Дополнительное соглашение № 1 к контракту от 13.10.2026г.
№ 0158300041426000061
оказание услуг по организации питания воспитанников детского сада Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 7 «Белочка»
ИКЗ 263614600346461460100100190015629244

г. Зверево «13» октября 2026 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 7 «Белочка» (МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»), именуемое в дальнейшем - Заказчик, в лице заведующей Коваленко Ирины Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «ИМПЕРИЯ ВКУСА»**, именуемое в дальнейшем - Исполнитель, в лице Генерального директора Недайвозовой Юлии Андреевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, на основании п.11.1. контракта от 13.10.2026г. № 0158300041426000061 на оказание услуг по организации питания воспитанников детского сада Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 7 «Белочка» (далее – Контракт), заключили настоящее дополнительное соглашение (далее – Соглашение) о нижеследующем:

1. Приложение № 2 к Контракту, читать в редакции Приложения № 1 к настоящему Соглашению.

2. Приложение № 3 к Контракту, читать в редакции Приложения № 2 к настоящему Соглашению.

2. Настоящее Соглашение является неотъемлемой частью Контракта.

3. Настоящее Соглашение вступает в силу с даты его подписания лицами, имеющими право действовать от имени каждой из Сторон, и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

4. Условия Контракта, не затронутые настоящим Соглашением остаются неизменными.

5. Настоящее Соглашение составлено в 2 (двух) идентичных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

Заведующая МБДОУ детский сад № 7 «Белочка» **Генеральный директор ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»**

_____ И.В. Коваленко **_____ Ю.А. Недайвозова**

Приложение № 1 к дополнительному
соглашению №1
от «13» октября 2026г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Требования к качеству услуги:

- Питание детей осуществляется в специально установленное время по согласованию с Заказчиком, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.

- Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности.

- Соблюдение физиологически обоснованных норм питания детей (в граммах на 1 (одного) ребенка в день) и обеспечение рациона питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, включая: приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку, разгрузку, обработку и технологический процесс приготовления пищи, ее раздачу, уборку и мытье посуды и помещений с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

- Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов в сфере оказания услуг общественного питания, а также хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Иные действующие государственные стандарты и технологические нормативы, технические условия, действующие правила и нормы пожарной безопасности и производственной санитарии, требования СанПиН, требования охраны труда и другие правила и нормативные документы, предъявляющие требования к данной категории услуг.

Требования к пищевому рациону:

- Приготавливаемые блюда (рацион меню) должны соответствовать их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам.

- Исполнитель обязан обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей согласно разработанному им десятидневному меню.

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к безопасности оказываемых услуг:

- Осуществлять производство готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии со Сборником технологических нормативов и технологическими картами.

- Производить входной контроль поступающих продуктов питания, результаты которого регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» осуществлять производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику.

- Осуществлять ежедневный контроль и бракераж готовых блюд с участием ответственного сотрудника Заказчика в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

- Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы ответственным лицом, назначенным Исполнителем. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится ответственным лицом, назначенным Заказчиком.

Требования по объему представления гарантий качества услуги:

- Соблюдение установленных норм и графика питания, правил приготовления пищи и технологии приготовления блюд - все блюда (кулинарная продукция) должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания (ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»).

- Соблюдение правил приемки поступающего продовольственного сырья. Поступающие пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) должных сохраняться Исполнителем до окончания реализации продукции.

- Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна соответствовать технологическим нормативам и технико-технологическим картам (сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

Требования к продукции:

- Исполнитель обязан обеспечивать соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Требования к объему услуг:

В период: с даты заключения контракта по 31 декабря 2026 года включительно, за исключением выходных и праздничных дней, необходимо предоставить в день по одному завтраку, второму завтраку, обеду, полднику, ужину.

2.6. Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к срокам и условиям хранения:

- Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Требования к транспортировке продуктов:

- Исполнитель обязан производить доставку продуктов питания специализированным транспортом, имеющим специальную санитарную обработку, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки, их сохранность и качество и обеспечивающих раздельное размещение сырых и готовых пищевых продуктов.

- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении медицинских осмотров.

- Исполнитель обязан осуществлять погрузочно-разгрузочные работы своими силами и за свой счет.

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к персоналу пищеблока:

- Укомплектовать пищеблок работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном законодательством порядке, профессиональную подготовку и аттестацию.

- Обеспечить прохождение персоналом пищеблоков гигиенического обучения с аттестацией.

- Обеспечить наличие у работников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, с отметками о профилактических прививках.

- Обеспечить ежедневный осмотр медработником учреждения работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица, не прошедшие осмотр к работе не допускаются

Взаимодействие Исполнителя с ответственными лицами по питанию в учреждении в целях приготовления необходимых объемов блюд.

- На основании примерного 10-дневного меню, ответственное лицо Исполнителя ежедневно составляет меню-требование. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 3 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

- Режим питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения, режимом дня каждой возрастной группы и согласовывается с Исполнителем.

Требования к санитарному содержанию помещений, мытью и обработке оборудования, инвентаря и посуды:

- Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока.

- Обеспечивает помещения пищеблока необходимым хозяйственным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми для осуществления обработки кухонного инвентаря, столовой посуды, приборов и уборки помещений.

- Обеспечивает маркировку оборудования, посуды, инвентаря.

- Обеспечивает ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников помещений пищеблока.

- Проводит генеральную уборку помещения пищеблока в соответствии с нормативными требованиями.

- Обслуживающий персонал должен иметь санитарные книжки, спецодежду, пройти вакцинацию против брюшного тифа, дизентерии Зонне и вирусного гепатита А.

- Заказчик предоставляет помещение, технологическое оборудование и посуду (на первоначальном этапе) для организации питания детей.

Исполнитель должен обеспечить надлежащее содержание и сохранность помещений, оборудования, других материальных ценностей, безвозмездно переданных ему Заказчиком, в рабочее время и соблюдение сотрудниками столовой всех предупредительных мер по окончании рабочего дня (закрытие окон, дверей, отключение оборудования и т.д.), соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности.

- Заказчик обязан передать представителю Исполнителя, имеющему доверенность, по акту приема-передачи необходимые производственные и складские помещения, исправное технологическое, холодильное оборудование, мебель, столовую посуду, столовые приборы и другое имущество.

- Исполнитель обязан принять от Заказчика по соответствующему Акту приема-передачи помещения пищеблока, технологическое, холодильное оборудование, мебель, столовую посуду и столовые приборы, другое имущество.

- Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования и другого имущества. Осуществлять за свой счет текущий ремонт технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и другого имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи.

- Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

- Исполнитель обязан обеспечивать доступность проверки представителями Заказчика соблюдения условий организации питания, хранения продуктов и технологического процесса приготовления пищи.

- Исполнитель обязан заключить договор аренды на пользование имуществом, который должен быть заключен между Заказчиком и Исполнителем в течении 3 дней после подписания ими Договора на организацию питания воспитанников.

Заказчик

Заведующая МБДОУ
детский сад № 7 «Белочка»
_____ И.В.Коваленко

Исполнитель

Генеральный директор
ООО «ИМПЕРИЯ ВКУСА»
_____ Ю.А. Недайвозова

Приложение №2
к дополнительному соглашению №1
от «13» октября 2026г.

ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ

1. Меню должно быть разработано исполнителем на период не менее двух недель с учетом перечня услуг, для воспитанников возрастной группы от 1 до 3 лет, воспитанников возрастной группы от 3 лет до 7 лет.
2. Меню для каждой категории воспитанников разрабатывается Исполнителем на основании примерного меню, указанного в таблице 1, таблице 2, «Требований заказчика к составлению меню».
3. Разработка меню осуществляется путем возможного комбинирования дней недели с соблюдением следующих условий:
3.1. в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда и кулинарные изделия в течение одного дня и двух последующих дней;
3.2. в меню должны быть блюда:
с говядиной – не реже 1 раза в 10 дней;
со свининой - не реже 1 раза в 10 дней;
с курицей - не реже 1 раза в 10 дней;
с творогом - не реже 1 раза в 10 дней;
с субпродуктами - не реже 1 раза в 10 дней;
с рыбой - не реже 1 раза в 10 дней.
4. Меню должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
5. При необходимости меню должно включать индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
6. Меню должно быть согласованно с руководителем образовательной организации.
7. С учетом сезонности овощей и фруктов Исполнитель разрабатывает и применяет при организации питания детей меню для летне-осеннего периода времени и меню для зимне-весеннего периода времени
8. Меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.
9. Фактический рацион питания должен соответствовать меню, в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

УТВЕРЖДЕНО

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

ООО "ИВ"

Недайвозова Ю. А.

"__8__" __10__ 2026 год

СОГЛАСОВАНО

ЗАВЕДУЮЩАЯ МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

Коваленко И.В.

"__13__" __10__ 2026 год

Примерное 10-дневное меню
для организации питания воспитанников МБДОУ города Зверево

Настоящее примерное 10-дневное меню разработано в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 года N 18 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 02 июня 2026 года, регистрационный N 60833)

При формировании данного меню учтены среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет, форма составления примерного меню приготовляемых блюд, среднесуточные наборы пищевой продукции, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей до 7-ми лет с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для воспитанников возрастной группы от 1 года до 3 лет

Станица Багаевская октябрь, 2026 года

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Меню приготавливаемых блюд

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 130 гр.	130	11	17	3	64	284
	Икра кабачковая (промышленного производства) 30 гр.	30		1	2	23	148
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	69	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
Итого за Завтрак		350	18	22	32	250	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			15	69	498
Итого за Завтрак 2-й		150			15	69	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом 200/13 гр.	200	3	8	6	111	120
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502

	Свекла отварная 30 гр.	30			3	13	26
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		610	28	37	87	761	
Полдник							
	Булочка с изюмом 100 гр	100	8	7	53	306	135
	Ряженка 150 гр.	150	4	4	6	81	468
Итого за Полдник		250	12	11	59	387	
Ужин							
	Творожный пудинг 170 гр.	170	9	6	15	153	222
	Сметана 30 гр.	30	1	5	1	47	434
	Чай с сахаром 200 гр.	200			8	31	458
Итого за Ужин		400	10	11	24	231	
Итого за день		1760	68	81	217	1698	

(лист 2)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша молочная рисовая 130 гр.	130	4	6	19	146	153
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002

	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Какао с молоком 150 гр.	150	2	2	16	97	461
Итого за Завтрак		320	11	12	51	348	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне 200 гр.	200	2	3	16	117	139
	Котлета рубленая из птицы 80 гр.	80	8	11	9	194	460
	Картофель отварной 100 гр.	100	8	18	42	424	187
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Кисель из смеси сухофруктов 200 гр.	200			12	48	482
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
Итого за Обед		640	20	32	93	853	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Кофейный напиток с молоком 200 гр.	200	5	5	17	131	464
Итого за Полдник		300	13	19	75	369	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 150 гр.	150	12	7	16	128	309
	Капуста тушеная 130 гр.	130	3	5	13	102	377
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10	42	412
Итого за Ужин		490	17	13	55	343	
Итого за день		1 850	61	76	284	1973	

(лист 3)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный рисовый 150 гр.	150	4	5	15	126	162
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72

	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
Итого за Завтрак		340	11	11	47	326	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			15	69	498
Итого за Завтрак 2-й		150			15	69	
Обед							
	Суп картофельный с фрикадельками 200 гр.	200	5	9	25	169	121
	Рагу мяса и овощей 110 гр.	100	7	17	20	220	79
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30				3	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		560	16	26	77	538	
Полдник							
	Пирожок печеный с картофелем 100 гр.	100	7	4	45	241	406
	Кефир 180 гр.	180	5	6	7	104	468
Итого за Полдник		280	12	10	52	345	
Ужин							
	Макаронные изделия отварные с сахаром 200 гр.	200	6	5	37	599	255
	Чай с молоком 150 гр.	150	1		9	48	460
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Ужин		450	7	5	56	707	
Итого за день		1 780	46	52	247	1985	

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							

	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	130	8	16	7	204	806
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Завтрак		430	20	25	37	452	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Суп картофельный с рыбными консервами 250/20 гр.	270	8	4	23	158	131
	Тефтели с томатным соусом 90 гр.	90	5	11	62	124	423
	Пюре картофельное 110 гр.	110	3	4	16	122	149
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		730	20	19	134	557	
Полдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	69	467
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
Итого за Полдник		250	18	11	48	354	
Ужин							
	Вареники ленивые 150 гр.	150	20	17	23	238	288
	Кофейный напиток с молоком 200 гр.	200	5	5	17	131	464
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
Итого за Ужин		400	29	22	65	487	
Итого за день		1 910	87	77	294	1910	

(лист 5)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная 150 гр.	150	6	8	23	64	151
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Итого за Завтрак	390	12	12	57	244	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			15	69	498
	Итого за Завтрак 2-й	150			15	69	
Обед							
	Борщ вегитарианский 200 гр.	200	6	8	26	165	56
	Макаронные изделия отварные 110 гр.	110	4	7	24	103	255
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	13	3	97	326
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30				3	145
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Итого за Обед	660	25	28	98	568	
Полдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	69	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
	Итого за Полдник	200	8	9	34	267	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 80 гр.	80	10	12	16	97	298
	Пюре картофельное 110 гр.	110	3	4	16	122	149
	Икра свекольная 100 гр.	100	8	14	29	198	53
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002

	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
	Итого за Ужин	510	23	30	86	525	
	Итого за день	1 910	68	79	290	1673	

(лист 6)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 100 гр.	100	9	15	2	177	267
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Икра свекольная 100 гр.	100	8	14	29	198	53
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
	Итого за Завтрак	390	21	40	63	612	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
	Итого за Завтрак 2-й	100			10	60	
Обед							
	Борщ украинский с мясом 200 гр.	200	4	8	12	137	42
	Плов с мясом (свинина) 130 гр.	130	11	7	27	228	ТР
	Свекла отварная 30 гр.	30			3	13	26
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Итого за Обед	590	19	15	73	521	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Кефир 150 гр.	150	4	4	6	87	468
	Итого за Полдник	250	12	18	64	325	
Ужин							
	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр.	220	11	9	32	331	265

	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
Итого за Ужин		450	13	10	63	463	
Итого за день		1 780	65	83	273	1981	

(лист 7)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша "Дружба" со сливочным маслом 150/5 гр.	150	4	5	20	47	Таб.2
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Чай с молоком 200 гр.	200	2	1	12	64	460
Итого за Завтрак		390	11	10	48	216	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	80	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	80	
Обед							
	Суп картофельный с клецками 200 гр.	200	6	10	12	92	167
	Птица в соусе с томатом 160 гр.	160	17	21	4	205	444
	Пюре картофельное 110 гр.	110	3	4	16	122	149
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30				3	145
	Компот из смеси сухофруктов 150 гр.	150			8	32	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		720	31	35	72	606	
Полдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	69	467
	Пряник 50 гр.	50	2	10	29	168	ПТ

Итого за Полдник		200	6	14	36	237	
Ужин							
	Каша гречневая рассыпчатая с сахаром 165 гр.	165	8	5	36	289	204
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Ужин		465	8	5	56	390	
Итого за день		1 955	57	64	230	1529	

(лист 8)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный с гречневой крупой 150 гр.	150	5	5	14	56	162
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	69	467
Итого за Завтрак		340	11	18	37	267	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Суп гороховый 150 гр.	150	4	3	11	91	125
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Икра свекольная 50 гр.	50	4	12	19	99	53
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		600	34	44	117	869	
Полдник							

	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539
	Ряженка 150 гр.	150	4	4	6	81	468
Итого за Полдник		250	12	18	64	319	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 60 гр.	60	8	9	14	73	298
	Каша пшеничная рассыпчатая 110 гр.	110	5	4	26	136	378
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Кофейный напиток с молоком 200 гр.	200	5	5	17	131	464
Итого за Ужин		410	21	18	77	434	
Итого за день		1 700	78	98	305	1949	

(лист 9)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная жидкая 150 гр.	150	5	6	27	159	226
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 10 гр.	10	3	3		34	72
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Завтрак		390	10	10	58	325	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	90	79
Итого за Завтрак 2-й		150	1	1	15	90	
Обед							
	Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне 200 гр.	200	2	5	15	198	136
	Голубцы слоеные с мясом, рисом 200 гр.	200	9	27	50	263	90
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30				3	145
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			10	40	492
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002

Итого за Обед		680	14	32	97	609	
Полдник							
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Сок яблочный 150 гр.	150			15	69	498
Итого за Полдник		250	14	7	56	354	
Ужин							
	Сельдь с луком 70 гр.	70	6	13	2	153	76
	Пюре картофельное 110 гр.	110	3	4	16	122	149
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Ужин		410	11	18	44	387	
Итого за день		1 880	50	68	270	1765	

(лист 10)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_1-3 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Суп молочный вермишелевый 150 гр.	150	5	5	16	134	161
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
Итого за Завтрак		440	14	20	50	430	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Свекольник с мясом 200 гр.	200	3	3	24	138	62
	Гуляш из свинины 70/70 гр.	140	13	11	13	137	83
	Пюре картофельное 110 гр.	110	3	4	16	122	149

	Горошек зеленый консервированный 50 гр.	50	2		3	20	38
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			10	40	492
	Хлеб ржаной обогащенный 30 гр.	30	2		13	63	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		750	25	18	89	567	
Полдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	69	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
Итого за Полдник		200	8	9	34	267	
Ужин							
	Оладьи со сметаной 250 гр.	250	19	25	57	586	1046
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Ужин		450	19	25	72	647	
Итого за день		1 940	66	72	255	1971	
Итого за период		18465	646	750	2665	18434	
Среднее значение за период			64,6	75	266,5	1843,4	

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2- х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г. Электронная версия.

2. Покупные товары.

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

4. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радяньска школа, 1988. — 702 с. — ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с. Электронная версия.

6. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.-280 с. Электронная версия.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2015 г. Электронная версия.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.

9. Единый сборник технологический 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, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь, Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Перевалов А. Я., Коровка Л. С., Тапешкина Н. В., Лебедева А. Г. Электронная версия.

10. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.

УТВЕРЖДЕНО

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

ООО "ИВ"

Недайвозова Ю. А.

"13" 10 2026 год

СОГЛАСОВАНО

ЗАВЕДУЮЩАЯ МБДОУ детский сад № 7 «Белочка»

Коваленко И.В.

"13" 10 2026 год

Примерное 10-дневное меню
для организации питания воспитанников МБДОУ города Зверево

Настоящее примерное 10-дневное меню разработано в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 года N 18 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 02 июня 2026 года, регистрационный N 60833)

При формировании данного меню учтены среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет, форма составления примерного меню приготовляемых блюд, среднесуточные наборы пищевой продукции, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей до 7-ми лет с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для воспитанников возрастной группы от 3 лет до 7 лет

Станица Багаевская октябрь, 2026 года

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Меню приготавливаемых блюд

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 150 гр.	150	13	20	3	132	267
	Икра кабачковая (промышленного производства) 50 гр.	50	1	2	4	39	148
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
Итого за Завтрак		420	22	27	36	361	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	80	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	80	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом 200/13 гр.	200	3	8	6	111	120
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Свекла отварная	50	1		4	21	26

	50 гр.						
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обед		650	30	37	97	811	
Полдник							
	Булочка с изюмом 100 гр	100	8	7	53	306	135
	Ряженка 180 гр.	180	5	4	7	92	468
Итого за Полдник		280	13	11	60	398	
Ужин							
	Творожный пудинг 240 гр.	240	13	9	20	216	222
	Сметана 30 гр.	30	1	5	1	47	434
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
Итого за Ужин		450	14	14	29	296	
Итого за день		1 980	80	89	240	1946	

(лист 2)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша молочная рисовая 180 гр.	180	7	8	27	202	153
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50	50	4		25	118	13002

	гр.						
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Какао с молоком 200 гр.	200	3	3	21	129	461
Итого за Завтрак		445	18	13	73	487	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне 200 гр.	200	2	3	16	117	139
	Котлета рубленая из птицы 80 гр.	80	8	11	9	194	460
	Картофель отварной 130 гр.	130	3	4	21	134	470
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	80	498
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обед		690	18	18	88	642	
Полдник							
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	238	539

	Кофейный напиток с молоком 200 гр.	200	5	5	17	131	464
Итого за Полдник		300	13	19	75	369	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 150 гр.	150	12	7	16	128	309
	Капуста тушеная 130 гр.	130	3	5	13	102	377
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Чай с лимоном 180 гр.	180			10.	42	412
Итого за Ужин		490	17	13	55	343	
Итого за день		2 025	66	63	301	1901	

(лист 3)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный рисовый 180 гр.	180	5	5	19	143	162
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50	50	4		25	118	13002

	гр.						
Итого за Завтрак		425	17	11	59	417	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			15	69	498
Итого за Завтрак 2-й		150			15	69	
Обед							
	Суп картофельный с фрикадельками 200 гр.	200	5	9	25	169	121
	Рагу мяса и овощей 180 гр.	180	15	21	35	292	79
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50	1		2	14	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
Итого за Обед		690	26	31	109	687	
Полдник							
	Пирожок печеный с картофелем 100 гр.	100	7	4	45	241	406
	Кефир 180 гр.	180	5	6	7	104	468
Итого за Полдник		280	12	10	52	345	
Ужин							
	Макаронные	200	6	5	37	599	255

	изделия отварные с сахаром 200 гр.						
	Чай с молоком 180 гр.	180	1	1	11	58	460
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	90	79
Итого за Ужин		530	8	7	63	747	
Итого за день		2 075	63	59	298	2265	

(лист 4)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	130	8	16	7	204	806
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Завтрак		445	22	24	42	480	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	

Обед							
	Суп картофельный с рыбными консервами 250/20 гр.	270	8	4	23	158	131
	Тефтели с томатным соусом 150 гр.	150	9	18	11	234	423
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	5	19	145	149
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обед		830	24	27	86	690	
Полдник							
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Ватрушка с творогом 80 гр.	80	11	11	33	148	695
Итого за Полдник		280	17	17	42	268	
Ужин							
	Вареники ленивые 180 гр.	180	12	8	11	169	288
	Кофейный напиток с молоком 220 гр.	220	5	5	17	131	464
	Хлеб пшеничный 2	50	2	1	16	71	13002

	сорт обогащенный 50 гр.						
Итого за Ужин		450	19	14	54	412	
Итого за день		2105	82	82	234	1910	

(лист 5)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 1 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная 200 гр.	200	8	11	31	202	151
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
Итого за Завтрак		425	18	18	62	429	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			15	69	498
Итого за Завтрак 2-й		150			15	69	
Обед							
	Борщ вегитарианский 200 гр.	200	6	8	26	165	56
	Макаронные изделия отварные 130 гр.	130	5	11	41	161	255
	Гуляш из	70	12	13	3	97	326

	свинины 70 гр.						
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50	1		2	14	145
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обед		700	27	32	117	637	
Полдник							
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
Итого за Полдник		250	10	11	36	318	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 80 гр.	80	10	12	16	97	298
	Пюре картофельное 150 гр.	150	3	5	19	150	472
	Икра свекольная 150 гр.	150	3	11	13	160	75
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Ужин		600	18	28	73	515	
Итого за день		2 125	73	89	303	1968	

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Омлет натуральный 150 гр.	150	13	20	3	132	267
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
Итого за Завтрак		440	22	32	45	451	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Борщ украинский с мясом 200 гр.	200	4	8	12	137	42
	Плов с мясом (свинина) 200 гр.	200	17	17	50	260	166
	Свекла отварная 50 гр.	50	1		4	21	26
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обед		680	25	25	96	556	
Полдник							
	Булочка домашняя 60 гр.	60	5	6	25	123	539
	Кефир 200 гр.	200	6	6	8	116	468
Итого за Полдник		260	11	12	33	239	
Ужин							
	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр.	220	11	9	32	331	265
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
Итого за Ужин		450	13	10	63	463	
Итого за день		1 930	71	79	247	1769	

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		

Завтрак							
	Каша "Дружба" со сливочным маслом 200/6,7 гр.	200	5	9	27	214	Таб.2
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Чай с молоком 200 гр.	200	2	1	12	64	460
Итого за Завтрак		460	11	18	64	467	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	80	498
Итого за Завтрак 2-й		180	1		18	80	
Обед							
	Суп картофельный с клецками 200 гр.	200	6	10	12	92	167
	Птица в соусе с томатом 160 гр.	160	17	21	4	205	444
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	5	19	145	149
	Овощи натуральные сезонные (огурцы) 50 гр.	50				6	71
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обед		770	29	36	66	589	
Полдник							
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Пряник 50 гр.	50	2	10	29	168	ПТ
Итого за Полдник		250	8	16	38	288	
Ужин							
	Каша гречневая рассыпчатая с сахаром 165 гр.	165	8	5	36	289	204
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Ужин		465	8	5	56	390	
Итого за день		2 125	57	75	242	1814	

(лист 8)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Суп молочный с гречневой крупой 200 гр.	200	6	6	37	147	162
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002

	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
	Итого за Завтрак	430	14	19	66	408	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
	Итого за Завтрак 2-й	100			10	60	
Обед							
	Суп гороховый 250 гр.	250	8	11	16	182	99
	Плов из птицы (1 вариант) 150 гр.	150	21	29	46	491	502
	Икра свекольная 50 гр.	50	4	12	19	99	53
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			10	40	492
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Итого за Обед	720	38	52	123	964	
Полдник							
	Булочка домашняя 80 гр.	80	6	11	48	313	539
	Ряженка 180 гр.	180	5	4	7	92	468
	Итого за Полдник	260	11	15	55	405	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 80 гр.	80	8	9	14	73	298
	Каша пшеничная рассыпчатая 150 гр.	150	6	5	24	96	378
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	2		10	47	13002
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
	Итого за Ужин	450	20	18	63	334	
	Итого за день	1960	83	104	317	2171	

(лист 9)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Каша манная молочная жидкая 150 гр.	150	5	6	27	159	226
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
	Итого за Завтрак	415	13	8	67	376	

Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	90	79
	Итого за Завтрак 2-й	150	1	1	15	90	
Обед							
	Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне 200 гр.	200	2	5	15	198	136
	Голубцы слоеные с мясом, рисом 200 гр.	200	9	27	50	263	90
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50	1		2	14	145
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			10	40	492
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Итого за Обед	700	15	32	99	620	
Полдник							
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	80	498
	Итого за Полдник	280	15	7	59	365	
Ужин							
	Сельдь с луком 70 гр.	70	6	13	2	153	76
	Пюре картофельное 150 гр.	150	3	5	19	150	472
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
	Итого за Ужин	450	11	19	47	415	
	Итого за день	1 995	55	67	287	1866	

(лист 10)

Рацион: ДОУ_ЗВЕРЕВО_сад_3-7 лет_с 2026 года **Неделя:** 2 **День:** пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Суп молочный вермишелевый 150 гр.	150	5	5	16	134	161
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток б/м 200 гр.	200	1		18	75	432
	Итого за Завтрак	460	16	19	59	477	
Завтрак 2-й							

	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	60	79
Итого за Завтрак 2-й		100			10	60	
Обед							
	Свекольник с мясом 200 гр.	200	3	3	24	138	62
	Гуляш из свинины 70/70 гр.	140	13	11	13	137	83
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	5	19	145	149
	Горошек зеленый консервированный 50 гр.	50	2		3	20	38
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			10	40	492
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	71	13002
Итого за Обед		800	26	20	107	656	
Полдник							
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	27	198	ПТ
Итого за Полдник		250	10	11	36	318	
Ужин							
	Оладьи со сметаной 250 гр.	250	19	25	57	586	1046
	Чай с лимоном 200 гр.	200			15	61	459
Итого за Ужин		450	19	25	72	647	
Итого за день		2 060	71	75	284	2158	
Итого за период		20380	701	782	2753	19768	
Среднее значение за период			70,1	78,2	275,3	1976,8	

1. Покупные товары.

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

3. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радяньска школа, 1988. — 702 с. — ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с. Электронная версия.

5. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.-280 с. Электронная версия.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2015 г. Электронная версия.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.

8. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.

9. Единый сборник технологический 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, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь, Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Перевалов А. Я., Коровка Л. С., Тапешкина Н. В., Лебедева А. Г. Электронная версия.