

УТВЕРЖДАЮ

ИИ Тыркина Г.Г.



Г.Г. Тыркина

2024-2025 год

СОГЛАСОВАНО

Заведующая ДОУ № 10



С.Т. Садаровская

ноября 2024-2025 год

**ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
(10-ти дневное)**

**ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАНЕВСКОЙ РАЙОН**

Сезон: зимне-весенний

Возраст: от 1,5 до 3 лет

Наименование	Единица измерения	Количество	Брутто	Нетто	Средняя стоимость	Итого
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	кг	100	100	100	100	100
Молоко	л	100	100	100	100	100
Масло	кг	100	100	100	100	100
Сахар	кг	100	100	100	100	100
Яйца	шт	100	100	100	100	100
Фрукты	кг	100	100	100	100	100
Овощи	кг	100	100	100	100	100
Итого						

возрастная категория: 1,5-3 года

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 1	Завтрак							
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (3-й вариант)	25	3,6	6,5	5	93	65	2021
	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,6	4,8	22,9	153	230-п	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	160	0,2	0,1	7,6	32	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	15	1,1	0,1	7,4	35,1	573	2021
Итого за прием пищи:		350	9,5	11,5	42,9	313,1		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груша)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,3	10,3	47		
Итого за завтрак:		450	9,9	11,8	53,2	360,1		
	Обед							
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	30	0,2	0	0,5	3,3	149	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	150	1,1	2,7	4,2	45	95	2021
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	ГУЛЯШ из отварного мяса	60/20	7,6	8,2	3,2	123,9	293-м	2016
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	120	1,8	3,5	20,4	120	324	2008
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО	150	0,3	0	16,7	67,5	485-п	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	15	1,1	0,1	7,4	35,1	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		590	15,4	15,9	68,6	485,1		
	Полдник							
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	50	2,2	3,6	22,9	132,9	547-п	2021
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК	150	4,4	3,8	6	75,8	470	2021
Итого за полдник:		200	6,6	7,4	28,9	208,7		
Всего за день:			31,9	35,1	150,7	1053,9		

возрастная категория: 1,5-3 года

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 2	Завтрак							
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные-ттк	130	9,2	10,4	26,2	235,2	286-ттк	2021
	ПОВИДЛО, ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ (порциями)	10	0,4	0,7	0,5	9,3	86	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	8	0,6	0,1	3,2	16,5	574	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ	25	0,1	0,1	5	20,9	446-п	2021
Итого за прием пищи:		353	10,5	11,4	43,3	316,1		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		453	10,9	11,8	53,1	360,1		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	30	0,4	1,8	2,3	27,3	26	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	150	1,5	2,3	6,7	53,6	128	2021
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ	60/20	5,9	9,7	8,3	143,8	304-м	2016
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	110	2,9	2,4	16,9	100,9	223	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	150	0,1	0,1	8,3	34,5	486	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	10	0,8	0,1	4,9	23,4	573	2021
	ВАФЛИ	15	0,4	0,5	11,6	53,1	580	2021
Итого за обед:		570	14	17,26	69	488,1		
	Полдник							
	КАША «ДРУЖБА»	130	3,3	4,4	17,5	122,7	229-п	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,5	2,2	10,4	70,5	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	8	0,6	0,1	3,9	18,7	573	2021
Итого за полдник:		288	6,4	6,7	31,8	211,9		
Всего за день:			31,3	35,76	153,9	1060,1		

возрастная категория: 1,5-3 года
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 3	Завтрак							
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	30	0,2	0	0,5	3,3	149	2021
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ отварной	130	8	5,3	16,1	145	375	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	160	0,2	0,1	7,6	32	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	22	1,7	0,2	10,8	51,5	573	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	8	0,1	5,8	0,1	52,9	79	2021
Итого за прием пищи:		350	10,2	11,4	35,1	284,7		
	II Завтрак							
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
Итого за прием пищи:		150	0,8	0,2	15,2	64,5		
Итого за завтрак:		500	11	11,6	50,3	349,2		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами	40	0,5	2,4	6,5	50	24-п	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	150	1,6	3,1	8	65,7	100	2021
	КНЕЛИ РЫБНЫЕ припущенные-тк	50	6,34	2	2,98	56,3	302-тк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ИКРА ОВОЩНАЯ (консервированная)	120	2,8	7,7	10,49	122,4	401-п	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	170	0,5	0,1	17,1	71,5	495	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	25	2,1	1,3	14,4	77,9	421	2011
Итого за обед:		575	15,4	16,9	67,5	485		
	Полдник							
	БЛИНЧИКИ	45	2,8	4,4	16,1	114,9	399	2011
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
	ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	50	3	1,7	8,1	61	408-м	2016
Итого за полдник:		250	6,1	7	31,4	212,3		
Всего за день:			32,54	35,5	149,17	1046,5		

возрастная категория: 1,5-3 года

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 4	Завтрак							
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (3-й вариант)	25	3,6	6,5	5	93	65	2021
	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ гречневой	150	4,4	4,1	12,7	106,4	140	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,2	1	8,6	48	460	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ	75	0,3	0,2	15	63,1	446-п	2021
Итого за прием пищи:		400	9,5	11,8	41,3	310,5		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,3	10,3	47		
Итого за завтрак:		500	9,9	12,1	51,6	357,5		
	Обед							
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (промышленное производство)	30	0,6	2,7	2,3	35,4	150	2021
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150	0,9	2,7	2,3	37,1	104	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	55	6,1	6,5	8,8	127,4	299-м	2016
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,4	4	23,7	147,9	256	2021
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО	150	0,3	0	16,7	67,5	485-п	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	15	1,1	0,1	7,4	35,1	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за обед:		540	15	16,3	69,2	491,6		
	Полдник							
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	50	2,2	3,6	22,9	132,9	547-п	2021
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК	150	4,4	3,8	6	75,8	470	2021
Итого за полдник:		200	6,6	7,4	28,9	208,7		
Всего за день:			31,5	35,8	149,7	1057,8		

возрастная категория: 1,5-3 года
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
неделя 1 день 5	Завтрак							
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	40	1,1	1,4	2	25,5	157	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ-тTk	130	6,1	9,3	9	144,4	268-тTk	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
Итого за прием пищи:		355	10,1	11,2	34,3	277,5		
	II Завтрак							
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (персиковый)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
Итого за прием пищи:		150	0,8	0,2	15,2	64,5		
Итого за завтрак:		505	10,9	11,4	49,5	342		
	Обед							
	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	30	0,4	1,5	1,7	21,9	2	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ пшено	150	1,3	1,7	8,6	54,9	86-м	2016
	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦОМ	50	7,5	6	3,6	98,7	281-м	2016
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	115	2,5	7,6	18,8	153,8	142	2011
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,5	0,1	15,1	63	495	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,2	6	30,9	574	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
Итого за обед:		540	15,7	17,3	68,6	493,4		
	Полдник							
	ОЛАДЬИ	60	4,1	4,5	21,5	143,2	431-м	2016
	КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,5	2,2	10,4	70,5	462	2021
Итого за полдник:		210	6,6	6,7	31,9	213,7		
Всего за день:			33,2	35,4	150	1049,1		

сезон: зимне-весенний
 возрастная категория: 1,5-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 6	Завтрак							
	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	5,5	6,2	16,7	145,5	139	2021
	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	20	1,2	3,4	7,4	64,6	1-м	2016
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,1	1,9	10,2	66	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	10	0,8	0,1	4,9	23,4	573	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ	30	0,1	0,1	6	25,3	446-п	2021
Итого за прием пищи:		360	9,7	11,7	45,2	324,8		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (мандарины)	100	0,8	0,2	7,5	38	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,8	0,2	7,5	38		
Итого за завтрак:		460	10,5	11,9	52,7	362,8		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	30	0,2	1,8	0,8	20,4	16	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	150	1,1	2,7	4,2	45	95	2021
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	60	6,7	7,1	9,6	139,1	299-м	2016
	РИС ОТВАРНОЙ	110	2,8	4	28,5	161,1	386-п	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	150	0,1	0,1	8,3	34,5	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	15	1,1	0,1	7,4	35,1	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		545	14,1	17	69	494,6		
	Полдник							
	МАННИК	75	4,2	4,4	21	140,7	550-п	2021
	ПОВИДЛО, ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ (порциями)	20	0,7	1,3	1	18,6	86	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,2	1	8,6	48	460	2021
Итого за полдник:		245	6,1	6,7	30,6	207,3		
Всего за день:			30,7	35,6	152,3	1064,7		

сезон: зима-весенний
 возрастная категория: 1,5-3 года
 вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 7	Завтрак							
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	40	0,6	2,5	3,1	37	30	2021
	ГУЛЯШ из отварного мяса	53/15	5	5,5	2,1	82,1	293-м	2016
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	110	3,2	2,6	21,4	98,7	227	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,2	0,1	7,1	30	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	10	0,8	0,1	4,9	23,4	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
Итого за прием пищи:		373	10,6	11	42,6	291,8		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		473	11	11,4	52,4	335,8		
	Обед							
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	150	3,3	3,2	12,4	91,7	87-м	2016
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ-ттк	50	4,4	2,9	5,8	66,9	239-ттк	2011
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	120	2,6	7,9	19,6	160,8	142	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,1	1,9	10,2	66	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
Итого за обед:		510	15,4	16,2	67,7	479		
	Полдник							
	БЛИНЧИКИ	45	2,8	4,4	16,1	114,9	399	2011
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
	ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	50	3	1,7	8,1	61	408-м	2016
Итого за полдник:		250	6,1	7	31,4	212,3		
Всего за день:			32,5	34,6	151,5	1027,1		

сезон: зимне-весенний
 возрастная категория: 1,5-3 года
 среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 8	Завтрак							
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,6	1,4	3,4	28,8	53	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (ТТК)	130	6,1	9,3	9	144,4	268-ТТК	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,2	1	8,6	48	460	2021
Итого за прием пищи:		350	10,2	12,1	34,8	288,6		
	II Завтрак							
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
Итого за прием пищи:		150	0,8	0,2	15,2	64,5		
Итого за завтрак:		500	11	12,3	50	353,1		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	40	0,6	2,4	3,3	37,6	9	2021
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	150	1,6	3,1	8	65,7	100	2021
	ПТИЦА ТУШЕНАЯ	55	6,5	5,9	1,6	85,7	318-м/372-м	2016
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	120	1,8	3,5	20,4	120	324	2008
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,5	0,1	15,1	63	495	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	25	2,1	1,3	14,4	77,9	421	2011
Итого за обед:		565	15,1	16,7	72,8	501,4		
	Полдник							
	ШАНЕЖКА С ЯБЛОКАМИ	50	2,2	2,8	22,2	122,8	539-п	2021
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,4	4	6,8	80,3	469	2021
Итого за полдник:		200	6,6	6,8	29	203,1		
Всего за день:			32,7	35,8	151,8	1057,6		

сезон: зимне-весенний
 возрастная категория: 1,5-3 года
 четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
неделя 2 день 9	Завтрак							
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные-ттк	130	9,2	10,4	26,2	235,2	286-ттк	2021
	ПОВИДЛО, ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ (порциями)	10	0,4	0,7	0,5	9,3	86	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	8	0,6	0,1	3,2	16,5	574	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ	25	0,1	0,1	5	20,9	446-п	2021
Итого за прием пищи:		353	10,5	11,4	43,3	316,1		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		453	10,9	11,8	53,1	360,1		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами	40	0,5	2,4	6,5	50	24-п	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	150	1,1	2,7	4,2	45	95	2021
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦОМ	50	7,5	6	3,6	98,7	281-м	2016
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	120	3,3	4,6	19,1	131,3	400-ттк	2021
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО	160	0,3	0	17,7	71,9	485-п	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
	ВАФЛИ	10	0,3	0,3	7,7	35,4	580	2021
Итого за обед:		560	15,1	17,2	69	491,7		
	Полдник							
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	50	2,2	3,6	22,9	132,9	547-п	2021
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК	150	4,4	3,8	6	75,8	470	2021
Итого за полдник:		200	6,6	7,4	28,9	208,7		
Всего за день:			32,6	36,4	151	1060,5		

сезон: зимне-весенний
 возрастная категория: 1,5-3 года
 пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
неделя 2 день 10	Завтрак							
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	30	0,2	0	0,5	3,3	149	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ-тгк	130	5,6	6	12,4	126	263-тгк	2016
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,1	1,9	10,2	66	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,2	6	30,9	574	2021
Итого за прием пищи:		350	10,6	11,9	39	306,1		
	II Завтрак							
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груша)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,3	10,3	47		
Итого за завтрак:		450	11	12,2	49,3	353,1		
	Обед							
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ пшено	150	1,3	1,7	8,6	54,9	86-м	2016
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	55	6,1	6,5	8,8	127,4	299-м	2016
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	120	2,6	7,9	19,6	160,8	142	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за обед:		520	14,3	16,8	72,5	507,3		
	Полдник							
	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	5,5	6,2	16,7	145,5	139	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
	ПЕЧЕНЬЕ	10	0,8	1	7,4	41,5	582	2021
Итого за полдник:		310	6,5	7,3	31,1	215,5		
Всего за день:			31,8	36,3	152,9	1075,9		

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	482	11	12	52	354

норма по СанПиН 20 % от суточной нормы:	8,4	9,4	40,6	380
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:	10,5	11,75	50,75	450
выход норм в % соотношении за 5 дней	25	25	25	25

ИТОГО ОБЕД 30-35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	563	15,108	16,73	68,574	488,64
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		14,7	16,45	71,05	490
выход норм в % соотношении за 5 дней		36	35,6	34	35

ИТОГО ПОЛДНИК 15% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого полдники за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	229,6	6,46	7,04	30,58	211,06
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 15 % от суточной нормы:		6,3	7,05	30,45	210
выход норм в % соотношении за 5 дней		15,4	15	15,1	15

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =75% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	0	32	36	151	1053
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 75 % от суточной нормы:		31,5	35,25	152,25	1050
выход норм в % соотношении за 5 дней		76,40	75,56	74	75

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	467	11	12	52	353
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400

норма по СанПиН 30 % от суточной нормы:	8,1	9,1	40,8	280
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:	10,3	11,73	50,73	330
выход норм в % соотношении за 5 дней	25,90	25	25	25

ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	540	15	17	70	495
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		14,7	16,45	71,05	490
выход норм в % соотношении за 5 дней		35	35,70	35	35

ИТОГО ПОЛДНИК 15% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	241,00	6,38	7,04	30,20	209,38
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 15 % от суточной нормы:		6,3	7,05	30,45	210
выход норм в % соотношении за 5 дней		15	15	15	15

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =75% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:		32	36	152	1057
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 75 % от суточной нормы:		31,5	35,25	152,25	1050
выход норм в % соотношении за 5 дней		76,33	76,04	74,83	75,51

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1,5-3 ГОДА					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	450	9,9	11,8	53,2	360,1
2 ДЕНЬ	453	10,9	11,8	53,1	360,1
3 ДЕНЬ	500	11	11,6	50,3	349,2

4 ДЕНЬ	500	9,9	13,1	51,6	357,3
5 ДЕНЬ	503	10,9	11,4	49,3	342
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	481,60	10,52	11,74	51,54	353,78
6 ДЕНЬ	460	10,5	11,9	52,7	362,8
7 ДЕНЬ	473	11	11,4	52,4	335,8
8 ДЕНЬ	500	11	12,3	50	353,1
9 ДЕНЬ	453	10,9	11,8	53,1	360,1
10 ДЕНЬ	450	11	12,2	49,3	353,1
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	467,20	10,88	11,92	51,50	352,98
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):	474,40	10,70	11,83	51,52	353,38

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1,5-3 ГОДА	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	590	15,4	15,9	68,6	485,1
2 ДЕНЬ	570	14	17,26	69	488,1
3 ДЕНЬ	575	15,44	16,9	67,5	485
4 ДЕНЬ	540	15	16,3	69,2	491,6
5 ДЕНЬ	540	15,7	17,3	68,6	493,4
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	563	15,11	16,73	68,57	488,64
6 ДЕНЬ	545	14,1	17	69	494,6
7 ДЕНЬ	510	15,4	16,2	67,7	479
8 ДЕНЬ	565	15,1	16,7	72,8	501,4
9 ДЕНЬ	560	15,1	17,2	69	491,7
10 ДЕНЬ	520	14,3	16,8	72,5	507,3
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	540,00	14,80	16,78	70,20	494,80
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕДЫ):	551,50	14,95	16,76	69,39	491,72

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1,5-3 ГОДА	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	200	6,6	7,4	28,9	208,7
2 ДЕНЬ	288	6,4	6,7	31,8	211,9
3 ДЕНЬ	250	6,1	7	31,4	212,3
4 ДЕНЬ	200	6,6	7,4	28,9	208,7

5 ДЕНЬ	310	6,6	6,7	31,9	213,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	229,60	6,46	7,04	30,58	211,06
6 ДЕНЬ	245	6,1	6,7	30,6	207,3
7 ДЕНЬ	250	6,1	7	31,4	212,3
8 ДЕНЬ	200	6,6	6,8	29	203,1
9 ДЕНЬ	200	6,6	7,4	28,9	208,7
10 ДЕНЬ	310	6,5	7,3	31,1	215,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	241,00	6,38	7,04	30,20	209,38
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ПОЛДНИКИ):	235,30	6,42	7,04	30,39	210,22

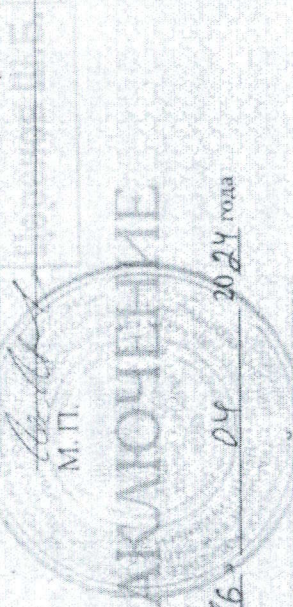
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп.и испр. - Пермь,2021. - 410 с.
3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2016. - 640 с.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Тимашевском филиале



№ 1174/31 « 16 » 04 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: от 1,5 до 3 лет, разработанного ИП Тыркиной Г.Г.

Производство экспертизы начато: 29.03.2024г. в 15.00ч.

Производство экспертизы окончено: 16.04.2024г. в 10.30ч.

1. Основание: заявление ИП Тыркиной Г.Г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 26.03.2024г. № 1758.

2. Заявитель: ИП Тыркина Г.Г.

Юридический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, 16.

ИНН: 234700145211

ОГРН: 311234716100014

фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, 16.

3. Разработчик: ИП Тыркина Г.Г.

Юридический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, 16.

Фактический адрес: 353862, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, 16.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: от 1,5 до 3 лет, разработанное ИП Тыркиной Г.Г.;
- технологические карты кулинарных изделий (блюды).

175 427

Тимашевский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

353700 г. Тимашевск, ул. Ком-
мунальная, 3, тел. 88618058345

Производство:

Страницы № 2-4

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: от 1,5 до 3 лет, разработанное ИП Тыркиной Г.Г., на основе следующих документов:

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;

-Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- СПб.: Речь, 2008. - 800с.;

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2016. - 640 с.;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Технологические карты ИП Тыркиной Г.Г.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, на зимне-весенний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количестве в составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.Профилактика йод - 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.

8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Исполнитель: Тыркина Г.Г. - филиал ФБУЗ -

9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 1,5-3 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20):

Название блюда	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овсяная, ячневая, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход ячмюлого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюда завтрака)	130-150	130-150
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	30-40
Первое блюдо	150	150-180
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	50-60
Гарнир	110-120	110-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	150-180	150-180
Фрукты	100-120	95

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей от 1,5 до 3 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20:

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	359,4	350
2 завтрак	115	100
Обед	551,5	450
Полдник	235,3	200

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей 1,5-3 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 1,5-3 лет
 1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	360,1	360,1	349,2	357,5	342	353,78	25,27%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 350 ккал. - 25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	362,8	335,8	353,1	360,1	353,1	352,98	25,21%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 350 ккал. - 25%								

Горячие обеды для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	485,1	488,1	485	491,6	493,4	488,64	34,9%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 490 ккал. - 35%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	494,6	479	501,4	491,7	507,3	494,8	35,34%
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 490 ккал. - 35%								

Тимашевский

Полдники для детей 1,5-3 лет
 1 неделя

Прием пищи	N	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	15	208,7	211,9	212,3	208,7	213,7	211,06	151%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 210 ккал. - 15%								

2 неделя

Прием пищи	N	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	15	207,3	212,3	203,1	208,7	215,5	209,38	150%
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%, 210 ккал. - 15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	10,50	11,75	50,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	10,52	11,74	51,54
2 неделя завтрак (среднее значение)	10,88	11,92	51,5
Суточная потребность для обеда	14,70	16,45	71,05
1 неделя обед (среднее значение)	15,1	16,73	68,58
2 неделя обед (среднее значение)	14,8	16,78	70,2
Суточная потребность для полдника	6,3	7,05	30,45
1 неделя полдник (среднее значение)	6,46	7,04	30,58
2 неделя полдник (среднее значение)	6,38	7,04	30,2

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод: Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: от 1,5 до 3 лет, разработанное ИП Тыркиной Г.Г. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

Альберт

О.И. Белобородова

Тимошевский

Прочито и
Скреплено печатью

(подпись)

И. Г. Гиркина Г. Г.

