<b>37,26</b>	<b>293,19</b>	<b>2,58</b>
Бутерброд с маслом и сыром	20/9/5	3,46	6,08	10,71	116,23	0,11
Суп молочный рисовый с маслом	150/2	1,81	2,18	13,58	89,60	1,30
Кофейный напиток	150	3,12	1,89	12,97	87,36	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,01</b>	<b>2,24</b>	<b>9,66</b>	<b>69,50</b>	<b>8,20</b>
Отвар из шиповника	150	2,01	2,24	9,66	69,50	8,20
<b>Обед</b>		<b>21,57</b>	<b>12,09</b>	<b>61,76</b>	<b>483,47</b>	<b>28,76</b>
Нарезка из свежих помидор с маслом растительным	30	0,4	1,57	1,32	21,84	0,20
Борщ с мясом и сметаной	180	1,94	3,10	9,68	73,38	21,13
Рыба, запеченная в омлете	50	12,66	3,30	2,09	87,86	1,47
Картофельное пюре	120	2,4	3,36	15,72	102,69	2,50
Напиток из кураги	150	0,51	0,21	12,2	85	3,00
Хлеб "Николаевский" ржаной	25	1,65	0,3	8,55	54,3	0,00
Хлеб "Свежий" пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00
<b>Полдник</b>		<b>2,87</b>	<b>10,10</b>	<b>50,80</b>	<b>275,93</b>	<b>0,16</b>
Слойка с повидлом	50	2,77	10,00	38,25	243,33	0,08
Напиток из изюма+Витамин С	150	0,10	0,10	12,55	32,60	0,00
<b>Итого:</b>		<b>34,84</b>	<b>34,58</b>	<b>159,48</b>	<b>1122,09</b>	<b>39,70</b>

Зав. Столовой

Мед. Работник

*С. С. С.*



УТВЕРЖДАЮ

Меню 4 день  
Дети с 3-7 лет

2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>10,24</b>	<b>13,39</b>	<b>44,45</b>	<b>343,46</b>	<b>2,58</b>
Бутерброд с маслом и сыром	20/5/9	3,48	6,11	10,73	123,05	0,11
Суп молочный рисовый с маслом	200/2	3,97	5	18,15	127,56	1,30
Кофейный напиток	180	2,79	2,28	15,57	92,85	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,59</b>	<b>2,89</b>	<b>12,43</b>	<b>92,08</b>	<b>8,20</b>
Отвар из шиповника	150	2,59	2,89	12,43	92,08	8,20
<b>Обед</b>		<b>29,97</b>	<b>18,53</b>	<b>82,66</b>	<b>589,49</b>	<b>28,76</b>
Нарезка из свежих помидор с маслом растительным	50	0,64	2,61	2,2	36,4	0,20
Борщ с мясом и сметаной	200,00	4,52	6,01	12,8	122,3	21,13
Рыба, запеченная в омлете	70	17,73	4,62	10,80	123,33	1,47
Картофельное пюре	130	3,3	4,7	22,0	143,8	2,50
Напиток из кураги	180	0,16	0,04	14,1	51	3,00
Хлеб "Николаевский" ржаной	25	1,65	0,30	8,55	54,30	0,00
Хлеб "Свежий" пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00
<b>Полдник</b>		<b>5,42</b>	<b>12,10</b>	<b>56,26</b>	<b>347,30</b>	<b>0,16</b>
Слойка с повидлом	60	3,32	8,20	41,20	292,30	0,08
Напиток из изюма+Витамин С	180	2,10	3,90	15,06	55,00	0,00
<b>Итого:</b>		<b>48,22</b>	<b>46,91</b>	<b>195,80</b>	<b>1372,33</b>	<b>39,70</b>

Зав. Столовой

Мед. Работник

*С. С. С.*



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Медгарант»  
 Сыктывкар М.П.  
 2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Медгарант»  
 Сыктывкар М.П.  
 2024г.

**МЕНЮ 5 день**  
 Дети с 1-3 лет

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины	С
<b>Завтрак</b>		<b>8,37</b>	<b>9,20</b>	<b>40,89</b>	<b>269,44</b>		<b>2,28</b>
Бутерброд с сыром	20/9	3,89	5,06	10,66	92,85		0,08
Каша жидкая молочная гречневая	150	3,02	2,56	18,89	108,36		1,17
Чай с молоком и сахаром	170	1,46	1,58	11,34	68,23		1,03
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,00</b>	<b>2,26</b>	<b>10,59</b>	<b>67,00</b>		<b>0,00</b>
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	2,00	2,26	10,59	67,00		0,00
<b>Обед</b>		<b>14,78</b>	<b>19,21</b>	<b>74,06</b>	<b>527,48</b>		<b>39,29</b>
Нарезка из свежих огурцов с маслом растительным	30	0,3	2,12	0,50	23,00		2,80
Суп-лапша с фрикадельками мясными	180	4,75	8,89	21,4	140,36		10,73
Овощное рагу с мясом	150	6,00	7,59	19,80	193,00		24,15
Компот из яблок + витамин С	150	0,1	0,06	11,61	44,85		2,00
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,3	8,55	67,87		0,00
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,2	58,4		0,00
<b>Подник</b>		<b>6,34</b>	<b>6,83</b>	<b>29,62</b>	<b>203,15</b>		<b>0,31</b>
Творожный кекс	60	6,33	6,83	21,30	181,79		0,31
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	8,32	21,36		0,00
<b>Итого:</b>		<b>31,49</b>	<b>37,50</b>	<b>155,16</b>	<b>1067,07</b>		<b>41,88</b>

Зав. Столовой *Тарас*  
 Мед. Работник *Анна*



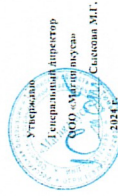
УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Медгарант»  
 Сыктывкар М.П.  
 2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО «Медгарант»  
 Сыктывкар М.П.  
 2024г.

**МЕНЮ 5 день**  
 Дети с 3-7 лет

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>10,66</b>	<b>11,56</b>	<b>49,87</b>	<b>360,85</b>	<b>2,28</b>
Бутерброд с сыром	20/9	3,89	5,06	10,66	104,85	0,08
Каша жидкая молочная гречневая	200/2	5,02	4,6	25,6	174,12	1,17
Чай с молоком и сахаром	180	1,75	1,90	13,61	81,88	1,03
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,61</b>	<b>2,90</b>	<b>13,68</b>	<b>87,00</b>	<b>0,00</b>
Напиток из ягодной смеси	150	2,61	2,90	13,68	87,00	0,00
<b>Обед</b>		<b>19,31</b>	<b>26,18</b>	<b>94,68</b>	<b>681,59</b>	<b>39,29</b>
Нарезка из свежих огурцов с маслом растительным	50	0,6	4,24	1	46	2,80
Суп-лапша с фрикадельками	200	7,32	11,82	30	226,3	10,73
Овощное рагу с мясом	180	7,60	9,50	29,00	229,20	24,15
Компот из яблок + витамин С	180	0,1	0,1	13,9	53,8	2,00
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,3	8,55	67,87	0,00
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00
<b>Подник</b>		<b>8,32</b>	<b>8,83</b>	<b>39,20</b>	<b>260,23</b>	<b>0,31</b>
Творожный кекс	60	8,20	8,83	26,30	234,60	0,31
Чай с сахаром	180	0,12	0,00	12,90	25,63	0,00
<b>Итого:</b>		<b>40,90</b>	<b>49,47</b>	<b>197,43</b>	<b>1389,67</b>	<b>41,88</b>

Зав. Столовой *Тарас*  
 Мед. Работник *Анна*



УТВЕРЖДАЮ

**МЕНЮ 6 день**  
Дети с 1-3 лет

« » 2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>8,20</b>	<b>9,62</b>	<b>39,04</b>	<b>293,43</b>	<b>2,55</b>
Бутерброд с маслом	20/6	2,13	4,06	10,96	102,00	0,08
Каша жидкая молочная ячневая	150/2	3,12	2,5	15,55	111,10	1,17
Какао с молоком	150	2,95	3,06	12,53	80,33	1,30
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,20</b>	<b>2,26</b>	<b>10,20</b>	<b>67,50</b>	<b>15,50</b>
Отвар из шиповника	150	2,20	2,26	10,20	67,50	15,50
<b>Обед</b>		<b>15,27</b>	<b>17,25</b>	<b>67,58</b>	<b>493,84</b>	<b>8,18</b>
Салат из свежих помидоров и огурцов	30	0,24	1,80	1,31	22,26	3,31
Суп гороховый с мясом и гречками	180/10	2,25	5,20	7,89	105,00	6,1
Суфле мясное	50	6,30	6,80	9,20	105,19	
Сложный гарнир: картофельное пюре, капуста тушеная	120					
Картофельное пюре	70	1,4	2,10	12,49	68,46	2,08
Капуста тушеная	50	1,3	0,80	3,30	33,33	16,95
Кисель из ягод	150	0,08	0	12,64	46,9	40,00
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	2,02	0,25	12,2	58,4	0,00
Хлеб витамин. "Свежий"	20	1,65	0,30	8,55	54,30	0,00
<b>Полдник</b>		<b>6,00</b>	<b>6,80</b>	<b>30,59</b>	<b>203,30</b>	<b>0,15</b>
Ватрушка с творогом	50	5,99	6,80	22,30	198,05	0,15
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	8,29	5,25	0,00
<b>Итого:</b>		<b>31,67</b>	<b>35,93</b>	<b>147,41</b>	<b>1058,07</b>	<b>39,70</b>

Зав. Столовой

Мед. Работник

*Сторож*  
*Сторож*

**МЕНЮ 6 день**  
Дети с 3-7 лет

« » 2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>10,82</b>	<b>12,33</b>	<b>52,68</b>	<b>346,16</b>	<b>2,55</b>
Бутерброд с маслом	20/6	2,13	4,06	10,96	102,00	0,08
Каша жидкая молочная ячневая	200/2	5,15	4,6	26,68	147,76	1,17
Какао с молоком	180	3,54	3,67	15,04	96,40	1,30
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,59</b>	<b>2,89</b>	<b>12,43</b>	<b>92,08</b>	<b>15,50</b>
Отвар из шиповника	150	2,59	2,89	12,43	92,08	15,50
<b>Обед</b>		<b>18,82</b>	<b>21,93</b>	<b>91,11</b>	<b>632,88</b>	<b>8,18</b>
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,4	3,01	2,19	37,17	3,31
Суп гороховый с мясом и гречками	200/10	2,5	5,77	12,96	125,3	6,1
Суфле мясное	70	8,82	8,80	18,88	136,23	
Сложный гарнир: картофельное пюре, капуста тушеная	150					
Картофельное пюре	100	2,0	3,0	17,9	110,6	2,08
Капуста тушеная	50	1,3	0,8	3,3	34,6	16,95
Кисель из ягод	180	0,1	0	15,17	76,28	40,00
Хлеб "Дарницкий"	25	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00
Хлеб витамин.	20	1,65	0,30	8,55	54,30	0,00
<b>Полдник</b>		<b>8,32</b>	<b>8,62</b>	<b>39,71</b>	<b>279,90</b>	<b>0,15</b>
Ватрушка с творогом	60	8,30	8,62	29,76	273,60	0,15
Чай с сахаром	180	0,02	0,00	9,95	6,30	0,00
<b>Итого:</b>		<b>40,55</b>	<b>45,77</b>	<b>195,93</b>	<b>1351,02</b>	<b>39,70</b>

Зав. Столовой

Мед. Работник

*Сторож*  
*Сторож*





Утверждено  
Генеральный директор  
ФОО «Медтехника»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

Утверждено  
Генеральный директор  
ФОО «Медтехника»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
МАУ ДОД  
ДЕТСКИЙ САД  
"СКАЗКА"

УТВЕРЖДАЮ  
МАУ ДОД  
ДЕТСКИЙ САД  
"СКАЗКА"

МЕНЮ 7 день  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

МЕНЮ 7 день  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Витамины С
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины С		
<b>Завтрак</b>		<b>10,49</b>	<b>11,73</b>	<b>50,57</b>	<b>343,54</b>	<b>1,73</b>	
Бутерброд с повидлом	20/15	1,38	0,41	13,71	86,05	0,10	
Каша овсяная молочная жидкая	200	6,32	9,04	21,29	164,64	0,46	
Кофейный напиток	180	2,79	2,28	15,57	92,85	1,17	
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,60</b>	<b>2,91</b>	<b>13,20</b>	<b>89,90</b>	<b>8,20</b>	
Фрукт(банан)	200	2,60	2,91	13,20	89,90	8,20	
<b>Обед</b>		<b>19,83</b>	<b>21,58</b>	<b>95,95</b>	<b>665,72</b>	<b>35,63</b>	
Салат из свежлы отварной с маслом	50	0,85	3,66	4,51	47,6	5,80	
Суп "Солнечный день" на курином бульоне	200/5	5,19	3,79	22,72	149,17	10,66	
Жаркое по-домашнему	180	10,00	13,44	29,90	269,83	19,20	
Компот из изюма + Витамин С	180	0,1	0,1	18,1	74,7	1,20	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	54,30	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	40	2,02	0,25	12,20	70,08	0,00	
<b>Подник</b>		<b>7,74</b>	<b>8,90</b>	<b>37,88</b>	<b>251,25</b>	<b>2,35</b>	
Слойка с сахаром	50	4,72	5,80	19,80	149,50	1,32	
Чай с сахаром и молоком	200	3,02	3,10	18,08	101,75	1,03	
<b>Итого:</b>		<b>40,66</b>	<b>45,12</b>	<b>197,60</b>	<b>1350,41</b>	<b>43,55</b>	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Витамины С
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины С		
<b>Завтрак</b>		<b>8,16</b>	<b>9,10</b>	<b>39,38</b>	<b>272,17</b>	<b>1,73</b>	
Бутерброд с повидлом	20/15	1,38	0,41	13,71	86,05	0,10	
Каша овсяная молочная жидкая	150	4,46	6,8	12,70	108,75	0,46	
Кофейный напиток	150	2,32	1,89	12,97	77,37	1,17	
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,20</b>	<b>2,25</b>	<b>10,50</b>	<b>70,50</b>	<b>8,20</b>	
Фрукт(банан)	150	2,20	2,25	10,50	70,50	8,20	
<b>Обед</b>		<b>15,25</b>	<b>16,91</b>	<b>71,30</b>	<b>506,12</b>	<b>35,63</b>	
Салат из свежлы отварной с маслом	30	0,51	2,19	2,70	28,50	5,80	
Суп "Солнечный день" на курином бульоне	180/4	3,9	2,85	13,32	89,60	10,66	
Жаркое по-домашнему	150	7,05	11,20	19,47	201,36	19,20	
Компот из изюма + Витамин С	150	0,1	0,12	15,06	62,28	1,20	
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	1,65	0,3	8,55	54,3	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	70,08	0,00	
<b>Подник</b>		<b>6,18</b>	<b>7,38</b>	<b>31,14</b>	<b>217,73</b>	<b>2,35</b>	
Слойка с сахаром	50	4,72	5,80	19,80	149,50	1,32	
Чай с сахаром и молоком	150	1,46	1,58	11,34	68,23	1,03	
<b>Итого:</b>		<b>31,79</b>	<b>35,64</b>	<b>152,32</b>	<b>1066,52</b>	<b>43,55</b>	

Зав. Столовой *Троф*  
Мед. Работник *Сисоева*

Зав. Столовой *Троф*  
Мед. Работник *Сисоева*



Утверждаю  
Генеральный директор  
ООО «Медфармсуло»  
С.С.Сковина М.П.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
МЕНЮ 8 день  
Дети 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование ани е пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамин ы С	С
<b>Завтрак</b>		<b>8,81</b>	<b>8,97</b>	<b>41,57</b>	<b>268,95</b>	<b>5,25</b>	
Горячий бутерброд с сыром	20/9	3,60	5,99	10,66	107,64	0,08	
Каша ячменная молочная рисовая	150/2	5,2	2,98	22,60	158,00	5,17	
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	8,31	3,31		

<b>Второй завтрак</b>		<b>2,12</b>	<b>2,29</b>	<b>9,66</b>	<b>68,00</b>	<b>10,52</b>	
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	2,12	2,29	9,66	68,00	10,52	

<b>Обед</b>		<b>15,61</b>	<b>16,08</b>	<b>77,45</b>	<b>583,89</b>	<b>12,76</b>	
Ассорти из свежих овощей	30	0,85	0,50	5,80	27,00	0,04	
Суп картофельный с рыбой	180	3,49	3,60	15,30	108,90	3,70	
Котлета по-хлыновски с соусом сметанно-томатным	50/15	1,69	6,46	7,89	101,00	3,80	
Гречка рассыпчатая с овощами	120	5,85	4,91	16,10	171,66		
Компот из яблок + Витамин С	150	0,06	0,06	11,61	46,85	2,00	
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	1,65	0,30	8,55	58,40	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	70,08	0,00	

<b>Полдник</b>		<b>6,02</b>	<b>6,91</b>	<b>29,05</b>	<b>219,17</b>	<b>0,23</b>	
Сырники из творога со ступенным молоком пром. проп-ва	100/20	3,00	2,75	21,32	113,17	0,23	
Молоко питьевое 2,5% жирности	150	3,02	4,16	7,73	106,00	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>32,56</b>	<b>34,25</b>	<b>157,73</b>	<b>1140,01</b>	<b>28,76</b>	

Зав. Столовой   
Мед. Работник

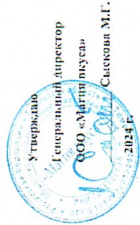
Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование ани е пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамин ы С	С
<b>Завтрак</b>		<b>10,54</b>	<b>11,95</b>	<b>51,77</b>	<b>347,18</b>	<b>5,25</b>	
Горячий бутерброд с сыром	20/9	3,60	5,99	10,66	107,64	0,08	
Каша ячменная молочная рисовая	200/2	6,92	5,96	30,06	235,14	5,17	
Чай с сахаром	200	0,02	0,00	11,05	4,40		

<b>Второй завтрак</b>		<b>2,61</b>	<b>2,92</b>	<b>13,20</b>	<b>88,00</b>	<b>10,52</b>	
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	2,61	2,92	13,20	88,00	10,52	

<b>Обед</b>		<b>20,75</b>	<b>19,31</b>	<b>101,07</b>	<b>667,91</b>	<b>12,76</b>	
Ассорти из свежих овощей	50	1,7	0,1	11,6	54	0,04	
Суп картофельный с рыбой	200	4,64	4,79	25,55	143,86	3,7	
Котлета по-хлыновски с соусом сметанно-томатным	70/20	4,30	8,54	11,80	139,38	3,80	
Гречка рассыпчатая с овощами	130	6,4	5,3	17,4	146,0		
Компот из яблок + Витамин С	180	0,07	0,07	13,93	56,22	2,00	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	58,40	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20						

<b>Полдник</b>		<b>7,93</b>	<b>9,01</b>	<b>37,92</b>	<b>258,52</b>	<b>0,23</b>	
Сырники из творога со ступенным молоком пром. проп-ва	100/20	3,00	6,75	31,32	150,52	0,23	
Молоко питьевое кипяченое	180	4,93	2,26	6,60	108,00	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>41,83</b>	<b>43,19</b>	<b>203,96</b>	<b>1361,61</b>	<b>28,76</b>	

Зав. Столовой   
Мед. Работник



УТВЕРЖДАЮ  
 МЕНЮ 9 день.  
 Дети с 1-3 лет.  
 2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
 МЕНЮ 9 день.  
 Дети с 1-3 лет.  
 2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины	С
<b>Завтрак</b>		<b>8,18</b>	<b>9,40</b>	<b>42,09</b>	<b>292,53</b>	<b>6,60</b>	
Бутерброд с маслом	20/5	1,83	3,06	7,96	101,20	0,08	
Каша Дружба	180	3,8	3,28	21,60	121,00	5,17	
Какао с молоком	150	2,55	3,06	12,53	70,33	1,30	
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,01</b>	<b>2,26</b>	<b>9,68</b>	<b>68,00</b>	<b>15,50</b>	
Отвар из шиповника	150	2,01	2,26	9,68	68,00	15,50	
<b>Обед</b>		<b>15,03</b>	<b>17,39</b>	<b>72,56</b>	<b>488,88</b>	<b>9,41</b>	
Салат из отварной моркови с кукурузой	30	0,37	1,23	2,62	22,82	10,56	
Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	160/5	1,94	4,74	7,39	72,80	4,73	
Гуляш из мяса	60	6,20	7,20	2,30	120,00	0,20	
Макаронные отварные	120	2,1	3,67	28,60	108,36		
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	0,76	0	10,9	62,3	10,52	
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	1,65	0,3	8,55	44,2	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Поддник</b>		<b>6,99</b>	<b>6,73</b>	<b>29,57</b>	<b>219,63</b>		
Коржик молочный	50	6,98	6,73	21,25	201,00	0,00	
чай с сахаром и лимоном	150/2	0,01	0,00	8,32	18,63	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>32,21</b>	<b>35,78</b>	<b>153,90</b>	<b>1069,04</b>	<b>31,46</b>	

Зав. Столовой *Троф*  
 Мед. Работник *Алеф*

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины	С
<b>Завтрак</b>		<b>11,05</b>	<b>11,93</b>	<b>51,98</b>	<b>353,91</b>	<b>6,60</b>	
Бутерброд с маслом	20/5	1,83	3,06	7,96	101,20	0,08	
Каша Дружба	200	6,22	5,2	28,98	168,31	5,17	
Какао с молоком	180	3,00	3,67	15,04	84,40	1,30	
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,60</b>	<b>2,93</b>	<b>13,30</b>	<b>88,32</b>	<b>15,50</b>	
Отвар из шиповника	150	2,60	2,93	13,30	88,32	15,50	
<b>Обед</b>		<b>19,03</b>	<b>21,94</b>	<b>93,42</b>	<b>644,90</b>	<b>9,41</b>	
Салат из отварной моркови с кукурузой	50	0,62	2,05	4,38	38,11	10,56	
Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной	200/5	3,32	5,8	21,26	152,8	4,73	
Гуляш из мяса	80	8,25	9,58	3,06	159,60	0,20	
Макаронные отварные	130	2,3	4,0	30,9	117,0		
Напиток из ягодно-яблочной смеси	180	0,91	0	13,08	74,76	10,52	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	44,20	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Поддник</b>		<b>8,00</b>	<b>8,73</b>	<b>37,51</b>	<b>263,36</b>		
Коржик молочный	50	7,98	8,73	27,53	241,00	0,00	
чай с сахаром и лимоном	180/2	0,02	0,00	9,98	22,36	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>40,68</b>	<b>45,53</b>	<b>196,21</b>	<b>1350,49</b>	<b>31,46</b>	

Зав. Столовой *Троф*  
 Мед. Работник *Алеф*



Утверждено  
Директор  
ООО «Метрикус»  
Сасюкова М.Г.  
2024 г.

Утверждено  
Директор  
ООО «Метрикус»  
Сасюкова М.Г.  
2024 г.

Утверждено  
Директор  
ООО «Метрикус»  
Сасюкова М.Г.  
2024 г.

Утверждено  
Директор  
ООО «Метрикус»  
Сасюкова М.Г.  
2024 г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом и сыром	20/4/9	8,42	9,63	39,68	293,84	1,14	
Омлет натуральный	150	3,48	3,41	13,03	113,05	0,11	
Чай с молоком и сахаром	150	3,49	4,64	15,32	120,43	0,40	
<b>Итого:</b>		1,45	1,58	11,33	60,36	1,03	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом и сыром	20/5/9	10,95	11,55	49,63	345,91	1,14	
Омлет натуральный	150	4,49	5,64	19,52	160,43	0,40	
Чай с молоком и сахаром	180	2,98	2,50	17,08	72,43	1,03	
<b>Итого:</b>		2,61	2,95	12,56	88,75	3,84	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Второй завтрак</b>							
Фрукт(яблоко)	200	2,00	2,24	10,05	71,00	3,84	
<b>Итого:</b>		2,00	2,24	10,05	71,00	3,84	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Обед</b>							
Нарезка из свежих огурцов	50	0,42	0,06	1,14	6,78	5,06	
Суп Крестьянский с крупой	200,00	6,6	10,76	38,76	256,95	16,04	
Жаркое по-домашнему	180	7,60	10,52	21,90	202,36	25,22	
Компот из яблок + Витамин С	180	0,1	0,1	13,9	56,2	40,00	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	55,25	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Итого:</b>		18,36	21,96	96,48	635,96	59,74	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Обед</b>							
Нарезка из свежих огурцов	30	0,16	1,22	0,10	6,25	5,06	
Суп Крестьянский с крупой	160	3,68	5,81	0,43	7,71	16,04	
Жаркое по-домашнему	180	7,60	10,52	21,90	168,36	3,70	
Компот из яблок + Витамин С	150	0,1	0,06	11,61	46,85	40,00	
Хлеб "Дарницкий" ржаной	25	1,65	0,3	8,55	55,25	0,00	
Хлеб витамин. "Свежий"	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Итого:</b>		15,17	18,16	54,79	342,82	59,74	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Полдник</b>							
Лепешка сметанная	40	6,16	6,90	31,28	216,25	0,02	
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	6,31	1,25	0,00	
<b>Итого:</b>		6,17	6,90	31,28	216,25	0,02	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Полдник</b>							
Лепешка сметанная	70	10,78	9,43	30,70	276,25	0,02	
Чай с сахаром	180	0,02	0,00	7,57	1,50	0,00	
<b>Итого:</b>		42,72	45,89	196,94	1348,37	86,24	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Полдник</b>							
Лепешка сметанная	70	10,78	9,43	30,70	276,25	0,02	
Чай с сахаром	180	0,02	0,00	7,57	1,50	0,00	
<b>Итого:</b>		42,72	45,89	196,94	1348,37	86,24	

Зав. Столовой *Труф*  
Мед. Работник *Млоф*

Зав. Столовой *Труф*  
Мед. Работник *Млоф*

Зав. Столовой *Труф*  
Мед. Работник *Млоф*

Зав. Столовой *Труф*  
Мед. Работник *Млоф*



УТВЕРЖДАЮ

УТВЕРЖДАЮ

Меню II день

Меню II день

Дети с 1-3 лет

Дети с 3-7 лет

2024г.

2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>8,77</b>	<b>9,45</b>	<b>39,18</b>	<b>283,32</b>	<b>2,42</b>
Бутерброд с сыром	20/9	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08
Каша жидкая молочная пшеничная	150/2	2,78	2,5	15,55	113,10	1,17
Кофейный напиток	150	2,32	1,89	12,97	77,37	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,01</b>	<b>2,26</b>	<b>9,69</b>	<b>72</b>	<b>0,00</b>
Напиток из изюма + Витамин С	150	2,01	2,26	9,69	72,00	0,00
<b>Обед</b>		<b>15,41</b>	<b>16,41</b>	<b>73,24</b>	<b>510,25</b>	<b>41,33</b>
Яйцо отварное с горошком	20/20	2,63	2,34	1,44	39,40	5,80
Суп с макаронными изделиями, картофелем, мясом со сметаной	180/5/5	1,6	5,46	14,07	98,00	11,78
Котлета столовая со сметаной и сыром	60	3,2	4,26	5,33	108,00	
Сложный гарнир: картофельное пюре, капуста тушеная	120					
Пюре картофельное	70	2,2	3,00	14,67	69,60	2,08
Капуста тушеная	50	1,33	0,80	3,30	33,30	16,95
Компот из ягоды-яблочной смеси	180	0,78	0,00	13,68	51,20	10,52
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	55,25	0,00
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	55,50	0,00
<b>Полдник</b>		<b>6,15</b>	<b>7,18</b>	<b>30,88</b>	<b>203,80</b>	<b>0,00</b>
Манник	40	4,70	5,60	19,85	136,20	
Чай с молоком и сахаром	150	1,45	1,58	11,03	67,60	0,00
<b>Итого:</b>		<b>32,34</b>	<b>35,30</b>	<b>152,99</b>	<b>1069,37</b>	

Зав. Столовой

Мед. Работник

Зав. Столовой

Мед. Работник

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>10,35</b>	<b>11,63</b>	<b>52,90</b>	<b>369,69</b>	<b>2,42</b>
Бутерброд с сыром	20/9	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08
Каша жидкая молочная пшеничная	200/2	3,9	4,3	26,68	184	1,17
Кофейный напиток	180	2,78	2,27	15,56	92,84	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>2,63</b>	<b>2,66</b>	<b>13,2</b>	<b>92,00</b>	<b>0,00</b>
Напиток из изюма + Витамин С	150	2,63	2,66	13,2	92,00	0,00
<b>Обед</b>		<b>19,50</b>	<b>21,62</b>	<b>92,97</b>	<b>624,40</b>	<b>41,33</b>
Яйцо отварное с горошком	20/20	2,63	2,34	1,44	39,4	5,80
Суп с макаронными изделиями, картофелем, мясом со сметаной	200/5/5	3,3	7,68	15,62	128,78	11,78
Котлета столовая со сметаной и сыром	80	4,48	5,96	14,46	151,2	
Сложный гарнир :	150					
Пюре картофельное	100	3,15	4,29	20,98	99,53	2,08
Капуста тушеная	50	1,33	0,8	3,3	33,3	16,95
Компот из ягоды-яблочной смеси	180	0,94	0	16,42	61,44	10,52
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,3	8,55	55,25	0,00
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,2	55,5	0,00
<b>Полдник</b>		<b>8,14</b>	<b>9,28</b>	<b>37,98</b>	<b>279,12</b>	<b>0,00</b>
Манник	70	6,40	7,38	24,74	198,00	
Чай с молоком и сахаром	180	1,74	1,90	13,24	81,12	0,00
<b>Итого:</b>		<b>40,62</b>	<b>45,19</b>	<b>197,05</b>	<b>1365,21</b>	

Зав. Столовой

Мед. Работник



Утверждено  
Генеральным директором  
ФЦС «Медицина вкуса»  
Сисюмова М.Г.  
2024г.

УТВЕРЖДАЮ  
*Сисюмова М.Г.*  
2024г.

МЕНЮ 12 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	мг	
							Витамин А	Витамин В
<b>Завтрак</b>								
Бутерброд с маслом	20/5	8,02	9,17	40,79	285,33	2,68	0,08	
Каша жидкая молочная гречневая	180/2	3,64	3,1	17,30	103,00	1,30	1,30	
Какао с молоком	150	2,55	3,06	12,53	80,33	1,30	1,30	
<b>Второй завтрак</b>								
Нашиток из ягодно-яблочной смеси	150	2	2,25	9,68	67,89	40,00	40,00	
<b>Обед</b>								
Салат из свежих помидоров и овощей	30	0,23	1,48	0,89	17,81			
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	180/20	2,89	3,02	8,60	61,00	3,70	3,70	
Сердце говяжье в соусе	70	3,3	8,30	5,00	92,00	0,37		
Макаронные отварные	120	2,1	4,69	14,00	123,00			
Отвар из шиповника	150	0,51	0,21	12,20	65,50	15,50	15,50	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	46,72	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	55,20	0,00	0,00	
<b>Подник</b>								
Сырники из творога со стухненным молоком пром. произ-ва	100/20	6,41	7,23	30,52	239,03	0,22	0,22	
Чай с сахаром и лимоном	150/2	0,01	0,00	8,32	21,36			
<b>Итого:</b>		29,13	36,90	142,43	1053,48	24,60	24,60	

Зав. Столовой

Мед. Работник

*Сисюмова М.Г.*  
*Сисюмова М.Г.*

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	мг	
							Витамин А	Витамин В
<b>Завтрак</b>								
Бутерброд с маслом	20/5	10,87	12,12	50,20	344,73	2,68	0,08	
Каша жидкая молочная гречневая	200/2	6,04	5,44	24,2	146,33	1,30	1,30	
Какао с молоком	180	3,00	3,67	15,04	96,40	1,30	1,30	
<b>Второй завтрак</b>								
Нашиток из ягодно-яблочной смеси	150	2,63	2,92	13,2	87,89	40,00	40,00	
<b>Обед</b>								
Салат из свежих помидоров и овощей	50	0,58	3,69	2,23	44,52			
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/20	5,21	3,35	12,55	111,7	3,70	3,70	
Сердце говяжье в соусе	80	3,76	11,21	7,4	134,28	0,37		
Макаронные отварные	130	2,27	5,21	15,12	132,84			
Отвар из шиповника	180	0,61	0,25	14,64	78,6	15,50	15,50	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,3	8,55	46,72	0,00	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,2	55,2	0,00	0,00	
<b>Подник</b>								
Сырники из творога со стухненным молоком пром. произ-ва	100/20	6,40	7,23	22,20	217,67	0,22	0,22	
Чай с сахаром и лимоном	200/2	1,40	1,35	17,07	41,41			
<b>Итого:</b>		37,40	47,88	175,36	1295,56	24,60	24,60	

Зав. Столовой

Мед. Работник

*Сисюмова М.Г.*  
*Сисюмова М.Г.*



Утвержден  
Генеральный директор  
ООО «Малая Внуса»  
Саватова М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
*Саватова М.Г.*

МЕНЮ 13 день  
Дети с 3-7 лет

« » 2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С		
<b>Завтрак</b>		<b>11,78</b>	<b>14,96</b>	<b>51,51</b>	<b>390,26</b>	<b>1,14</b>		
Бутерброд с сыром	20/9	3,48	6,11	10,73	113,05	0,11		
Каша жидкая молочная ячневая	200/2	6,02	6,95	27,20	196,10	1,17		
Чай с молоком и сахаром	180	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03		
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,1</b>	<b>0,00</b>	<b>13,68</b>	<b>55,88</b>	<b>10,52</b>		
Фрукт (банан)	200	0,95	0,20	15,4	90,00	3,84		
<b>Обед</b>		<b>22,90</b>	<b>14,47</b>	<b>73,62</b>	<b>575,00</b>	<b>7,38</b>		
Нарезка из свежего перца и огурцов	200	2,75	0,13	2,75	23,13			
Рассольник Ленинградский со сметаной	200/5	1,8	2,40	10,60	71,00	3,19		
Рыба запеченная в сметане	70	15,75	8,40	12,30	187,50	3,20		
Картофельное пюре	130							
Компот из изюма + Витамин С	180	0,78	0,00	24,20	85,50	0,60		
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00		
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00		
<b>Подлник</b>		<b>14,01</b>	<b>5,80</b>	<b>29,98</b>	<b>259,98</b>	<b>0,00</b>		
Слойка с повидлом	60	14,00	5,80	20,00	220,00			
Чай с сахаром	180	0,01	0,00	9,98	39,98			
<b>Итого:</b>		<b>48,79</b>	<b>35,23</b>	<b>168,79</b>	<b>1281,12</b>	<b>19,04</b>		

Зав. Столовой *Саватова М.Г.*  
Мед. Работник *Саватова М.Г.*



Утвержден  
Генеральный директор  
ООО «Малая Внуса»  
Саватова М.Г.  
2024 г.

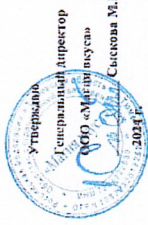
УТВЕРЖДАЮ  
*Саватова М.Г.*

МЕНЮ 13 день  
Дети с 1-3 лет

« » 2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С		
<b>Завтрак</b>		<b>11,78</b>	<b>14,96</b>	<b>51,51</b>	<b>390,26</b>	<b>1,14</b>		
Бутерброд с сыром	20/8	3,48	6,11	10,73	113,05	0,11		
Каша жидкая молочная ячневая	150/2	6,02	6,95	27,20	196,10	1,17		
Чай с молоком и сахаром	150	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03		
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,1</b>	<b>0,00</b>	<b>13,68</b>	<b>55,88</b>	<b>10,52</b>		
Фрукт (банан)	200	0,95	0,20	15,4	90,00	3,84		
<b>Обед</b>		<b>22,90</b>	<b>14,47</b>	<b>73,62</b>	<b>575,00</b>	<b>7,38</b>		
Нарезка из свежего перца и огурцов	200	2,75	0,13	2,72	11,00			
Рассольник Ленинградский со сметаной	150/4	1,8	2,40	10,60	71,00	3,19		
Рыба запеченная в сметане	50	15,75	8,40	12,30	187,50	3,20		
Картофельное пюре	120							
Компот из изюма + Витамин С	150	0,78	0,00	24,20	85,50	0,60		
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00		
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00		
<b>Подлник</b>		<b>14,01</b>	<b>5,80</b>	<b>29,98</b>	<b>259,98</b>	<b>0,00</b>		
Слойка с повидлом	60	14,00	5,80	20,00	220,00			
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	9,98	39,98			
<b>Итого:</b>		<b>48,79</b>	<b>35,23</b>	<b>168,79</b>	<b>1281,12</b>	<b>19,04</b>		

Зав. Столовой *Саватова М.Г.*  
Мед. Работник *Саватова М.Г.*



МЕНЮ 14 день  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>11,32</b>	<b>13,44</b>	<b>72,80</b>	<b>426,70</b>	<b>2,34</b>
Бутерброд с маслом и повидлом	20/5/20	1,76	3,91	25,01	139,65	0,48
Каша жидкая молочная пшеничная	200/2	6,77	7,25	25,19	193,80	1,17
Кофейный напиток	180	2,79	2,28	22,60	93,25	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,95</b>	<b>0,20</b>	<b>15,40</b>	<b>90,00</b>	<b>3,84</b>
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	0,95	0,20	15,40	90,00	3,84
<b>Обед</b>		<b>6,56</b>	<b>6,86</b>	<b>53,91</b>	<b>542,28</b>	<b>6,17</b>
Икра кабачковая	50	0,36	1,88	2,30	27,90	2,50
Свекольник со сметаной на курином бульоне	200/5	2,3	3,10	14,50	95,00	6,45
Плов с мясом	180	14,27	15,35	39,96	264,00	
Компот из яблок + Витамин С	180	0,08	0,08	13,94	57,28	2,00
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00
<b>Подник</b>		<b>5,18</b>	<b>8,91</b>	<b>40,01</b>	<b>262,26</b>	<b>1,13</b>
Булочка Домашняя	60	4,43	12,00	35,23	263,20	0,08
Чай с молоком и сахаром	180	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03
<b>Итого:</b>		<b>38,90</b>	<b>43,50</b>	<b>182,12</b>	<b>1320,00</b>	<b>13,48</b>

Зав. Столовой *Светлана*  
Мед. Работник *Анна*



МЕНЮ 14 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>11,32</b>	<b>13,44</b>	<b>72,80</b>	<b>426,70</b>	<b>2,34</b>
Бутерброд с маслом и повидлом	20/5/20	1,76	3,91	25,01	139,65	0,48
Каша жидкая молочная пшеничная	150/2	6,77	7,25	25,19	193,80	1,17
Кофейный напиток	150	2,79	2,28	22,60	93,25	1,17
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,95</b>	<b>0,20</b>	<b>15,40</b>	<b>90,00</b>	<b>3,84</b>
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	0,95	0,20	15,40	90,00	3,84
<b>Обед</b>		<b>6,56</b>	<b>6,86</b>	<b>53,91</b>	<b>542,28</b>	<b>6,17</b>
Икра кабачковая	30	0,18	1,12	1,38	16,70	2,50
Свекольник со сметаной на курином бульоне	180/5	2,3	3,10	14,50	95,00	6,45
Плов с мясом	160	14,27	15,35	39,96	264,00	
Компот из яблок + Витамин С	150	0,08	0,08	13,94	57,28	2,00
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00
<b>Подник</b>		<b>5,18</b>	<b>8,91</b>	<b>40,01</b>	<b>262,26</b>	<b>1,13</b>
Булочка Домашняя	50	4,43	12,00	35,23	263,20	0,08
Чай с молоком и сахаром	150	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03
<b>Итого:</b>		<b>38,90</b>	<b>43,50</b>	<b>182,12</b>	<b>1320,00</b>	<b>13,48</b>

Зав. Столовой *Светлана*  
Мед. Работник *Анна*





Утверждаю  
Генеральный директор  
ФЦО «Мирпулусъ»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФЦО «Мирпулусъ»  
Сисоева М.Г.  
2024 г.

МЕНЮ 15 день  
Дети с 3-7 лет

МЕНЮ 15 день  
Дети с 1-3 лет

« » 2024 г.

« » 2024 г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>16,83</b>	<b>18,80</b>	<b>31,44</b>	<b>378,05</b>	<b>1,62</b>	
Бутерброд с маслом	20/5	1,83	5,06	10,96	102,00	0,08	
Омлет натуральный	150	11,2	9,2	1,90	135,00	0,24	
Какао с молоком	180	3,80	4,54	18,58	11,05	1,3	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,51</b>	<b>0,21</b>	<b>12,2</b>	<b>65,50</b>	<b>15,50</b>	
Напиток из кураги	150	0,51	0,21	12,2	65,50	15,50	
<b>Обед</b>		<b>19,18</b>	<b>19,43</b>	<b>83,96</b>	<b>515,23</b>	<b>7,54</b>	
Нарезка из свежих помидор	50	0,4	0,03	1,30	37,00	56,56	
Суп гороховый с гречками	180/10	4,94	5,60	15,30	131,00	6,10	
Капуста тушенная с мясом	180	9,23	13,16	28,50	182,65		
Компот из изюма + Витамин С	180	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>47,48</b>	<b>54,64</b>	<b>186,03</b>	<b>1383,74</b>	<b>43,46</b>	

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>16,83</b>	<b>18,80</b>	<b>31,44</b>	<b>378,05</b>	<b>1,62</b>	
Бутерброд с маслом	20/5	1,83	5,06	10,96	102,00	0,08	
Омлет натуральный	120	11,2	9,2	1,90	135,00	0,24	
Какао с молоком	150	3,80	4,54	18,58	11,05	1,3	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,51</b>	<b>0,21</b>	<b>12,2</b>	<b>65,50</b>	<b>15,50</b>	
Напиток из кураги	150	0,51	0,21	12,2	65,50	15,50	
<b>Обед</b>		<b>19,18</b>	<b>19,43</b>	<b>83,96</b>	<b>515,23</b>	<b>7,54</b>	
Нарезка из свежих помидор	30	0,4	0,03	1,30	32,00	56,56	
Суп гороховый с гречками	180/10	4,94	5,60	15,30	131,00	6,10	
Капуста тушенная с мясом	160	9,23	13,16	28,50	182,65		
Напиток из изюма + Витамин С	150	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	
Хлеб "Дарницкий"	20	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>47,48</b>	<b>54,64</b>	<b>186,03</b>	<b>1383,74</b>	<b>43,46</b>	

<b>Полдник</b>		<b>10,96</b>	<b>16,20</b>	<b>58,43</b>	<b>424,96</b>	<b>18,80</b>	
Крепдель песочный	70	4,07	9,62	35,70	175,00	14,60	
Молоко кипяченое питьевое	150	5,80	5,00	9,60	108,00	4,20	
<b>Итого:</b>		<b>47,48</b>	<b>54,64</b>	<b>186,03</b>	<b>1383,74</b>	<b>43,46</b>	

Зав. Столовой *Spof*  
Мед. Работник *Spof*

Зав. Столовой *Spof*  
Мед. Работник *Spof*



Утвержден  
Генеральный директор  
ООО «Матрикус»  
Сысоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
*Сысоева М.Г.*  
Меню 16 день  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	С		
<b>Завтрак</b>		<b>11,38</b>	<b>13,31</b>	<b>51,04</b>	<b>376,07</b>	<b>1,14</b>	
Бутерброд с сыром	20/9	3,48	6,11	10,73	113,05	0,11	
Суп молочный рисовый с маслом	200/2	3,97	5	18,15	127,56	1,30	
Чай с молоком и сахаром	150	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>15,06</b>	<b>55,00</b>	<b>0,00</b>	
Напиток из изюма + Витамин С	150	0,12	0,12	15,06	55,00	0,00	
<b>Обед</b>		<b>16,95</b>	<b>11,62</b>	<b>80,84</b>	<b>505,71</b>	<b>25,64</b>	
Нарезка из соленых огурцов	50	0,4	0,10	0,20	12,50	2,80	
Борщ с мясом и сметаной	200/5	8,19	3,31	19,81	142,82	7,81	
Котлета по - волжски	70	15,5	9,10	8,90	180,00	0,71	
Картофельное пюре	120	3,3	4,70	22,01	143,76	2,50	
Напиток из ягодно-яблочной смеси	180	0,78	0,00	13,68	55,88	10,52	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	40	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>5,37</b>	<b>3,20</b>	<b>30,48</b>	<b>207,38</b>	<b>0,04</b>	
Шанежка с картофелем	60	5,36	3,20	20,50	167,50	0,04	
Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,98	39,98	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>33,82</b>	<b>43,00</b>	<b>177,42</b>	<b>1320,00</b>	<b>0,04</b>	

Зав. Столовой *Сысоева М.Г.*  
Мед. Работник *Сысоева М.Г.*



Утвержден  
Генеральный директор  
ООО «Матрикус»  
Сысоева М.Г.  
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
*Сысоева М.Г.*  
Меню 16 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	С		
<b>Завтрак</b>		<b>11,38</b>	<b>13,31</b>	<b>51,04</b>	<b>376,07</b>	<b>1,14</b>	
Бутерброд с сыром	20/9	3,48	6,11	10,73	113,05	0,11	
Суп молочный рисовый с маслом	150/2	3,97	5	18,15	127,56	1,30	
Чай с молоком и сахаром	150	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,12</b>	<b>0,12</b>	<b>15,06</b>	<b>55,00</b>	<b>0,00</b>	
Напиток из изюма + Витамин С	150	0,12	0,12	15,06	55,00	0,00	
<b>Обед</b>		<b>16,95</b>	<b>11,62</b>	<b>80,84</b>	<b>505,71</b>	<b>25,64</b>	
Нарезка из соленых огурцов	30	0,4	0,10	0,20	12,50	2,80	
Борщ с мясом и сметаной	180/4	8,19	3,31	19,81	142,82	7,81	
Котлета по - волжски	50	15,5	9,10	8,90	180,00	0,71	
Картофельное пюре	120	3,3	4,70	22,01	143,76	2,50	
Напиток из ягодно-яблочной смеси	150	0,78	0,00	13,68	55,88	10,52	
Хлеб пшеничный	50	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>5,37</b>	<b>3,20</b>	<b>30,48</b>	<b>207,38</b>	<b>0,04</b>	
Шанежка с картофелем	60	5,36	3,20	20,50	167,50	0,04	
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	9,98	39,98	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>33,82</b>	<b>43,00</b>	<b>177,42</b>	<b>1320,00</b>	<b>0,04</b>	

Зав. Столовой *Сысоева М.Г.*  
Мед. Работник *Сысоева М.Г.*



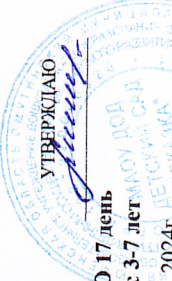
Утвержден  
Генеральный директор  
ФГБОУ «Мираторг»  
Сысоева М.Г.  
2024 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФГБОУ «Мираторг»  
Сысоева М.Г.  
2024 г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>10,89</b>	<b>10,01</b>	<b>73,66</b>	<b>396,00</b>	<b>2,83</b>	
Бутерброд с повидлом	20/20	1,70	0,28	23,62	101,40	0,10	
Каша пшеничная молочная жидкая	150/2	6,4	7,45	27,44	203,30	1,56	
Кофейный напиток	160	2,79	2,28	22,60	93,25	1,17	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,08</b>	<b>0,08</b>	<b>11,94</b>	<b>47,58</b>	<b>2,00</b>	
Напиток из яблок + Витамин С	150	0,08	0,08	11,94	47,58	2,00	
<b>Обед</b>		<b>30,99</b>	<b>30,75</b>	<b>92,79</b>	<b>693,00</b>	<b>63,54</b>	
Салат из свежих огурцов	30	0,32	2,89	1,01	31,25	2,50	
Щи из свежей капусты со сметаной на курином бульоне	180/5	5,63	6,01	12,80	128,53	21,13	
Котлета столовая с соусом сметанно-томатным	50/30	10,8	8,20	11,20	162,30	0,97	
Макаронные отварные	120	4,6	4,49	37,08	212,15	0,00	
Напиток из свежих ягод	150	0,1	0,00	15,10	56,68	40,00	
Хлеб "Дарницкий"	20	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	25	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>6,33</b>	<b>15,79</b>	<b>28,14</b>	<b>270,00</b>	<b>1,32</b>	
Слойка с сахаром	50	4,23	11,89	24,94	185,00	1,32	
Кисломолочный напиток	150	2,10	3,90	3,20	56,00	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>40,00</b>	<b>56,55</b>	<b>206,53</b>	<b>1406,58</b>		

Зав. Столовой *Слово*  
Мед. Работник *Слово*

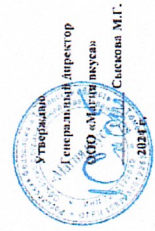


УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ФГБОУ «Мираторг»  
Сысоева М.Г.  
2024 г.

« »

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>10,89</b>	<b>10,01</b>	<b>73,66</b>	<b>396,00</b>	<b>2,83</b>	
Бутерброд с повидлом	20/20	1,70	0,28	23,62	101,40	0,10	
Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	6,4	7,45	27,44	203,30	1,56	
Кофейный напиток	180	2,79	2,28	22,60	93,25	1,17	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,08</b>	<b>0,08</b>	<b>11,94</b>	<b>47,58</b>	<b>2,00</b>	
Напиток из яблок + Витамин С	150	0,08	0,08	11,94	47,58	2,00	
<b>Обед</b>		<b>30,99</b>	<b>30,75</b>	<b>92,79</b>	<b>693,00</b>	<b>63,54</b>	
Салат из свежих огурцов	50	0,4	3,06	1,10	33,35	2,50	
Щи из свежей капусты со сметаной на курином бульоне	180/5	5,63	6,01	12,80	128,53	21,13	
Котлета столовая с соусом сметанно-томатным	70/30	9,87	8,18	11,10	126,23	0,97	
Макаронные отварные	130	4,6	4,49	37,08	212,15	0,00	
Кисель из свежих ягод	180	0,1	0,00	15,10	56,68	40,00	
Хлеб "Дарницкий"	2,5	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>6,33</b>	<b>15,79</b>	<b>28,14</b>	<b>270,00</b>	<b>1,32</b>	
Слойка с сахаром	50	4,23	11,89	24,94	185,00	1,32	
Кисломолочный напиток	180	2,10	3,90	3,20	56,00	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>40,00</b>	<b>56,55</b>	<b>206,53</b>	<b>1406,58</b>		

Зав. Столовой *Слово*  
Мед. Работник *Слово*



Утверждено  
Генеральным директором  
ОАО «Минский центр  
специализированных  
образовательных учреждений»  
Савицкая М.Г.  
2024 г.



УТВЕРЖДАЮ  
*Савицкая М.Г.*  
МЕНЮ 18 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

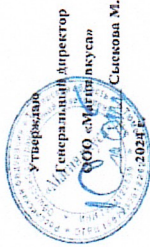
Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины		
<b>Завтрак</b>		<b>10,45</b>	<b>16,05</b>	<b>54,88</b>	<b>407,15</b>	<b>6,55</b>	
Бутерброд с маслом	20/5	1,83	5,06	10,96	102,00	0,00	
Каша жидкая молочная из манной крупы	150/2	6,1	6,88	28,47	190,50	1,56	
Какао с молоком	170	3,42	4,09	16,72	107,15	1,30	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,02</b>	<b>0,08</b>	<b>13,44</b>	<b>56,68</b>	<b>40,00</b>	
Напиток из кураги	150	0,02	0,08	13,44	56,68	40,00	
<b>Обед</b>		<b>23,34</b>	<b>11,98</b>	<b>69,01</b>	<b>492,98</b>	<b>26,37</b>	
Салат из свеклы с огурцом	30	0,7	3,00	3,10	42,00	0,04	
Суп овощной на курином бульоне со сметаной	180/5	2	3,40	10,00	79,00	3,50	
Жаркое по-домашнему	150	16,95	7,88	21,90	228,00	19,20	
Компот из изюма + Витамин С	150	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Подлник</b>		<b>13,05</b>	<b>8,44</b>	<b>20,53</b>	<b>250,26</b>		
Слойка с повидлом	60	14,00	5,80	20,00	220,00		
Чай с сахаром и лимоном	150/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>46,86</b>	<b>36,55</b>	<b>211,00</b>	<b>1207,07</b>	<b>73,72</b>	

Зав. Столовой *Савицкая М.Г.*  
Мед. Работник *Савицкая М.Г.*

УТВЕРЖДАЮ  
*Савицкая М.Г.*  
МЕНЮ 18 день  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				ЭЦ, ккал	Наименование пищевых веществ, мг
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Витамины		
<b>Завтрак</b>		<b>10,45</b>	<b>16,05</b>	<b>54,88</b>	<b>407,15</b>	<b>6,55</b>	
Бутерброд с маслом	20/5	1,83	5,06	10,96	102,00	0,00	
Каша жидкая молочная из манной крупы	200/2	6,1	6,88	28,47	190,50	1,56	
Какао с молоком	180	3,42	4,09	16,72	107,15	1,30	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,02</b>	<b>0,08</b>	<b>13,44</b>	<b>56,68</b>	<b>40,00</b>	
Напиток из кураги	150	0,02	0,08	13,44	56,68	40,00	
<b>Обед</b>		<b>23,34</b>	<b>11,98</b>	<b>69,01</b>	<b>492,98</b>	<b>26,37</b>	
Салат из свеклы с огурцом	60	0,7	3,00	3,10	42,00	0,04	
Суп овощной на курином бульоне со сметаной	200/5	2	3,40	10,00	79,00	3,50	
Жаркое по-домашнему	180	16,95	7,88	21,90	228,00	19,20	
Компот из изюма + Витамин С	180	0,12	0,12	15,06	62,28	1,20	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Подлник</b>		<b>13,05</b>	<b>8,44</b>	<b>20,53</b>	<b>250,26</b>		
Слойка с повидлом	60	14,00	5,80	20,00	220,00		
Чай с сахаром и лимоном	180/2	0,01	0,00	9,98	39,98	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>46,86</b>	<b>36,55</b>	<b>211,00</b>	<b>1207,07</b>	<b>73,72</b>	

Зав. Столовой *Савицкая М.Г.*  
Мед. Работник *Савицкая М.Г.*

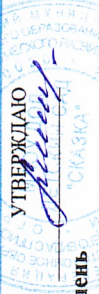
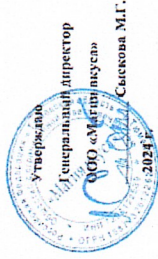


УТВЕРЖДАЮ  
*Джунус*  
**МЕНЮ 19 день**  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>10,96</b>	<b>14,91</b>	<b>51,54</b>	<b>392,21</b>	<b>6,31</b>	
Бутерброд с маслом и сыром	20/9/5	3,48	6,11	10,73	113,05	0,11	
Каша жидкая молочная овсянная	150	5,2	6,9	27,20	198,00	5,17	
Чай с молоком и сахаром	150	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,95</b>	<b>0,2</b>	<b>15,4</b>	<b>90,00</b>	<b>3,84</b>	
Фрукт (яблоко)	180	0,95	0,2	15,4	90,00	3,84	
<b>Обед</b>		<b>29,06</b>	<b>31,42</b>	<b>101,88</b>	<b>666,88</b>	<b>19,01</b>	
Икра кабачковая	30	0,18	1,12	1,38	16,70		
Суп с мясными фрикадельками	180/20	6,2	4,20	16,40	128,00	8,49	
Рыба запеченная с соусом сметанно-томатным	70	15,04	3,60	0,54	82,89	1,47	
Рис отварной	120	3,64	5,37	36,69	209,70	0,00	
Компот из ягодно-яблочной смеси	150	0,78	0,00	13,68	55,68	10,52	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>11,30</b>	<b>11,10</b>	<b>46,60</b>	<b>265,00</b>	<b>2,62</b>	
Лепешка сметанная	50	5,50	6,10	37,00	190,00	0,02	
Молоко кипяченое питьевое	150	5,80	5,00	9,60	75,00	2,60	
<b>Итого:</b>		<b>52,27</b>	<b>57,63</b>	<b>215,42</b>	<b>1414,09</b>	<b>0,91</b>	

Зав. Столовой *Джунус*

Мед. Работник *Джунус*



УТВЕРЖДАЮ  
*Джунус*  
**МЕНЮ 19 день**  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>10,96</b>	<b>14,91</b>	<b>51,54</b>	<b>392,21</b>	<b>6,31</b>	
Бутерброд с маслом и сыром	20/5/9	3,48	6,11	10,73	113,05	0,11	
Каша жидкая молочная овсяная	200/2	8,1	7,9	23,60	185,00	0,46	
Чай с молоком и сахаром	180	2,28	1,90	13,61	81,16	1,03	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,95</b>	<b>0,2</b>	<b>15,4</b>	<b>90,00</b>	<b>3,84</b>	
Фрукт (яблоко)	180	0,95	0,2	15,4	90,00	3,84	
<b>Обед</b>		<b>29,06</b>	<b>31,42</b>	<b>101,88</b>	<b>666,88</b>	<b>19,01</b>	
Икра кабачковая	50	0,54	2,82	3,50	41,80		
Суп с мясными фрикадельками	180/20	6,2	4,20	16,40	128,00	8,49	
Рыба запеченная с соусом сметанно-томатным	70	15,04	3,60	0,54	82,89	1,47	
Рис отварной	130	3,64	5,37	36,69	209,70	0,00	
Компот из ягодно-яблочной смеси	180	0,78	0,00	13,68	55,68	10,52	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>11,30</b>	<b>11,10</b>	<b>46,60</b>	<b>265,00</b>	<b>2,62</b>	
Лепешка сметанная	70	5,50	6,10	37,00	190,00	0,02	
Молоко кипяченое питьевое	180	5,80	5,00	9,60	75,00	2,60	
<b>Итого:</b>		<b>52,27</b>	<b>57,63</b>	<b>215,42</b>	<b>1414,09</b>	<b>0,91</b>	

Зав. Столовой *Джунус*

Мед. Работник *Джунус*



УТВЕРЖДАЮ

МЕНИЮ 20 день  
Дети с 3-7 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>10,06</b>	<b>11,54</b>	<b>56,32</b>	<b>370,73</b>	<b>0,08</b>	
Бутерброд с сыром	20/9	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08	
Каша молочная кукурузная с маслом	200/2	4,73	6,18	27,13	183,60	1,17	
Чай с сахаром	180	0,01	0,00	9,98	39,98		
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,3	8,55	54,3	0	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,16</b>	<b>0,04</b>	<b>14,1</b>	<b>87,00</b>	<b>3,00</b>	
Напиток из кураги	150	0,16	0,04	14,1	87,00	3,00	
<b>Обед</b>		<b>25,14</b>	<b>22,97</b>	<b>64,39</b>	<b>486,00</b>	<b>18,06</b>	
Яйцо отварное с горошком	20/20	3,16	2,34	1,44	39,40	5,80	
Суп- пюре овощной с гречками	180/10	5,86	4,87	9,94	115,00	11,76	
Ежики мясные	70	9,2	10,30	5,30	151,00	3,80	
Капуста тушенная	130	3,6	3,30	11,70	91,00	27,50	
Отвар из шиповника	180	0,51	0,21	12,20	65,50	15,50	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
Хлеб пшеничный	20	2,02	0,25	12,20	58,40	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>7,50</b>	<b>8,94</b>	<b>41,39</b>	<b>261,60</b>	<b>0,22</b>	
Ватрушка с творогом	70	8,97	5,04	38,19	205,60	0,22	
Чай с молоком и сахаром	180	2,10	3,90	3,20	56,00	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>42,86</b>	<b>43,50</b>	<b>176,20</b>	<b>1205,33</b>	<b>21,36</b>	

Зав. Столовой *Драф*

Мед. Работник *Драф*



УТВЕРЖДАЮ

МЕНИЮ 20 день  
Дети с 1-3 лет  
2024г.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Наименование пищевых веществ, мг	
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	Витамины С	
<b>Завтрак</b>		<b>10,06</b>	<b>11,54</b>	<b>56,32</b>	<b>370,73</b>	<b>0,08</b>	
Бутерброд с сыром	20/9	3,67	5,06	10,66	92,85	0,08	
Каша молочная кукурузная с маслом	150	4,73	6,18	27,13	183,60	1,17	
Чай с сахаром	150	0,01	0,00	9,98	39,98		
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,3	8,55	54,3	0	
<b>Второй завтрак</b>		<b>0,16</b>	<b>0,04</b>	<b>14,1</b>	<b>87,00</b>	<b>3,00</b>	
Напиток из кураги	150	0,16	0,04	14,1	87,00	3,00	
<b>Обед</b>		<b>25,14</b>	<b>22,97</b>	<b>64,39</b>	<b>486,00</b>	<b>18,06</b>	
Яйцо отварное с горошком	20/20	3,16	2,34	1,44	39,40	5,80	
Суп- пюре овощной с гречками	180/10	5,86	4,87	9,94	115,00	11,76	
Ежики мясные	50	9,2	10,30	5,30	151,00	3,80	
Капуста тушенная	120	3,6	3,30	11,70	91,00	27,50	
Отвар из шиповника	150	0,51	0,21	12,20	65,50	15,50	
Хлеб "Дарницкий"	25	1,65	0,30	8,55	82,80	0,00	
<b>Полдник</b>		<b>7,50</b>	<b>8,94</b>	<b>41,39</b>	<b>261,60</b>	<b>0,22</b>	
Ватрушка с творогом	60	8,97	5,04	38,19	205,60	0,22	
Чай с молоком и сахаром	150	2,10	3,90	3,20	56,00	0,00	
<b>Итого:</b>		<b>42,86</b>	<b>43,50</b>	<b>176,20</b>	<b>1205,33</b>	<b>21,36</b>	

Зав. Столовой *Драф*

Мед. Работник *Драф*

## Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей дошкольного возраста с 1-3 лет в дошкольной организации. Прием пищи – **завтрак, второй завтрак, обед, полдник.**

**Нормы потребления продуктов питания рассчитаны для завтрака – 20 %, второй завтрак -5 %, обед-35 %, полдник -15 %** в соответствии Приложением 10, таблица №3 «Распределения в процентном соотношении пищевых веществ и энергии по приемам пищи» СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.43590-20 **Сборников технологических нормативов** и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№ рец. – 1996**);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (**№ рец. – 2006, Москва**);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№ рец.-2004, Пермь**);
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (**№ рец. – 2013, Пермь**);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г; (**№ рец.-2006, Екатеринбург**);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (**№ рец. – 2011, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов под редакцией М.П. Могильного 2017г.
- Практическое руководство под редакцией Тутельяна – 2014 г.

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по **технологическим и технико-технологическим картам.**

**Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.**

**Нормы вложения продуктов** массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24** Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г, необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.

- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использовано приложение №11 «**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**».

Кроме того, в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептов блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны в **граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны в **миллилитрах**.

**При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную **витаминизацию холодных напитков** (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в



соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд.**

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.

## Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню разработано для питания детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет в дошкольной организации. Прием пищи – завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

**Нормы потребления продуктов питания рассчитаны для завтрака – 20 %, второй завтрак -5 %, обед-35 %, полдник -15 %** в соответствии Приложением 10, таблица №3 «Распределения в процентном соотношении пищевых веществ и энергии по приемам пищи» СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения » (далее - СанПиН 2.3/2.43590-20).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии.

Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.43590-20 Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№ рец. – 1996**);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№ рец. – 2004**);
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (**№ рец. – 2006, Москва**);
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (**№ рец.-2004, Пермь**);
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (**№ рец. – 2013, Пермь**);
- Сборник рецептур блюд и кулинарных для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г; (**№ рец.-2006, Екатеринбург**);
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (**№ рец. – 2011, Екатеринбург**).
- Сборник технических нормативов под редакцией М.П. Могильного 2017г.
- Практическое руководство под редакцией Тутельяна – 2014 г.

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим и технико-технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

**Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:**

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- В рецептурах предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ 12%, яиц куриных средней массой 40 г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24** Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г, необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.

- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использовано приложение №11 «**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**».

Кроме того, в меню использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, указаны **в граммах**, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны **в миллилитрах**.

**При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень, закладывают в блюда во время раздачи.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Приготовление блюд должно соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в

соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями **«Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах»** утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ №138 от 13.09.2006), **СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»**, п. 2.12.1:

- Томатное пюре, джем, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соленые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимися закусочными консервами.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

В приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с закладкой с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям **в меру соленых блюд**.

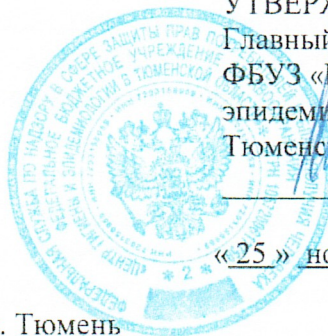
Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)  
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92  
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; http:// www.fguz-tyumen.ru  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель)  
ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в  
Тюменской области»  
А.Я.Фольмер



№ 81 /Д

«25» ноября 2021 г.

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза циклического двадцатидневного меню для питания детей от 1 до 3 лет.
2. Заявитель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
3. Получатель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:  
На основании заявки № 123377 от 12.11.2021 г. рассмотрено представленное циклическое двадцатидневное меню для питания детей от 1 до 3 лет.  
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.  
При составлении меню использованы:
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (№ рец. – 1996)
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004 г (№ рец. – 2004)

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (№ рец. – 2006, Москва)
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (№ рец.-2004, Пермь)
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (№ рец. – 2013, Пермь)
- Сборник рецептур блюд и кулинарных для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г; (№ рец.-2006, Екатеринбург)
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург)
- Сборник технических нормативов под редакцией М.П. Могильного 2017г.
- Практическое руководство под редакцией Тутельяна – 2014 г.

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, нормы вложения продуктов, санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей от 1 до 3 лет. Отдельно представлена накопительная ведомость.

Для обеспечения здоровым питанием составлено цикличное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за неделю приходится 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю второго завтрака – 5%; на долю обеда 35%, на долю полдника – 15%. В течение дня допускается отступление от норм калорийности рациона питания в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (от 1 до 3 лет) соответствует п. 8.1.2. (приложение 9, таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (от 1 до 3 лет) соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 9, таблица 1).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используются хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде, специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска, осуществляется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется поваренная пищевая йодированная соль при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Замена отдельных видов пищевой продукции в примерном меню, проведена в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности, что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В цикличном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

#### Заключение

Представленное циклическое двадцатидневное меню для питания детей от 1 до 3 лет, разработанное ООО «Магия вкуса», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков –  
врач по гигиене детей и подростков

Д.Г. Шаева

Исп. О.М. Жеребко  
Тел. 567990, доп.3840



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)  
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92  
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgseu@fguz-tyumen.ru; http:// www.fguz-tyumen.ru  
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач (заместитель)  
ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в  
Тюменской области»  
А.Я.Фольмер

№ 78 /Д

« 22 » ноября 2021 г.

г. Тюмень

#### Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза цикличного двадцатидневного меню для питания детей от 3 до 7 лет.
2. Заявитель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
3. Получатель: ООО «Магия вкуса»; юридический адрес: 625000, Россия, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54; ИНН 7204122539, ОГРН 1087232012262.
4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:  
На основании заявки № 123377 от 12.11.2021 г. рассмотрено представленное цикличное двадцатидневное меню для питания детей от 3 до 7 лет.  
Меню разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», просчитано по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности.  
При составлении меню использованы:
  - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (№ рец. – 1996)
  - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004 г (№ рец. – 2004)



- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г (№ рец. – 2006, Москва)
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г (№ рец.-2004, Пермь)
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной поддержке – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013г (№ рец. – 2013, Пермь)
- Сборник рецептур блюд и кулинарных для предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Свердловской области, - Е: Министерство торговли, питания и услуг Свердловской области, 2006г; (№ рец.-2006, Екатеринбург)
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, г. Екатеринбург (экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» №02-01-12-13-01/276), 2011г (№ рец. – 2011, Екатеринбург)
- Сборник технических нормативов под редакцией М.П. Могильного 2017г.
- Практическое руководство под редакцией Тутельяна – 2014 г.

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, нормы вложения продуктов, санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей от 3 до 7 лет. Отдельно представлена накопительная ведомость.

Для обеспечения здоровым питанием составлено цикличное меню на 20 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде). Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед, полдник. На долю завтрака в среднем за неделю приходится 20% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, на долю второго завтрака – 5%; на долю обеда 35%, на долю полдника – 15%. В течение дня допускается отступление от норм калорийности рациона питания в пределах +/- 5%, средний процент пищевой ценности за неделю соответствует норме (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что соответствует требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем готовых блюд для указанного возраста (от 3 до 7 лет) соответствует п. 8.1.2. (приложение 9, таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций готовых блюд для указанного возраста (от 3 до 7 лет) соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 9, таблица 1).

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используются хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде, специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска, осуществляется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется поваренная пищевая йодированная соль при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.


Замена отдельных видов пищевой продукции в примерном меню, проведена в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности, что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В цикличном меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые могут послужить причиной возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

#### Заключение

Представленное цикличное двадцатидневное меню для питания детей от 3 до 7 лет, разработанное ООО «Магия вкуса», соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков –  
врач по гигиене детей и подростков

 Д.Г. Шаева

Исп. О.М. Жеребко  
Тел. 567990, доп.3840