

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего № 11"
(МБДОУ "Детский сад № 11")

ПРИКАЗ

от 18 марта 2025 г.

№ 21-ОД

об утверждении локальных актов

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБДОУ "Детский сад № 11",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МБДОУ "Детский сад № 11" в соответствии с Приложением № 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить 20-дневное меню основного (организованного) питания воспитанников МБДОУ "Детский сад № 11". Приложение № 2
3. Утвердить технологические карты, разработанные на основе "Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях". Приложение № 3.
4. Кладовщику Нестеровой И.В. обеспечить своевременную заявку и доставку набора основных продуктов, обеспечить выдачу продуктов питания согласно 20-дневному меню основного (организованного) питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 11» и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.
6. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.Д. Горькова

Рекомендовано к принятию
Педагогическим советом
МБДОУ «Детский сад № 11»
Протокол № 3 от 18.03.2025

Утверждено
Приказом от 18.03.2025 № 21-ОД
Заведующий МБДОУ Л.Д. Горькова



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 11»

Новомосковск

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 11» (далее – Образовательная организация) в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП);

- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Уставом Образовательной организации.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания и устанавливает порядок организации питания детей в Образовательной организации от 3 до 7 лет.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Образовательной организации определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Образовательной организации и документацию.

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют штатные работники Образовательной организации в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий Образовательной организации.

1.7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Собрания депутатов муниципального образования город Новомосковск.

1.8. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрак-

том. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» № 44-ФЗ от 05.04.2013г. К некоторым закупкам с 2025 года применяется национальный режим в соответствии со ст. 14 закона 44-ФЗ.

1.9. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом Образовательной организации, принимается на Педагогическом совете, с учетом мотивированного мнения Родительского комитета и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Образовательной организации. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации

1.10. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.9. настоящего Положения.

1.11. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи организации питания в Образовательной организации

2.1. Основной целью организации питания в Образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Образовательной организации.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Образовательной организации являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников Образовательной организации

3.1. Образовательная организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации

питания детей в Образовательной организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Образовательную организацию, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в Образовательную организацию

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Образовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Образовательной организации, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Образовательной организации, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника Образовательной организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Образовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если

наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Образовательная организация обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Образовательной организации получают 4-х разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 11-ти часовым пребыванием в Образовательной организации, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак - 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, обед – 35%; полдник «уплотнённый» - 20%.

6.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.4. Питание в Образовательной организации осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного с медицинской сестрой и утверждённого заведующим Образовательной организацией.

6.5. Меню Образовательной организации содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

6.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Образовательной организации. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке.

6.7. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Образовательной организации.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим Образовательной организации, запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой Образовательной организации (при ее отсутствии кладовщик) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню при входе в Образовательную организацию и в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

6.13. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий, повар, медсестра, кладовщик.

6. Организация питания в Образовательной организации

7.1. Контроль организации питания воспитанников Образовательной организации, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий.

7.2. В Образовательной организации созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе:

- повар,
- медицинский работник,
- представитель администрации.

Не менее 3-х человек. Результаты контроля.

После снятия пробы, записи регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Образовательной организации.

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Образовательной организации. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для предотвращения возникновения распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Образовательной организации.

7.13. Образовательная организация обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.14. В компетенцию заведующего по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока Образовательной организации достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.15. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.16. Привлекать воспитанников Образовательной организации к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.20. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- подается первое блюдо;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.21. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

7. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим Образовательной организации издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 10.00 утра, подают педагоги.

8.4. На следующий день до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции утилизируются.

8.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., размораживают, повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.9. Учет продуктов ведется в книге учета продуктов питания. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Собрания депутатов муниципального образования город Новомосковск от 25.12.2015 года № 38-6 «О плате, взимаемой с родителей(законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях муниципального образования город Новомосковск, осуществляющих образовательную деятельность».

8.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Образовательной организации

8.1. Заведующий Образовательной организации создаёт условия для орга-

низации качественного питания воспитанников.

8.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Образовательной организации.

8.3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

8.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

8.5. Мероприятия, проводимые в Образовательной организации:

медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в Образовательной организации

10.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Образовательной организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.2. Финансирование расходов на питание в Образовательной организации осуществляется за счёт родительских средств.

10.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.4. В соответствии с ч. 2 ст. 34 Федерального закона № 273-ФЗ обучающимся предоставляются меры социальной поддержки стимулирования, в том числе обеспечение питанием в случаях и в порядке, которые установлены федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации.

На основании п.1 указа Губернатора Тульской области от 12.10.2022 № 105 «О предоставлении дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям граждан», в соответствии с изменениями и дополнениями в приказ министерства образования Тульской области от 27.08.2024 № 1282 «О реализации отдельных положений указа Губернатора Тульской области от 23.08.2024 № 90» установлено освобождение от платы, взимаемой за присмотр и уход за ребенком в государственных или муниципальных образовательных организациях, предоставляющих дошкольное образование, на территории Тульской области, а также предоставление питания за счёт средств бюджета.

Решением Собрания депутатов муниципального образования г. Новомос-

ковск от 31.01.2017 N 56-3 (ред. от 27.02.2024) "О предоставлении меры социальной поддержки в виде организации питания для отдельных категорий учащихся муниципальных общеобразовательных организаций муниципального образования город Новомосковск", предусмотрено предоставление питания за счёт средств муниципального образования город Новомосковск следующим льготным категориям граждан:

- дети - инвалиды;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии;
- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи.

10. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года заведующим издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Образовательной организации, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в Образовательной организации осуществляют заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом.

11.3. Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник Образовательной организации осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой

в гигиеническом журнале (сотрудников) (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11. Документация

12.1. В Образовательной организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников Образовательной организации;
- Договоры на поставку продуктов питания;
 - 20-дневное меню основного (организованного) питания, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности (накопительная ведомость);
 - Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-7 лет);
- Журнал учета калорийности;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Книга учета продуктов питания.

Приложение № 2
УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 11»
_____ Л.Д. Горькова

Приказ № 21-ОД от 18.03.2025 г.

**20-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
"ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 11"**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1	1.Каша манная со сгущенным молоком и маслом	200					23
Завтрак	Сгущенное молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	манка		2,26	0,13	14,66	65,20	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао со сгущенным молоком	180					510
	-какао-порошок		2	0,484	0,35	0,558	
	-сахар		--	--	14,99	56,25	
	- сгущенное молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	- вода		-	-	-	-	
	3.Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сл.		0,12	7,24	0,08	66,1	
Итого за завтрак		400	18,38	24,504	76,92	579,71	
Завтрак 2	Сок	100	0,6	--	27,6	108	
Обед	1. Суп рисовый с мясом говядины	200					161
	Мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	
	рис		0,35	0,05	3,57	16,5	
	Лук репчатый		0,10	--	0,57	2,58	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	картофель		2,0	0,4	17,3	80,0	
	Масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	2. Салат из соленого огурца с зеленым луком	60					30
	Соленый огурец		0,24	--	0,44	2,8	
	Зеленый лук		0,024	0,005	1,35	1,35	
	Масло растительное		--	5,0	--	44,95	
	3.Картофель отварной с маслом. Котлета из мяса говядины в томатном соусе	130/70					179
	-картофель		1,8	0,36	15,57	72	
	-масло сл.		0,06	36,2	0,04	35,05	
	Мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	

	Томат		0,11	--	0,35	1,89	
	Лук репчатый		0,1	--	0,57	2,58	
	Масло растит.		--	3,0	--	26,97	
	морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	4.Компот из с/фруктов	200					32
	-с/фрукты		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5.Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	42,65	63,43	108,04	790,92	
Полдник уплотн.	1.Лапшевник с маслом и сыром	100/5					125
	вермишель		6,42	0,78	1,04	201	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сыр		2,3	2,9	--	36	
	2. Чай с лимоном	200					505
	Чай		-	-	-	-	
	лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	4.Хлеб пшеничный	40	3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотненный		340	16,49	8,81	41,3	460,93	
Итого за день			78,12	96,74	254,22	1939,56	
День 2							
Завтрак	1.Каша геркулесовая с маслом	200					24
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Геркулес		2,62	1,24	13,14	71,0	
	Сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2.Кофейный напиток с молоком	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,98	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	50/15					35
	хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		450	18,58	20,60	72,22	542,51	
Завтрак 2	Яблоко	100	0,2	0,2	4,9	22,5	28
Обед	1.Щи с мясом кур и	250					2

	сметаной						
	Картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	Морковь		0,10	0,01	0,56	2,63	
	кур.грудки		9,1	9,2	0,35	120,5	
	капуста белокочанная		0,86	-	2,59	13,44	
	Масло растительное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	Сметана		0,28	2	0,32	20,60	
	2. Гречка отварная с маслом	130					186
	гречка		6,65	1,61	46,14	230,3	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	3. Гуляш из говяжьей печени	80					403
	Печень говяжья		14,32	2,96	--	84,0	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	лук		0,12	--	0,76	3,44	
	морковь		0,11	0,01	0,71	2,89	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	мука		0,52	0,005	3,71	16,35	
	томатная паста		0,11	-	0,35	1,89	
	4. Икра кабачковая	40	3,2	2,4	2,58	22,0	13
	5. Напиток фруктовый	200					531
	курага		0,03	0,17	3,13	12,05	
	изюм		0,15	3,96	0,02	14,95	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	6. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	40,74	32,83	113,39	875,58	
Полдник упл.	1.Винегрет	100					1
	картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	морковь		0,11	0,01	0,71	2,89	
	свекла		0,9	0,06	6	25,2	
	огурцы соленые		0,52	0,005	3,71	16,35	
	лук репчатый		0,12	--	0,76	3,44	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	
	2.Чай с сахаром и лимоном	180					505
	-чай		--	--	--	-	
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	Хлеб пшеничный	40	3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник		320	6,509	6,406	61,24	384,11	

уПлотнен ный							
Итого за день			66,03	60,04	251,75	1824,7	
День Завтрак	1.Каша кукурузная молочная с маслом	200					85
	Крупа кукурузная		0,06	0,14	3,46	16,70	
	молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао с молоком	200					249
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3.Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сл.		0,12	7,24	0,08	66,1	
Итого за завтрак		440	16,73	25,14	66,66	542,81	
Завтрак 2	апельсин	100	1,35	0,3	12,15	60	28
Обед	1. Суп с фасолевым с мясом кур	250					7
	фасоль		54,26	0,34	10,9	63,98	
	картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	морковь		0,10	0,01	0,56	2,64	
	Масло растит.		--	3,0	--	26,97	
	2.Голубцы ленивые с мяса кур со сме- таным соусом	85					377
	-мясо кур		14,14	4,90	--	100,70	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	-рис		1,4	0,20	14,28	66,0	
	сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	Лук репчатый		0,24	--	1,55	6,97	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	
	3.Салат из свежих огурцов и помидоров	50					15
	огурцы свежие		0,48	0,06	2,04	8,4	
	Помидоры свежие		0,66	0,12	2,28	13,8	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,78	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	

Итого за обед			85,83	23,02	84,54	648,23	
Полдник упл.	1. Сырники	130					129
	творог		1,06	0,13	6,77	33,1	
	яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	мука		0,24	0,005	3,71	16,35	
	сахар		-	-	14,99	56,25	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,99	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
Итого за полдник уплотненный		310	9,83	14,36	26,3	390,97	
Итого за день			113,7	62,82	189,65	1642,01	
День 4 Завтрак	1. Каша пшеничная молочная с маслом	200					25
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-пшено		2,3	0,66	13,3	69,6	
	-сахар		--	--	4,98	18,75	
	-масло сл.		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2.кофейный напиток с молоком	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,98	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	40/15					35
	хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		440	17,76	19,38	71,44	529,51	
Завтрак 2	Банан	100	3,0	0,2	38,04	178	28
Обед	1. Суп-лапша с мясом кур	250					47
	Мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	Лук репчатый		0,10	--	0,57	2,58	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	вермишель		1,07	0,13	6,84	33,5	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	
	3.Картофельное пюре. Котлета рыбная в	130/80					16

	томатном соусе						15
	-картофель		1,8	0,36	15,57	72	
	-масло сл.		0,06	36,2	0,04	35,05	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	рыба		15,58	0,882	--	70,56	
	Томат		0,11	--	0,35	1,89	
	Лук репчатый		0,1	--	0,57	2,58	
	Масло растит.		--	3,0	--	26,97	
	морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	булка		3,85	1,5	24,9	131	
	3. Салат из свежих огурцов	50					37
	-огурец		0,48	0,06	2,04	8,4	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	40,27	66,64	99,31	858,83	
Полдник упл.	1.Гречка по- домашнему заливная молоком	200					86
	Крупа гречневая		3,8	0,92	26,36	131,6	
	молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2.Хлеб пшеничный	40	3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотнен ный		240	12,75	11,8	64,74	418,8	
Итого за день			73,78	98,02	273,53	2035,63	
День 5 Завтрак	1.Каша рисовая молочная с маслом	200					274
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-рис		1,40	0,20	14,28	66,0	
	-масло сл.		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сахар		--	--	14,99	52,25	
	2. какао с молоком	200					249
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3.Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сл.		0,12	7,24	0,08	66,1	

Итого за завтрак		440	18,07	25,2	87,49	625,6	
Завтрак 2	мандарин	100	1,35	0,3	12,15	60	28
Обед	Борщ из свежей капусты, с мясом кур и сметаной	250					3
	-мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	-картофель		3,6	7,2	31,14	144	
	-свежая капуста		0,86	--	2,59	13,44	
	-свекла		0,9	0,06	6,0	25,2	
	-лук репч.		0,10	--	0,57	2,58	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-томат.паста		0,11	--	0,35	1,89	
	-масло раст.		0,28	2,0	0,32	20,60	
	-сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2.Мясо кур под омлетом	130					183
	-мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	-молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	-мука		0,52	0,005	3,71	16,35	
	-яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	-сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	-масло раст.		0	5	-	44,95	
	3. Салат из кукурузы консервированной с луком	50					11
	кукуруза консервированная		0,96	0,06	1,95	12	
	Зеленый лук		0,024	0,005	1,35	1,35	
	-масло раст.		0,28	2,0	0,32	20,60	
	4. напиток из шиповника	200					256
	-шиповник		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед			37,11	47,23	98,17	904,42	
Полдник упл.	1.Ватрушка с творогом	150					27
	-творог		6,0	4,5	1,65	70,5	
	-мука		4,13	0,38	31,71	150,8	
	-яйцо		1,68	2,74	0,04	22,2	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	-молоко		1,68	1,92	2,82	31,2	
	-сахар		--	--	9,9	37,4	
	Масло сливочное		0,12	7,24	0,08	66,12	
	дрожжи		0,37	0,01	0,25	2,55	
	2. Чай с лимоном и	180					264

	сахаром						
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
Итого за полдник уплотненный			14,06	21,8	61,76	545,35	
Итого за день			70,58	94,53	259,57	2135,37	
Неделя 2							
День 6							
Завтрак	1.Каша геркулесовая сгущенным молоком и маслом	200					24
	геркулес		2,62	1,24	13,14	71	
	Сгущенное молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сахар		--	--	14,99	55,25	
	2.Кофейный напиток со сгущенным молоком	200					252
	Кофейный напиток		0,26	0,288	0,082	4,46	
	Сгущенное молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	Сахар		--	--	14,99	55,25	
	3.Бултерброд с маслом	40/10					36
	хлеб пшеничный		4,62	29,88	30,72	157,2	
	Масло сливочное		0,07	7,8	0,01	70,9	
Итого за завтрак		440	12,67	48,59	82,69	551,51	
Завтрак 2	Сок	100	0,6	--	27,6	108	
Обед	1.Суп из рыбных консервов	250					124
	-консервы рыбн.		12,54	3,48	--	81,6	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	-пшено		0,06	0,14	3,46	16,70	
	-картофель		1,2	0,06	11,82	49,80	
	-лук репч.		0,07	--	0,38	1,78	
	-морковь		0,10	0,01	0,56	2,64	
	2.Голубцы ленивые с мясом говядины со сметанным соусом	85					377
	-мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	-рис		1,4	0,20	14,28	66,0	
	сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	Лук репчатый		0,24	--	1,55	6,97	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	

	3. Салат из зеленого горошка с зеленым луком	50					11
	зеленый горошек		0,02	0,27	0,73	2,9	
	зеленый лук		0,024	0,005	1,35	1,35	
	масло растительное		--	5,0	--	44,95	
	3. Напиток из шиповника	200					256
	-шиповник		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	33,12	30,41	76,45	721,94	
Полдник упл.	1. Рожки отварные с маслом сливочным и сыром	150					301
	рожки		4,79	4,59	30,62	182,95	
	сыр		3,45	4,35	--	54	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3. Булка	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотненный			11,81	14,07	70,87	520,63	
Итого за день			58,2	93,07	257,61	1902,08	
День 7 Завтрак	1. Каша кукурузная с маслом	200					85
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Крупа кукурузная		0,06	0,14	3,46	16,7	
	Сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао с молоком	200					249
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	40/15					35
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		440	20,62	22,89	67,52	542,31	
Завтрак 2	Яблоко	100	0,2	0,2	4,9	22,5	28
Обед	1. Суп гороховый с	250/10					36

	мясом кур с гренками						
	картофель		1,2	0,06	11,82	49,80	
	мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	горох		4,6	0,32	11,54	64,6	
	булка		3,85	1,5	24,9	131	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	морковь		0,10	0,01	0,56	2,64	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	
	3.Картофель отварной с маслом.	80					179
	-картофель		1,8	0,36	15,57	72	
	-масло сл.		0,06	36,2	0,04	35,05	
	Оладьи из говяжьей печени в томатном соусе	80					404
	Печень говяжья		14,32	2,96	--	84,0	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	лук		0,12	--	0,76	3,44	
	морковь		0,11	0,01	0,71	2,89	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	мука		0,52	0,005	3,71	16,35	
	3.Салат из соленого огурца с зеленым луком	50					30
	Соленый огурец		0,24	--	0,44	2,8	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	зеленый лук		0,024	0,005	1,35	1,35	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	40,29	65,97	114,17	772,94	
Полдник упл.	1.Запеканка творожная	150					117
	-творог		20,1	15,3	56,1	239,7	
	-мука		3,09	0,33	20,7	100,2	
	-яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,99	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
Итого за		330	24,1	20,63	107,17	555,93	

полдник уплотнен ный							
Итого за день			85,21	109,7	293,76	1893,68	
День 8 Завтрак	1.Каша рисовая молочная с маслом	200					274
	рис		1,4	0,2	14,28	66	
	молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2.Кофейный напиток с молоком	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сл.		0,06	3,62	0,04	33,05	
Итого за завтрак		440	13,47	18,19	72,47	504,96	
Завтрак 2	апельсин	100	1,35	0,3	12,15	60	28
Обед	1.Суп овощной с мясом куриной грудки и сметаной	250					5
	-мясо кур		14,14	4,9	-	100,7	
	-капуста белокочанная		0,86	--	2,59	13,44	
	-картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	-лук репч.		0,10	--	0,84	3,96	
	зеленый горошек		0,02	0,27	0,73	2,9	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2.Гречка отварная рассыпчатая с маслом. Котлета из мяса куриной грудки в томатном соусе	130/70					186
	-гречка		3,8	0,92	26,36	131,6	
	- кур.грудки		14,14	4,90	--	100,70	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	-лук репч.		0,10	--	0,84	3,96	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-томат.паста		0,11	--	0,35	1,89	
	-масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	-яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	

	-мука		1,06	0,13	6,77	33,1	
	-хлеб пшеничный		0,77	0,3	4,98	26,20	
	3.Салат из свежих огурцов и помидоров	50					15
	Помидоры свежие		0,66	0,12	2,28	13,8	
	-огурец свежий		0,48	0,06	2,04	8,4	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,78	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	43,25	28,95	102,07	784,94	
Полдник упл.	1.Омлет	100					110
	молоко		1,63	1,76	2,21	32,1	
	яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	мука		1,06	0,13	6,77	33,1	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	
	2.Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3.Хлеб пшеничный	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотненный		320	14,99	19,38	49,69	498,6	
Итого за день			73,06	66,82	236,38	1848,5	
День 9 Завтрак	1.Каша манная молочная с маслом	200					23
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-крупа манная		2,3	0,66	13,3	69,6	
	-сахар		--	--	4,98	18,75	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао с молоком	200					249
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	40/15					35

	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		440	21,76	22,77	76,42	564,88	
Завтрак 2	Банан	100	3,0	0,2	38,04	178	28
Обед	1.Свекольник с мясом кур и сметаной	250					136
	-мясо кур		14,14	4,90	--	100,70	
	-картофель		1,0	0,05	9,85	41,50	
	-свекла		1,09	--	6,91	30,72	
	-лук репч.		0,07	--	0,38	1,72	
	-морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	-томат.паста		0,144	--	0,57	2,97	
	- масло раст.		--	3,0	--	26,97	
	-сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2.Перловка отварная с маслом. Рыба тушеная в томатном соусе	130/70					257 144
	-перловка		4,74	0,56	37,59	165,24	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	рыба		15,58	0,882	--	70,56	
	-лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	-томат.паста		0,144	--	0,57	2,97	
	-мука		0,52	0,05	3,71	16,35	
	-морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	3.Салат из свежей капусты со св.огурцом	50					03
	-огурец		0,48	0,06	2,04	8,4	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	5. Напиток фруктовый	200					531
	курага		0,03	0,17	3,13	12,05	
	изюм		0,15	3,96	0,02	14,95	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед			42,64	23,86	105,44	788,87	
Полдник упл.	1.Пирожок	120					564
	-яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	-масло сл.		0,06	3,62	0,04	35,05	
	Мука		0,52	0,005	3,71	16,35	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	

	дрожжи		0,37	0,01	0,25	2,55	
	2.Йогурт	180	5	2,5	-	68	
Итого за полдник уплотненный			14,33	18,5	19,45	325,92	
Итого за день			78,73	65,33	239,35	1857,67	
День 10							
Завтрак	1.Каша пшеничная молочная с маслом	200					25
	пшено		2,3	0,66	13,3	69,6	
	молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	2.кофейный напиток	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. бутерброд с маслом	40/ 10					
	хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	масло слив.		0,12	7,24	0,08	66,1	
Итого за завтрак		440	14,95	21,42	72,47	422,76	
Завтрак 2	груша	100	1	-	5	47	28
Обед	1.Щи с мясом кур и сметаной	250					2
	-мясо кур		14,14	4,90	--	100,70	
	-картофель		1,0	0,05	9,85	41,50	
	-капуста белокочанная		0,86	--	2,59	13,44	
	-лук репч.		0,07	--	0,38	1,72	
	-морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	-сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2.Плов с мясом кур	160					180
	-мясо кур		14,14	4,90	--	100,70	
	-масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	-лук репчатый		0,24	--	1,55	6,97	
	-томатная паста		0,114	--	0,57	2,97	
	-рис		5,35	0,65	34,2	167,5	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	3.Салат из свежих помидоров	50					15
	помидоры свежие		0,66	0,12	2,28	13,8	
	-масло раст.		--	3,0	--	26,97	

	4. Напиток из шиповника	200					256
	-шиповник		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед			41,19	26,59	94,9	783,44	
Полдник упл.	1.Вареники ленивые из творога	130					331
	-яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	-мука		3,09	0,33	20,7	100,2	
	-творог		20,1	15,3	56,1	239,7	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	-сахар		--	--	14,99	116,0	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,99	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
Итого за полдник уплотненный		310	24,09	20,63	107,17	619,68	
Итого за день			81,23	68,64	279,54	1872,88	
Неделя 3							
День 11							
Завтрак	1.Каша манная со сгущенным молоком и маслом	200					23
	Сгущенное молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	манка		2,26	0,13	14,66	65,20	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао со сгущенным молоком	180					510
	-какао-порошок		2	0,484	0,35	0,558	
	-сахар		--	--	14,99	56,25	
	- сгущенное молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	- вода		-	-	-	-	
	3.Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сл.		0,12	7,24	0,08	66,1	
Итого за завтрак		400	18,38	24,50	76,92	579,71	
Завтрак 2	Сок	100	0,6	--	27,6	108	
Обед	1. Суп с клецками из мяса говядины	250					47
	Мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	
	яйцо		2,54	2,3	0,14	31,4	

	Лук репчатый		1,68	2,74	0,04	22,2	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	картофель		2,0	0,4	17,3	80,0	
	Масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	Масло сливочное		0,07	7,8	0,01	70,9	
	мука		4,13	0,38	31,71	150,8	
	2. Солёный огурец	40	0,57	0,11	2,42	12,08	25
	3.Картофель тушёный с мясом говядины	130					183
	-картофель		3,6	7,2	31,14	144	
	Мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	
	Лук репчатый		0,1	--	0,57	2,58	
	Масло растит.		--	3,0	--	26,97	
	Томатная паста		0,11	-	0,35	1,89	
	4.Компот из с/фруктов	200					32
	-с/фрукты		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5.Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	47,88	39,46	126,78	1010,93	
Полдник уплотн.	1.Омлет	100					110
	молоко		1,63	1,76	2,21	32,1	
	яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	мука		1,06	0,13	6,77	33,1	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	
	2.Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3.Хлеб пшеничный	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотнённый		320	14,99	19,38	49,69	498,6	
Итого за день			81,85	83,34	280,99	2197,24	
День 12 Завтрак	1.Каша пшеничная молочная с маслом	200					25
	пшено		2,3	0,66	13,3	69,6	
	молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	2.кофейный	200					513

	напиток						
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	40/15					35
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		440	18,32	20,02	72,39	541,12	
Завтрак 2	Яблоко	100	0,2	0,2	4,9	22,5	28
Обед	1. Щи из свежей капусты с мясом кур и сметаной	250					2
	Картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	Морковь		0,10	0,01	0,56	2,63	
	Капуста белокочанная		0,86	-	2,59	13,44	
	Мясо кур		14,14	4,90	--	100,70	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сметана		0,28	2	0,32	20,60	
	2. Запеканка рисовая с говяжьей печенью в томатном соусе	100					294
	Печень говяжья		14,32	2,96	--	84,0	
	лук		0,12	--	0,76	3,44	
	рис		3,5	0,5	35,7	165	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	4. Икра кабачковая	50	3,2	2,4	2,58	22,0	13
	5. Компот из с/фруктов	200					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	6. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	42,79	22,15	94,8	720,43	
Полдник упл.	1. Сырники	130					129
	творог		1,06	0,13	6,77	33,1	
	яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	мука		0,24	0,005	3,71	16,35	
	сахар		-	-	14,99	56,25	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264

	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,99	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
Итого за полдник уплот.		310	9,83	14,36	26,3	390,97	
Итого за день			71,14	56,73	198,39	1675,02	
День 13							
Завтрак	1.Каша гречневая молочная с маслом	200					86
	Крупа гречневая		6,65	1,61	46,14	230,3	
	молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао с молоком	200					249
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3.Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сл.		0,12	7,24	0,08	66,1	
Итого за завтрак		440	23,23	26,61	109,69	756,4	
Завтрак 2	груша	100	1	-	5	47	28
Обед	1. Рассольникна к/б со сметаной	250					139
	-мясо кур		14,14	4,9	-	100,7	
	-огурцы соленые		0,24	--	0,44	2,8	
	-картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	-лук репч.		0,10	--	0,84	3,96	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2.Макаронны отварные с маслом	130					18
	Биточки из куриной грудки в томатном соусе	70					417
	макаронны		4,79	4,59	30,62	182,95	
	-кур.грудки		14,14	4,90	--	100,70	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	Хлеб пшеничный		0,77	0,3	4,98	26,2	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	мука		1,06	0,13	6,77	33,1	
	Лук репчатый		0,24	--	1,55	6,97	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	Томатная паста		0,11	-	0,35	1,89	
	Масло растит.		--	3,0	--	26,97	
	3.Салат из свежих	50					15

	помидоров и огурцов						
	Помидоры свежие		0,66	0,12	2,28	13,8	
	Огурцы свежие		0,7	--	1,8	10	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	43,63	32,34	103,54	872,43	
Полдник упл.	1.Свекла тушеная с овощами и сметаной	110					110
	молоко		1,63	1,76	2,21	32,1	
	яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	мука		1,06	0,13	6,77	33,1	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,99	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3.хлеб пшеничный	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотнен ный			14,99	19,38	49,7	498,6	
Итого за день			82,85	78,33	267,93	2174,43	
День 14 Завтрак	1.Каша геркулесовая с маслом	220					24
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Геркулес		2,62	1,24	13,14	71,0	
	Сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Кофейный напиток с молоком	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	50/15					35
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	

	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак			21,18	23,8	76,93	600,51	
Завтрак 2	йогурт	100	5	2,5	-	68	
Обед	1. Бульон с мясом кур, яйцом и гренками	250					29
	Мясо кур		14,14	4,9	-	100,7	
	Лук репчатый		0,10	--	0,57	2,58	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	
	яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	3. Рис отварной с маслом	130					246
	Рыба тушеная с овощами в томатном соусе	70					144
	рис		3,5	0,5	35,7	165	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	-рыба		15,58	0,882	--	70,56	
	-масло раст.		--	3,0	--	26,97	
	Лук репчатый		0,10	--	0,57	2,58	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	Томатная паста		0,144	--	0,57	2,97	
	3. Салат из свежих огурцов	50					37
	-огурец		0,48	0,06	2,04	8,4	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед			50,77	32,79	108,44	933,45	
Полдник упл.	1. Капуста тушеная с овощами в томатном соусе	100					200
	Капуста белокочанная		0,86	--	2,59	13,44	
	Морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	Томатная паста		0,144	--	0,57	2,97	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	
	Мука пшеничная		1,06	0,13	6,77	33,1	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264

	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3.хлеб пшеничный	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотненный			6,09	6,42	66,07	404,85	
Итого за день			83,04	65,51	251,44	1606,81	
День 15							9
Завтрак	1.Лапша молочная с маслом	200					
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-вермишель		1,04	0,211	6,97	33,7	
	-масло сл.		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сахар		--	--	14,99	52,25	
	2.Какао с молоком	200					513
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,98	56,25	
	3. бутерброд с маслом	40/ 10					36
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Масло сливочное		0,12	7,24	0,08	66,1	
Итого за завтрак		440	14,91	22,02	75,47	535,51	
Завтрак 2	мандарин	100	1,35	0,3	12,15	60	28
Обед	Борщ с мясом кур и сметаной	250					136
	-мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	-картофель		3,6	7,2	31,14	144	
	Капуста белокочанная		0,86	-	2,59	13,44	
	-свекла		0,9	0,06	6,0	25,2	
	-лук репч.		0,10	--	0,57	2,58	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-томат.паста		0,11	--	0,35	1,89	
	-масло раст.		0,28	2,0	0,32	20,60	
	-сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2. Картофельный рулет с мясом кур в томатном соусе	130					14
	-мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	-картофель		3,6	7,2	31,14	144	
	Яйцо		1,68	2,74	0,04	22,2	
	мука		4,13	0,38	31,71	150,8	
	-томат.паста		0,11	--	0,35	1,89	
	-масло раст.		0,28	2,0	0,32	20,60	
	3. Сельдь с луком						18

	Сельдь		9,55	8,8	--	117,5	
	лук		0,10	--	0,57	2,58	
	4. Компот изс/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	56,15	51,51	148,98	1306,49	
Полдник упл.	Пудинг творожная запеканка	120					128
	-творог		6,0	4,5	1,65	70,5	
	-мука		4,13	0,38	31,71	150,8	
	-яйцо		1,68	2,74	0,04	22,2	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	-сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	-сахар		--	--	9,9	37,4	
	Масло сливочное		0,12	7,24	0,08	66,12	
	Крупа манная		2,26	0,13	14,66	65,2	
	2.Кисель	180					233
	- концентрат киселя		0,004	--	12,5	48,8	
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
Итого за полдник уплотненный		300	14,47	59,61	85,84	642,57	
Итого за день			86,88	133,4	322,44	2384,57	
Неделя 4							25
День 16	1.Каша пшеничная с маслом	200					
Завтрак	пшено		2,3	0,66	13,3	69,6	
	молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	2.кофейный напиток	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	3.Бутерброд с маслом	40					36
	Хлеб пшеничный		4,62	29,88	30,72	157,2	
	Масло сливочное		0,07	7,8	0,01	70,9	
Итого за завтрак		440	15,65	51,85	78,22	584,22	
Завтрак 2	Сок	100	0,6	--	27,6	108	
Обед	1.Суп картофельный с	250					39

	фрикадельками из мяса говядины						
	-мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	
	яйца		1,68	2,74	0,04	22,2	
	Масло сливочное		0,07	7,8	0,01	70,9	
	-картофель		1,2	0,06	11,82	49,80	
	-лук репч.		0,07	--	0,38	1,78	
	-морковь		0,10	0,01	0,56	2,64	
	2.овощное рагу с мясом говядины	130					201
	-мясо говядины		14,4	4,9	--	115,5	
	-картофель		3,6	7,2	31,14	144	
	-лук репчатый		0,10	--	0,57	2,58	
	-морковь		0,10	0,01	0,56	2,64	
	Капуста белокочанная		0,86	-	2,59	13,44	
	-томат.паста		0,11	--	0,35	1,89	
	-масло раст.		0,28	2,0	0,32	20,60	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	41,09	74,44	90,3	751,67	
Полдник упл.	1.Плов фруктовой с изюмом и курагой, с маслом	150					106
	рис		3,5	0,5	35,7	165	
	сахар		--	--	14,99	52,25	
	изюм		0,18	-	7,08	27,6	
	курага		5,2	-	2,59	27,2	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3.хлеб пшеничный	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотненный		370	12,8	5,63	100,61	555,73	
Итого за день			70,14	131,9	296,73	1999,62	
День 17 Завтрак	1.Каша геркулесовая с маслом	200					24
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	

	Геркулес		2,62	1,24	13,14	71,0	
	Сахар		--	--	4,98	18,75	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2.Какао с молоком	200					513
	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,98	56,25	
	3. бутерброд с сыром	40/10					35
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		440	20,38	20,79	72,64	538,61	
Завтрак 2	Яблоко	100	0,2	0,2	4,9	22,5	28
Обед	1.Свекольник с мясом кур и сметаной	250					136
	Мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	Картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	Морковь		0,10	0,01	0,56	2,63	
	свекла		0,9	0,06	6	25,2	
	Томатная паста		0,11	-	0,35	1,89	
	Масло растительное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сметана		0,28	2	0,32	20,6	
	2.Макаронны отварные с маслом.	130					18
	Оладьи из говяжьей печени в томатном соусе	70					404
	Макаронны		4,79	4,59	30,62	182,95	
	Печень говяжья		14,32	2,96	--	84,0	
	лук		0,12	--	0,76	3,44	
	морковь		0,10	0,01	0,56	2,63	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	Хлеб пшеничный		0,52	0,005	3,71	16,35	
	Масло растительное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	3.Икра кабачковая	50	3,2	2,4	2,58	22,0	13
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	39,75	34,24	98,14	851,66	
Полдник упл.	1.Запеканка творожная	150					117

	-творог		20,1	15,3	56,1	239,7	
	-мука		3,09	0,33	20,7	100,2	
	-яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	2. Кисель	180					233
	Концентрат киселя		0,004	--	12,5	48,8	
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
Итого за полдник уплотненный		330	24,09	20,62	119,33	563,1	
Итого за день			84,42	75,85	295,01	1975,87	
День 18							
Завтрак	1.Каша кукурузная молочная с маслом	200					85
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-крупа кукурузная		0,06	0,14	3,46	16,70	
	-сахар		--	--	4,98	18,75	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2.кофейный напиток с молоком	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,98	56,25	
	3. Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
Итого за завтрак		440	12,07	18,13	61,64	456,11	
Завтрак 2	апельсин	100	1,35	0,3	12,15	60	28
Обед	1. Суп гороховый с мясом кур с гренками	250/10					36
	картофель		1,2	0,06	11,82	49,80	
	мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	горох		4,6	0,32	11,54	64,6	
	булка		3,85	1,5	24,9	131	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,72	
	морковь		0,10	0,01	0,56	2,64	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	
	2.запеканка рисовая с мясом кур в томатном соусе	100					244
	рис		4,79	4,59	30,62	182,95	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	- мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	

	-лук репч.		0,10	--	0,84	3,96	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-томат.паста		0,11	--	0,35	1,89	
	-масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	3.Салат из свежих помидоров и огурцов	80					15
	Помидоры свежие		0,66	0,12	2,28	13,8	
	Лук репчатый		0,07	--	0,38	1,78	
	Масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	5. Напиток фруктовый	200					531
	курага		0,03	0,17	3,13	12,05	
	изюм		0,15	3,96	0,02	14,95	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	38,95	45,85	123,93	1029,99	
Полдник уплотненный	1.Салат «Степной» (картофельный)	110					25
	картофель		1,2	0,06	11,82	49,80	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	Огурец соленый		0,24	--	0,44	2,8	
	Лук репчатый		0,10	--	0,84	3,96	
	Масло растительное		--	4,77	--	44,1	
	2.Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
	3.Хлеб пшеничный	40					
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
Итого за полдник уплотненный		330	6,4	8,26	54,17	366,35	
Итого за день			58,77	72,54	251,89	1912,45	
День 19 Завтрак	1.Каша манная молочная с маслом	200					23
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-крупа манная		2,3	0,66	13,3	69,6	
	-сахар		--	--	4,98	18,75	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Какао с молоком	200					249

	Какао		2	0,484	0,35	0,558	
	Молоко		5,60	6,40	9,40	116,0	
	Сахар		--	--	14,99	56,25	
	3. Бутерброд с сыром	40/15					35
	Хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	Сыр		3,45	4,35	--	54	
Итого за завтрак		440	21,76	22,77	76,42	564,88	
Завтрак 2	Банан	100	3,0	0,2	38,04	178	28
Обед	1. Суп-лапша с мясом кур	250					47
	Мясо кур		9,1	9,2	0,35	120,5	
	Лук репчатый		0,10	--	0,57	2,58	
	морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	вермишель		1,07	0,13	6,84	33,5	
	Масло растит.		--	5,0	--	44,95	
	2. Рыба запеченная под омлетом	130					
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	рыба		15,58	0,882	--	70,56	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	мука		3,09	0,33	20,7	100,2	
	молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	3. Салат из свеклы с соленым огурцом	50					53
	свекла		0,9	0,06	6	25,2	
	-огурец соленый		0,48	0,06	2,04	8,4	
	лук		0,07	--	0,38	1,78	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	4. Компот из с/фруктов	180					32
	-с/фр.		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед			40,16	32,14	88,2	793,33	
Полдник упл.	1. Крупеник гречневый с творогом	100					377
	творог		1,06	0,13	6,77	33,1	
	Крупа гречневая		2,52	0,66	12,42	6,7	
	сахар		--	--	14,99	52,25	
	молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	яйцо		0,84	1,37	0,02	11,1	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	2. Чай с сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
Итого за			9,52	11,54	57,68	356,6	

полдник уплотнен ный							
Итого за день			74,44	66,65	260,34	1892,81	
День 20 Завтрак	1.Каша рисовая молочная с маслом	200					274
	-молоко		5,04	5,76	8,46	104,4	
	-рис		1,40	0,20	14,28	66,0	
	-масло сл.		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сахар		--	--	14,99	52,25	
	2.кофейный напиток с молоком	200					513
	кофе		0,26	0,288	0,082	4,46	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	сахар		--	--	14,98	56,25	
	3. Бутерброд с маслом	40/10					36
	-хлеб пшеничный		3,85	1,5	24,9	131	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
Итого за завтрак			13,47	18,19	84,47	538,46	
Завтрак 2	мандарин	100	1,35	0,3	12,15	60	28
Обед	1.Суп овощной с мясом куриной грудки и сметаной	250					5
	-мясо кур		14,14	4,9	-	100,7	
	-капуста белокочанная		0,86	--	2,59	13,44	
	-картофель		1,0	0,05	9,85	41,5	
	-лук репч.		0,10	--	0,84	3,96	
	зеленый горошек		0,02	0,27	0,73	2,9	
	-морковь		0,16	0,01	0,84	3,96	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,05	
	сметана		0,28	2,0	0,32	20,60	
	2.Картофельное пюре с маслом. Гуляш из мяса кур в томатном соусе	130/70					129 11
	Картофель		3,6	7,2	31,14	144	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	молоко		2,80	3,20	4,7	58,0	
	-мясо кур		14,14	4,90	--	100,70	
	-масло растительное		--	3,0	--	26,97	
	-лук репчатый		0,24	--	1,55	6,97	
	-томатная паста		0,114	--	0,57	2,97	
	Масло сливочное		0,06	3,62	0,04	33,06	
	морковь		0,1	0,01	0,56	2,64	
	3. Салат из свежих	50					37

	огурцов						
	-огурец		0,48	0,06	2,04	8,4	
	-масло раст.		--	5,0	--	44,95	
	4. напитков из шиповника	200					256
	-шиповник		0,16	--	6,45	27,35	
	-сахар		--	--	14,99	52,25	
	5. Хлеб ржаной	50	3,96	0,72	20,52	108,6	
Итого за обед		600	42,33	42,18	97,81	870,03	
Полдник упл.	1. Булочка «Веснушка»	100					473
	-яйцо		8,38	7,59	0,46	103,62	
	-масло сливочное		0,06	3,62	0,04	35,05	
	Мука		0,52	0,005	3,71	16,35	
	сахар		--	--	14,99	56,25	
	дрожжи		0,37	0,01	0,25	2,55	
	2. Чай с лимоном и сахаром	180					264
	-чай		--	--	--		
	-сахар		--	--	14,98	116,0	
	-лимон		0,009	0,011	0,33	3,63	
Итого за полдник уплотненный		280	9,34	11,24	34,76	333,45	
Итого за день			66,49	71,91	229,19	1801,94	
Среднее значение за период			76,93	82,59	259,49	1928,64	

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 11»
_____ Л.Д. Горькова

Приказ № 60-ОД от 02.09.2024 г.

Перечень технологических карт

№	ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Стр.
38	Суп картофельный с макаронными изделиями	8
36	Борщ на курином бульоне со сметаной	34
2	Щи из свежей капусты со сметаной	37
33	Рассольник	40
4	Свекольник со сметаной	33
39	Суп картофельный с мясными фрикадельками	35
6	Суп картофельный с клецками	38
36	Суп картофельный с бобовыми	36
5	суп из овощей на м/к бульоне	39
29	бульон из кур с яйцом и гренками	41
71	суп картофельный с крупой и рыбными консервами	42
36	суп гороховый на мясном бульоне с гренками	43
47	лапша на курином бульоне	44
161	суп с крупой	35
	ВТОРЫЕ БЛЮДА	
183	суфле из кур	45
125	лапшевник из творога	46
301	макаронные изделия отварные с сыром	56
244	запеканка рисовая с говяжьей печенью в томатном соусе	52
373	гуляш из говядины	53
412	рагу из птицы	36
186	Каша гречневая рассыпчатая	50
204	картофель тушеный с мясом курицы	55
15	котлеты или биточки рыбные из минтая	58
16	Пюре картофельное	59
201	Рагу из овощей	60
246	рис отварной	54
180	Плов из отварной птицы	47
106	плов вегетарианский с сухофруктами	49
547	блинчики с маслом	63

200	Капуста тушеная	62
84	каша "Дружба"	40
179	Картофель отварной	63
110	омлет натуральный	64
319	запеканка из творога	65
246	каша рисовая рассыпчатая	54
37	Голубцы ленивые	61
20	вареники ленивые	67
19	пудинг запеченный творожный	68
173	Тефтели из отварной говядины паровые	48
334	крупеник из гречневой крупы	69
144	Рыба тушеная с овощами	63
326	сырники из творога	79
10	котлета из говядины	80
174	тефтели из говядины с рисом (Ежики)	81
	МОЛОЧНЫЕ КАШИ, СУПЫ	
85	каша кукурузная молочная	1
22	Каша гречневая на молоке	6
23	Каша манная молочная	2
69	Каша молочная геркулесовая	3
98	Каша рисовая молочная жидкая	5
25	Каша пшенная молочная	4
171	Суп молочный с макаронными изделиями	7
1	Суп молочный с крупой	73
229	Вареники ленивые	74
79	Омлет натуральный	75-76
237	Запеканка из творога	78
	ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА	
36	бутерброды с маслом	9
35	бутерброд с сыром	10
27	ватрушка с творожным фаршем	66
26	Булочка ДОМАШНЯЯ	70
564	тесто дрожжевое сдобное	69
17	Хлеб пшеничный или ржаной	71
	НАПИТКИ, СОУСЫ	
30	чай с лимоном	11
531	Компот из изюма, кураги	19
32	Компот из смеси сухофруктов	17
37	напиток из плодов шиповника	18

252	Кофейный напиток на сгущенном молоке	12
513	Кофейный напиток с молоком	13
249	Какао с молоком	14
510	Какао с молоком сгущенным	15
33	кисель	16
251	кисломолочный напиток (кефир, снежок, ряженка, йогурт и др.)	72
120	Соки фруктовые	73
	ФРУКТЫ, ОВОЩИ, САЛАТЫ	
28	фрукты свежие	20
1	винегрет овощной	22
80	свекла тушенная в сметанном соусе	23
11	салат из зеленого горошка с зеленым луком	32
15	салат из свежих огурцов и помидоров	24
16	салат степной	25
13	икра кабачковая	26
24	сельдь с луком репчатым	27
30	салат из соленых огурцов с луком	28
53	Салат из свеклы с солеными огурцами	29
37	салат из свежих огурцов с зеленым луком	30
25	огурец соленый	31
11	Салат из кукурузы консервированной с зеленым луком	21
01	салат из свежих огурцов	33
03	салат из свежей капусты со свежим огурцом	34
5	Салат витаминный	35