

УТВЕРЖДАЮ

ИП Козлов В.И.

В.И. Козлов

2022г.



СОГЛАСОВАНО

Заведующий МБДОУ ДС № 23

2022г.



## ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(10-ти дневное)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 23 посёлка Первомайского 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			
<b>ЗАВТРАК:</b>	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
<b>2 завтрак:</b>	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
<b>обед:</b>	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
<b>полдник:</b>	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

день : второй  
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			
<b>ЗАВТРАК:</b>	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
<b>2 завтрак:</b>	Итого за приём:	355	15,04	19,41	40,21	310,82		3,12
	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
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	150	3,29	3,16	13,12	87,40	87	4,32
<b>обед:</b>	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
<b>полдник:</b>	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
	Запеканка из творога со сметаной т (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
<b>Итого за день:</b>	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

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

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

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : четвертый  
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	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	
полдник:	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	
	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

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	У			
ЗАВТРАК:	Макаронны 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	
2 завтрак:	итого за приём:	315	8,04	10,7	56,94	328,2		2,86	
	Молоко кипяченое	150	4,58	3,75	7,05	82,92	419	0,82	
обед:	итого за приём:	150	4,58	3,75	7,05	82,92		0,82	
	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	0,68	
	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

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества				ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У	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 соленные (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

день : седьмой  
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
	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
обед:	Тефтели мясные (2-й вариант)	60	2,47	5,48	8,36	160,96	304	0,49
	Свекла, тушеная 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							



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	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	
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	56,4		12	
обед:	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, тушеная 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 : десятки  
 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			
<b>ЗАВТРАК:</b>								
	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
<b>2 завтрак:</b>								
	Яблоко	130	0,52	0	12,74	61,1	386	13
	итого за приём:	130	0,52	0	12,74	61,1		13
<b>обед:</b>								
	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
<b>полдник:</b>								
	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

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
<b>ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ:</b>	<b>319,715</b>	<b>359,766</b>	<b>1525,71</b>	<b>10562,5</b>	<b>337,5</b>
<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА 10 ДНЕЙ:</b>	<b>31,97</b>	<b>35,98</b>	<b>152,57</b>	<b>1056,25</b>	<b>33,75</b>
75% от суточной нормы по СанПин:	0,47	0,73	0,32	6,25	0,00
превышение/недобор в суммарном соотношении	1,50	2,06	0,21	0,60	0,00
превышение/недобор в % соотношении	6	6	6	6	6
выход	6	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:	31,5	35,25	152,25	1050	33,75
норма СанПин завтрак 20%	350	8,4	40,6	280	9
норма СанПин второй завтрак 5%	100	2,1	10,15	70	2,25
норма СанПин обед 35%	450	14,7	71,05	490	15,75
норма СанПин полдник 15%	200	6,3	30,45	210	6,75

В приготовлении пищи используется йодированная соль

Используемая литература: 1) Сборник рецептов на продукты питания для детей в организациях. Сборник технических нормативов. Разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских Наук Научно-исследовательский институт питания РАМН. г. Москва, Дели плюс 2016 год.

2) Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. ООО "Уральский региональный центр питания" ГБОУ ВПО „Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера,, г.Пермь 2013 год.

№ п/п	наименование группы товаров	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		субсидия	субсидия	субсидия		
		млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.	млн.	руб.				млн.	руб.
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									
2925	молоко	272,3	305	306	352	213,4	247,78	106,3	316	316,3	386	214,4	247,5	277,27	313,22	252,5	297,5	198,53	236,6	148	151,3	2325	2655	1513,9	148	
2925	сыр	150	180	49	60			150	180					150	180											
2925	продукция																									

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.



Исполнительный директор  
Куцесветов  
И.С.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 115/06 «06» июня 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (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.

Производство экспертизы начато: 21.01.2022г. в 15.00ч.

Производство экспертизы окончено: 26.01.2022г. в 12.50ч.

1. Основание: заявлении индивидуального предпринимателя В.И. Козлова,  
зарегистрированного в Куцесветовском 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: 234703511402;

ОГРН: 305234702802112;

фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет  
Октября, дом № 100, кв. 26;

3. Разработчик: 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».

Куцесветов  
И.С. (подпись)  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Сертификат № 0-1

1030

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- Основное ( организовнное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года , разработанное 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;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 1-3 года.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное основное ( организовнное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года для организации питания детей 1-3 лет в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. Разработано Учреждением Российской Академии Медицинских Наук. Научно-исследовательский институт питания РАМН. Г.Москва. Дел плюс, 2016г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования; специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. Акад. Е.А. Вагнера, г. Пермь, 2013 г.;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 1-3 лет.

По результатам экспертизы основного ( организовванного) 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 , установлено:

Основное ( организовванное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года для организации питания детей 1-3 года в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд.

*Луцески*  
Федеральный центр санитарно-эпидемиологического надзора  
в Краснодарском крае



№ 3  
 от 01.09.2019 г. 11.5/06

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 понедельника по пятницу) 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 рецептур (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 рецептур (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-витаминация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно пояснительной записке, 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.

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 блюда	масса порций - блюдо в граммах от 1 года до 3 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овсяное, яичное, творожное, мясное блюдо	130-150	130-150
Закуска (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, какао, 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	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	332	350
Второй завтрак	118	100
Обед	532	450
Полдник	233	200
Всего	1251	1100

Завтрак состоит из молочных супов с различными видами круп, кулинарных изделий из яиц, бутерброда с маслом и сыром, горячего напитка. Второй завтрак включает

*Кульковская*

Филиал ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии в Брянской области

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, гарниры из круп, макаронных изделий, картофельного пюре, мясных рыбных или мясных котлет, биточков, рыбы тушеной) напитков (соки овощные, фруктовые, кисель, компот из сухофруктов и свежих фруктов). Полдник включает в себя мясное 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, в месяц)
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%, но средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По результатам анализа накопительной 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 (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, соответствует 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».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Поздныкова

