

УТВЕРЖДАЮ

ИИ Козлов В.И.



В.И.Козлов

2022г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий МБДОУ ДС №19



2022г.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(10-ти дневное)

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 19 хутора
Куликовский муниципального образования Ленинградский район**

Сезон: зима-весна

Возраст: 1-3 года

день : первый

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|-----------------|--|--------------|------------------|---------|---------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Суп молочный манный | 150 | 3,27 | 2,94 | 11,99 | 96,68 | 99 | 0,88 |
| | Бутерброд с сыром и маслом (5/8/20) | 33 | 2,85 | 5,85 | 13,16 | 107,8 | 1//3 | 0,05 |
| | Чай с сахаром | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 |
| | итого за приём: | 333 | 6,16 | 8,8 | 32,14 | 232,28 | | 0,95 |
| 2 завтрак: | Молоко кипяченое | 150 | 4,58 | 3,75 | 7,05 | 82,92 | 419 | 0,82 |
| | вафли | 10 | 0,28 | 0,333 | 10,235 | 35,4 | 588 Пермь | |
| | итого за приём: | 160 | 4,86 | 4,083 | 17,285 | 118,32 | | 0,82 |
| обед: | Борщ с капустой и картофелем со сметаной (150/5) | 155 | 1,16 | 3,19 | 8,71 | 66,00 | 63 | 11,29 |
| | Гуляш из отварного мяса (60/30) | 90 | 5,73 | 9,03 | 13,74 | 204,85 | 293 | 0,60 |
| | Макаронные изделия отварные с маслом | 110 | 3,21 | 3,23 | 12,24 | 121,56 | 219 | 0 |
| | Кисель из сока натурального | 150 | 0,42 | 0,04 | 22,65 | 61,62 | 400 | 0,82 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| итого за приём: | 545 | 13,31 | 15,91 | 73,07 | 532,78 | | 12,71 | |
| полдник: | | | | | | | | |
| | Ватрушка с творогом | 50 | 3,23 | 3,85 | 27,3 | 127 | 441/501 | 0,04 |
| | Кефир | 150 | 3,51 | 3,75 | 6 | 79,5 | 420 | 1,05 |
| | итого за приём: | 200 | 6,74 | 7,6 | 33,3 | 206,5 | | 1,3 |
| итого за день: | 1238 | 31,07 | 36,393 | 155,795 | 1089,88 | | 15,78 | |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|----------------|---|--------------|------------------|--------|---------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Омлет натуральный | 150 | 10,87 | 11,50 | 2,65 | 125,32 | 229 | 0,15 |
| | Икра кабачковая пр.пр-во. | 30 | 0,4 | 0,48 | 2,3 | 23,4 | 115 Пермь | 1,77 |
| | Бутерброд с маслом (5/20) | 25 | 1,53 | 4,71 | 22,3 | 83,3 | 1 | 0 |
| | Какао с молоком | 150 | 2,24 | 2,72 | 12,96 | 78,8 | 416 | 1,2 |
| | итого за приём: | 355 | 15,04 | 19,41 | 40,21 | 310,82 | | 3,12 |
| 2 завтрак: | Соки овощные, фруктовые и ягодные | 150 | 0,75 | 0 | 15,15 | 62,6 | 418 | 3 |
| | итого за приём: | 150 | 0,75 | 0 | 15,15 | 62,6 | | 3 |
| обед: | Суп картофельный с бобовыми (горох) | 150 | 3,29 | 3,16 | 13,12 | 87,40 | 87 | 4,32 |
| | Гренки из пшеничного хлеба | 10 | 0,8 | 0,15 | 5,32 | 44,65 | 123 | 0 |
| | Котлета рубленая из птицы | 60 | 4,56 | 7,47 | 10,94 | 148,61 | 322 | 0,46 |
| | Капуста тушёная | 120 | 2,88 | 4,83 | 11,93 | 104,41 | 143 | 33,04 |
| | Чай с сахаром | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 515 | 13,22 | 15,92 | 56,65 | 456,37 | | 37,84 |
| полдник: | Запеканка из творога со сметаной t (70/5) | 75 | 6,09 | 8,19 | 12,19 | 91,56 | 251 | 0,17 |
| | Молоко кипяченое | 150 | 4,58 | 3,75 | 7,05 | 82,92 | 419 | 0,82 |
| | Печенье | 20 | 1,26 | 1,96 | 14,88 | 53,00 | 590 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 245 | 11,93 | 13,9 | 34,12 | 227,48 | | 0,99 |
| итого за день: | 1265 | 40,94 | 49,23 | 146,13 | 1057,27 | | 44,95 | |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С | |
|-----------------|--|-----------------------------|------------------|--------|---------|-------------------|-------------|-----------|------|
| | | | Б | Ж | У | | | | |
| ЗАВТРАК: | Каша пшеничная вязкая | 110 | 2,58 | 3,1 | 22,01 | 92,57 | 182 | 0 | |
| | Котлеты, биточки, шницели рубленые | 60 | 5,36 | 6,48 | 8,53 | 119,00 | 299 | 0,08 | |
| | Бутерброд с маслом (5/20) | 25 | 1,53 | 4,71 | 22,3 | 83,3 | 1 | 0 | |
| | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,34 | 2 | 10,36 | 70,9 | 414 | 0,98 | |
| | итого за приём: | 345 | 11,81 | 16,29 | 63,2 | 365,77 | | 1,06 | |
| 2 завтрак: | Яблоко | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | 386 | 12 | |
| | итого за приём: | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | | 12 | |
| обед: | Рассольник ленинградский со сметаной (150/5) | 155 | 1,26 | 3,07 | 10,78 | 83,30 | 82 | 5,34 | |
| | Салат из свеклы с огурцами солеными | 30 | 0,4 | 2,2 | 2,3 | 31,2 | 37 | 3,44 | |
| | Котлеты рыбные любительские | 60 | 4,05 | 2,47 | 6,12 | 85,90 | 272 | 1,9 | |
| | Пюре картофельное | 120 | 2,44 | 3,54 | 15,34 | 116,22 | 339 | 17,21 | |
| | Компот из сушеных фруктов | 150 | 0,33 | 0,01 | 17,2 | 70,6 | 394 | 0,3 | |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 | |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 | |
| | итого за приём: | 555 | 11,27 | 11,71 | 67,47 | 465,97 | | 28,19 | |
| | полдник: | Суп молочный с крупой (рис) | 150 | 2,73 | 2,87 | 11,42 | 82,88 | 101 | 0,68 |
| | | Вафли | 30 | 0,84 | 0,99 | 30,7 | 106,2 | 588 Пермь | 0 |
| Чай с сахаром | | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 | |
| итого за приём: | 330 | 3,61 | 3,87 | 49,11 | 216,88 | | 0,7 | | |
| итого за день: | 1350 | 27,17 | 31,87 | 191,54 | 1105,02 | | 41,95 | | |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

Меню - четвертое

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|------------|--|--------------|------------------|-------|--------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Суп молочный с крупой (гречневая) | 150 | 3,46 | 4,16 | 12,71 | 106,76 | 101 | 0,68 |
| | Бутерброд с маслом (5/20) | 25 | 1,53 | 4,71 | 22,3 | 83,3 | 1 | 0 |
| | Чай с сахаром | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 |
| | итого за приём: | 325 | 5,03 | 8,88 | 42 | 217,86 | | 0,7 |
| 2 завтрак: | Яблоко | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | 386 | 12 |
| | итого за приём: | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | | 12 |
| обед: | Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной (150/5) | 155 | 1,10 | 3,24 | 8,75 | 67,70 | 73 | 12,29 |
| | овощи натуральные соленые (огурец) | 30 | 0,24 | 0 | 0,51 | 3,9 | 107 Пермь | 1,5 |
| | Плов из птицы (100/60) | 160 | 7,84 | 4,81 | 26,76 | 279,34 | 321 | 0,67 |
| | Соки овощные, фруктовые и ягодные | 150 | 0,75 | 0 | 15,15 | 62,6 | 418 | 3 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 535 | 12,72 | 8,47 | 66,9 | 492,29 | | 17,46 |
| полдник: | Булочка „Веснушка,, | 50 | 3,18 | 3,06 | 26,93 | 131,2 | 456 | 0 |
| | Ряженка | 150 | 3,51 | 3,75 | 6 | 79,5 | 420 | 0,54 |
| | итого за приём: | 200 | 6,69 | 6,81 | 32,93 | 210,7 | | 0,54 |
| | итого за день: | 1180 | 24,92 | 24,16 | 153,59 | 977,25 | | 30,7 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : пятый
 неделя первая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|------------|--|--|------------------|-------|--------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Макароны отварные с сыром | 110 | 3,77 | 3,51 | 21,98 | 138,3 | 220 | 0,11 |
| | Икра кабачковая пр.пр-во. | 30 | 0,4 | 0,48 | 2,3 | 35,7 | 115 Пермь | 1,77 |
| | Бутерброд с маслом (5/20) | 25 | 1,53 | 4,71 | 22,3 | 83,3 | 1 | 0 |
| | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,34 | 2 | 10,36 | 70,9 | 414 | 0,98 |
| | итого за приём: | 315 | 8,04 | 10,7 | 56,94 | 328,2 | | 2,86 |
| 2 завтрак: | Молоко кипяченое | 150 | 4,58 | 3,75 | 7,05 | 82,92 | 419 | 0,82 |
| | итого за приём: | 150 | 4,58 | 3,75 | 7,05 | 82,92 | | 0,82 |
| обед: | Суп картофельный с крупой (пшено) | 150 | 1,18 | 1,64 | 10,41 | 84,50 | 86 | 5,78 |
| | Тефтели рыбные тушеные в соусе (55/15) | 70 | 5,56 | 0,44 | 4,98 | 93,70 | 277 | 0,09 |
| | Рагу из овощей | 110 | 2,71 | 4,62 | 14,16 | 112,6 | 148 | 7,25 |
| | Кисель из сока натурального | 150 | 0,42 | 0,04 | 22,65 | 61,62 | 400 | 0,82 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 520 | 12,66 | 7,16 | 67,93 | 431,17 | | 13,94 |
| | полдник: | Суп молочный с крупой (овсяные хлопья) | 150 | 3,44 | 4,45 | 13,44 | 121,3 | 101 |
| | Печенье | 20 | 1,26 | 3,32 | 13,72 | 53 | 590 Пермь | |
| | Чай с сахаром | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 |
| | итого за приём: | 320 | 4,74 | 7,78 | 34,15 | 202,1 | | 0,7 |
| | итого за день: | 1305 | 30,02 | 29,39 | 166,07 | 1044,39 | | 18,32 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|------------|--|--------------|------------------|-------|--------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Суп молочный с крупой (пшено) | 150 | 3,1 | 3,25 | 13,93 | 122 | 101 | 0,68 |
| | Бутерброд с маслом (5/20) | 25 | 1,53 | 4,71 | 22,3 | 83,3 | 1 | 0 |
| | Чай с сахаром | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 |
| | итого за приём: | 325 | 4,67 | 7,97 | 43,22 | 233,1 | | 0,7 |
| 2 завтрак: | Яблоко | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | 386 | 12 |
| | итого за приём: | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | | 12 |
| обед: | Борщ с капустой и картофелем со сметаной (150/5) | 157 | 1,26 | 3,88 | 9,55 | 76,30 | 63 | 11,29 |
| | овощи натуральные соленые (огурец) | 30 | 0,24 | 0 | 0,51 | 3,9 | 107 Пермь | 1,5 |
| | Котлеты, биточки, шницели рубленные | 60 | 5,36 | 6,48 | 8,53 | 119,00 | 299 | 0,06 |
| | Пюре картофельное | 120 | 2,44 | 3,54 | 15,34 | 116,22 | 339 | 17,21 |
| | Компот из свежих плодов | 150 | 0,12 | 0,12 | 17,91 | 40,8 | 390 | 1,29 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 557 | 12,21 | 14,44 | 67,57 | 434,97 | | 31,35 |
| полдник: | Пудинг из творога с яблоками и сметаной (80/10) | 90 | 9,09 | 10,18 | 12,42 | 142,5 | 254 | 1,1 |
| | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,34 | 2 | 10,36 | 70,9 | 414 | 0,98 |
| | итого за приём: | 240 | 11,43 | 12,18 | 22,78 | 213,4 | | 2,08 |
| | итого за день: | 1242 | 28,79 | 34,59 | 145,33 | 937,87 | | 46,13 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|------------|--------------------------------------|--------------|------------------|--------|---------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Рыба, запеченная в молочном соусе | 60 | 5,45 | 4,44 | 2,38 | 71,0 | 265 | 0,37 |
| | Каша вязкая ячневая | 110 | 2,70 | 3,11 | 17,53 | 99,16 | 182 | 0 |
| | Бутерброд с маслом (5/20) | 25 | 1,53 | 4,71 | 22,3 | 83,3 | 1 | 0 |
| | Чай с молоком | 150 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 76 | 413 | 1,19 |
| | итого за приём: | 345 | 12,33 | 14,59 | 53,52 | 329,46 | | 1,56 |
| 2 завтрак: | Молоко кипяченое | 150 | 4,58 | 3,75 | 7,05 | 82,92 | 419 | 0,82 |
| | вафли | 10 | 0,28 | 0,333 | 10,235 | 35,4 | 588 Пермь | |
| | итого за приём: | 160 | 4,86 | 4,083 | 17,285 | 118,32 | | 0,82 |
| обед: | Суп картофельный с бобовыми (горох) | 150 | 3,29 | 3,16 | 13,13 | 88,40 | 87 | 4,3 |
| | Гренки из пшеничного хлеба | 10 | 0,8 | 0,15 | 4,01 | 37 | 123 | 0 |
| | Тефтели мясные (2-й вариант) | 60 | 2,47 | 5,48 | 8,36 | 160,96 | 304 | 0,49 |
| | Свекла, тушенная в сметане или соусе | 110 | 2,09 | 6,12 | 9,58 | 97,6 | 145 | 1,35 |
| | Соки овощные, фруктовые и ягодные | 150 | 0,75 | 0 | 15,15 | 62,6 | 418 | 3 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 505 | 11,05 | 15,21 | 58,58 | 490,06 | | 9,14 |
| полдник: | Булочка „творожная,, | 50 | 3,1 | 3,03 | 24,79 | 130,6 | 470 | 0,09 |
| | Ряженка | 150 | 3,51 | 3,75 | 6 | 79,5 | 420 | 0,54 |
| | итого за приём: | 200 | 6,61 | 6,78 | 30,79 | 210,1 | | 0,63 |
| | итого за день: | 1210 | 34,85 | 40,663 | 160,175 | 1147,94 | | 12,15 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

месяц : весна

неделя вторая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|-----------------|---|--------------|------------------|--------|--------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Кнели куриные с рисом | 60 | 5,11 | 9,20 | 7,66 | 103,35 | 329 | 0,5 |
| | Каша вязкая (пшено) | 110 | 2,05 | 3,13 | 13,65 | 92,57 | 182 | 0 |
| | Бутерброд с маслом (10/20) | 30 | 1,58 | 8,41 | 10,12 | 97,2 | 1 | 0 |
| | Какао с молоком | 150 | 2,22 | 2,72 | 12,96 | 87 | 416 | 1,2 |
| | итого за приём: | 350 | 10,96 | 23,46 | 44,39 | 380,12 | | 1,7 |
| 2 завтрак: | Яблоко | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | 386 | 12 |
| обед: | итого за приём: | 120 | 0,48 | 0 | 11,76 | 56,4 | | 12 |
| | Суп картофельный с мясными фрикадельками (150/20) | 170 | 4,11 | 4,66 | 9,45 | 106,10 | 89/129 | 7,75 |
| | Салат из квашеной капусты с луком | 30 | 0,495 | 1,522 | 2,7 | 20,3 | 48 Пермь | 7,56 |
| | Птица, тушенная в соусе с овощами (50/125) | 175 | 6,27 | 2,30 | 15,88 | 280,90 | 319 | 8,02 |
| | Компот из сушеных фруктов | 150 | 0,33 | 0,01 | 17,2 | 70,6 | 394 | 0,30 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| итого за приём: | 565 | 13,995 | 8,912 | 60,96 | 556,65 | | 23,63 | |
| полдник: | Пирожок с повидлом | 50 | 2,25 | 1 | 29,2 | 109 | 437 | 0,02 |
| | Молоко кипяченое | 150 | 4,58 | 3,75 | 7,05 | 82,92 | 419 | 0,82 |
| | итого за приём: | 200 | 6,83 | 4,75 | 36,25 | 191,92 | | 0,84 |
| | итого за день: | 1235 | 32,265 | 37,122 | 153,36 | 1185,09 | | 38,17 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : девятый
 неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|------------|---|--------------|------------------|--------|--------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Суп молочный с пшеном | 150 | 3,49 | 3,18 | 12,2 | 101,6 | 101 | 0,68 |
| | Бутерброд с маслом (10/20) | 30 | 1,58 | 8,41 | 10,12 | 97,2 | 1 | 0 |
| | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,34 | 2 | 10,36 | 70,9 | 414 | 0,98 |
| | итого за приём: | 330 | 7,41 | 13,59 | 32,68 | 269,7 | | 1,66 |
| 2 завтрак: | Соки овощные, фруктовые и ягодные | 150 | 0,75 | 0 | 15,15 | 62,6 | 418 | 3 |
| | итого за приём: | 150 | 0,75 | 0 | 15,15 | 62,6 | | 3 |
| обед: | Суп картофельный с клецками 150/20 | 170 | 2,41 | 3,26 | 10,42 | 107,40 | 91/128 | 4,3 |
| | Салат из свеклы с яблоками | 30 | 0,33 | 1,548 | 3,43 | 29,1 | 36 | 4,65 |
| | Рыба, тушенная с овощами 45/15 | 60 | 7,20 | 1,90 | 1,20 | 61,20 | 261 | 0,13 |
| | Пюре картофельное | 120 | 2,44 | 3,54 | 15,34 | 116,22 | 339 | 17,21 |
| | Кисель из сока натурального | 150 | 0,42 | 0,04 | 22,65 | 61,62 | 400 | 0,82 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 570 | 15,59 | 10,708 | 68,77 | 454,29 | | 27,11 |
| полдник: | | | | | | | | |
| | Сырники из творога со сметаной t (70/8) | 78 | 8,65 | 10,14 | 11,92 | 187,27 | 245 | 0,15 |
| | Чай с сахаром | 150 | 0,04 | 0,01 | 6,99 | 27,8 | 411 | 0,02 |
| | итого за приём: | 228 | 8,69 | 10,15 | 18,91 | 215,07 | | 0,17 |
| | итого за день: | 1278 | 32,44 | 34,448 | 135,51 | 1001,66 | | 31,94 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : десятый
 неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

| прием пищи | наименование блюда | вес блюда | пищевые вещества | | | ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | № РЕЦЕПТУРЫ | вит С |
|------------|-------------------------------------|--------------|------------------|-------|--------|-------------------|-------------|-------|
| | | | Б | Ж | У | | | |
| ЗАВТРАК: | Омлет натуральный | 150 | 10,87 | 11,50 | 2,65 | 125,32 | 229 | 0,15 |
| | Икра кабачковая пр.пр-ва. | 30 | 0,4 | 0,48 | 2,3 | 35,7 | 115 Пермь | 1,77 |
| | Бутерброд с сыром и маслом (5/8/20) | 33 | 2,85 | 5,85 | 13,16 | 107,8 | 1//3 | 0,05 |
| | Чай с молоком | 150 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 76 | 413 | 1,2 |
| | итого за приём: | 363 | 16,77 | 20,16 | 29,42 | 344,82 | | 3,17 |
| 2 завтрак: | Яблоко | 130 | 0,52 | 0 | 12,74 | 61,1 | 386 | 13 |
| | итого за приём: | 130 | 0,52 | 0 | 12,74 | 61,1 | | 13 |
| обед: | Суп картофельный с крупой (рис) | 150 | 1,18 | 1,64 | 8,75 | 92,35 | 86 | 5,78 |
| | Котлеты,биточки,шницели рубленые | 60 | 5,36 | 6,48 | 8,53 | 119,00 | 299 | 0,08 |
| | Капуста тушёная | 120 | 2,88 | 4,83 | 11,93 | 104,41 | 143 | 33,04 |
| | Компот из свежих плодов | 150 | 0,12 | 0,12 | 17,91 | 40,8 | 390 | 1,29 |
| | Хлеб пшеничный | 15 | 1,14 | 0,12 | 7,38 | 35,25 | 108 Пермь | 0 |
| | Хлеб ржаной | 25 | 1,65 | 0,3 | 8,35 | 43,5 | 109 Пермь | 0 |
| | итого за приём: | 520 | 12,33 | 13,49 | 62,85 | 435,31 | | 40,19 |
| | полдник: | | | | | | | |
| | Кефир | 150 | 3,51 | 3,75 | 6 | 79,5 | 420 | 1,05 |
| | Булочка ванильная | 50 | 4,12 | 4,5 | 7,2 | 95,4 | 450 | 0 |
| | итого за приём: | 200 | 7,63 | 8,25 | 13,2 | 174,9 | | 1,05 |
| | итого за день: | 1213 | 37,25 | 41,9 | 118,21 | 1016,13 | | 57,41 |

В приготовлении пищи используется йодированная соль

| ВЕЛИ | ПРИЦЕПНОЕ ПОДАРОК | | | | | |
|--|-------------------|---------|---------|---------|--------------------------------|-----------|
| | ДНИ | Б | Ж | У | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (ккал) | ВИТАМИН С |
| 1 | 31,07 | 36,393 | 155,795 | 1089,88 | 15,78 | |
| 2 | 40,94 | 49,23 | 146,13 | 1057,27 | 44,95 | |
| 3 | 27,17 | 31,87 | 191,54 | 1105,02 | 41,95 | |
| 4 | 24,92 | 24,16 | 153,59 | 977,25 | 30,7 | |
| 5 | 30,02 | 29,39 | 166,07 | 1044,39 | 18,32 | |
| 6 | 28,79 | 34,59 | 145,33 | 937,87 | 46,13 | |
| 7 | 34,85 | 40,663 | 160,175 | 1147,94 | 12,15 | |
| 8 | 32,265 | 37,122 | 153,36 | 1185,09 | 38,17 | |
| 9 | 32,44 | 34,448 | 135,51 | 1001,66 | 31,94 | |
| 10 | 37,25 | 41,9 | 118,21 | 1016,13 | 57,41 | |
| ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ: | 319,715 | 359,766 | 1525,71 | 10562,5 | 337,5 | |
| СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА 10 ДНЕЙ: | 31,97 | 35,98 | 152,57 | 1056,25 | 33,750 | |
| 75% от суточной нормы по СанПин: | 31,50 | 35,25 | 152,25 | 1050 | 33,75 | |
| превышение/недобор в суммарном соотношении | 0,47 | 0,73 | 0,32 | 6,25 | 0,00 | |
| превышение/недобор в % соотношении | 1,50 | 2,06 | 0,21 | 0,60 | 0,00 | |
| | выход | б | ж | у | ккал | вит С |
| Суточная норма по СанПин 2.3./2.4.3590-20 | 42 | 47 | 203 | 1400 | 45 | |
| 75% от суточной нормы по СанПин: | 1100 | 31,5 | 35,25 | 152,25 | 1050 | 33,75 |
| норма СанПин завтрак 20% | 350 | 8,4 | 9,4 | 40,6 | 280 | 9 |
| норма СанПин второй завтрак 5% | 100 | 2,1 | 2,35 | 10,15 | 70 | 2,25 |
| норма СанПин обед 35% | 450 | 14,7 | 16,45 | 71,05 | 490 | 15,75 |
| норма СанПин полдник 15% | 200 | 6,3 | 7,05 | 30,45 | 210 | 6,75 |

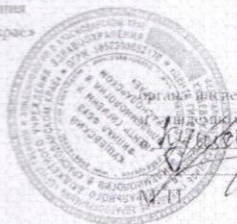
В приготовлении пищи используется йодированная соль

Федеральная служба по надзору
защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение административного
назначения «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Исполнительная дирекция учреждения
Адрес: 353002 г. Краснодар, ул. Тургеневская, д. 22-24, 20154

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя
Исполнительной дирекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Куцаевский Филиале
Савкин И.С.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 115/сс от 26 января 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Оценки (организованного) 10-дневного меню на зимне-весенний период года,
разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым
Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом №
100, кв. 26) для организации питания детей 1-3 года в дошкольных
образовательных организациях муниципального образования Ленинградский
район.

Проведение экспертизы начато: 21.01.2022г. в 15.00ч.
Проведение экспертизы окончено: 26.01.2022г. в 12.50ч.

- 1. Основание: заявление индивидуального предпринимателя В.И. Козлова,
зарегистрированное в Куцеевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае» от 20.12.2021г. № 20/20/ОИ;
- 2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
ИНН: 234705511402;
ОГРН: 305234702802112;
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
- 3. Работчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет
Октября, дом № 100, кв. 26;
- 4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1,
п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Куцаевский филиале
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Составитель: *С-4*
Сторона № *1030*

С/ 55 01 2012 № 115/016

3. Проверить, разработаны ли методические материалы:
- для проведения образовательных мероприятий в дошкольных образовательных учреждениях;
- для проведения образовательных мероприятий в школах;
- для проведения образовательных мероприятий в учреждениях дополнительного образования детей;
- для проведения образовательных мероприятий в учреждениях культуры, спорта, физической культуры и спорта;
- для проведения образовательных мероприятий в учреждениях культуры, спорта, физической культуры и спорта;

4. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

5. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

6. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

7. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

8. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

9. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

10. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

11. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

12. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

13. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

14. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

15. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

16. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

17. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

18. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

19. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

20. Проверить, разработаны ли методические материалы по организации питания детей 1-3 лет.

Генеральный директор
И.И.И.И.И.

кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний период года) на период двух недель (10 дней, предусмотрены с поделками по пятитипу дифференцированного по возрасту (1-3 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

В меню предусмотрено четырехразовое питание: первый завтрак - 20%, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник- 15% (п.8.1.2 приложение №10, таблица 3).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 9, приложение 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

С-витаминизация, согласно повенительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Согласно повенительной записке, профилактика Нод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 1-3 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3.2.4.3590-20):

| Название блюд | масса порций блюд в граммах от 1 года до 3 лет | |
|---|--|-------------|
| | фрагментная | нормативная |
| Каша, овсяные, ячменные, творожное, мясное блюдо | 130-150 | 130-150 |
| Завтрак (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30 | 30-40 |
| Первое блюдо | 150-170 | 150-180 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-70 | 50-60 |
| Гарнир | 110 | 110-120 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, каша, сок) | 180-200 | 150-180 |
| Фрукты | 90-100 | 95 |

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20):

| Показатели | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней | | Нормативные суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|----------------|--|-------|---|
| | факт | норма | |
| Завтрак | 332 | 350 | 350 |
| Второй завтрак | 118 | 100 | 100 |
| Обед | 532 | 450 | 450 |
| Полдник | 233 | 200 | 200 |
| Всего | 1235 | 1100 | 1100 |

Завтрак состоит из молочных супов с различными видами круп, кулинарных изделий из яиц, бутерброда с маслом и сыром, орешко-паштета. Второй завтрак исключает

фрукты, ягоды и сладости

в Калужской области

С/р 4501, 2018, № 115/66

свежие фрукты или молоко кипяченое. Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски салат, овощи натуральные), горячих 1-х блюд(супы с бобовыми, крупями, борщи, рассольник), горячих 2-х блюд (плов , гарниров из круп, макаронных изделий, картофельного пюре, штучных рыбных или мясных котлет, биточков, рыбы тушеной) напитков (соки овощные , фруктовые, кисель, компот из сухофруктов и свежих фруктов) . Полдник включает в себя штучное кондитерское хлебобулочное изделие, творожные изделия , кисломолочный напиток, чай, кофейный напиток с молоком.

Распределение энергетической ценности блюд по приемам пищи , учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

| Показатели | Фактические суммарные показатели по приемам пищи (в ккал в среднем за 10 дней) | | Нормируемые суммарные показатели по приемам пищи (в ккал, не менее) |
|----------------|---|----------------|--|
| | Завтрак | Второй завтрак | |
| Завтрак | 320 | 280 | |
| Второй завтрак | 57 | 70 | |
| Обед | 490 | 490 | |
| Полдник | 234 | 210 | |
| Всего | 1101 | 1050 | |

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5%, по средней % пищевой ценности за неделю соответствует нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

По результатам анализа законодательной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 1-3 лет, последние обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (в нетто г, мл на 1 ребенка в период пребывания в дошкольной организации), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 1, СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

7. Вывод: Основное (организованное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Красноармейский край, 353860, г. Приморск-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) для организации питания детей 1-3 года в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Кузьмевская

Федеральное государственное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Прошито и
Скреплено
печатью
В.И. Козлов

