

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Начальная школа-детский сад "Радуга"" с. Краснореченское Хабаровского муниципального района
Хабаровского края
(МБОУ НШ ДС с. Краснореченское)

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
Протокол № 2 от 08.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ НШ ДС с. Краснореченское
Е.В. Петина
Приказ от 08.08.2022 № 43а

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в детском саду

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение об организации питания разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648 -20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СанПиН), Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Начальная школа-детский сад "Радуга"" с. Краснореченское Хабаровского муниципального района Хабаровского края (далее МБОУ)
- 1.2 Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в МБОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников (трудового коллектива) и принимаются на его заседании.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. Цели и задачи по организации питания

- 2.1. Цели МБОУ:
 - удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;
- 2.2. Основными задачами являются:
 - обеспечение сбалансированного питания детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБОУ;
 - выполнение натуральных норм на продукты питания;
 - повышение качества работы по организации питания в МБОУ;
 - организация системы работы по снабжению продуктами питания МБОУ;
 - координация деятельности МБОУ с Управлением образования, с товаропроизводителями, поставщиками.

III. Требования к организации питания детей, посещающих МБОУ.

- 3.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей, посещающих МБОУ , определяется санитарно и эпидемиологическими правилами и нормативами установленными СанПиН, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровью детей МБОУ .
- 3.2. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать СанПиН
- 3.3. Правильная организация питания детей в МБОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МБОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

3.4. Организация питания возлагается на директора МБОУ.

3.5. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором МБОУ, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.8. При распределении калорийности суточного питания детей, используют суточный норматив, указанный в СанПиН.

3.9. Для детей в возрасте до 3-х лет и от 3 до 7 –ми меню – требование составляется отдельно

3.10. Вносить изменения в меню- требование без согласования с директором запрещается.

3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания, вывешивая меню в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.13. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.14. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.15. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.16. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.17. В МБОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.18. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.22. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал.

3.23. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.24. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.26. Доставка продуктов питания в МБОУ осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с

производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.27. При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

3.28. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.29. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

IV. Организация питания детей в группе.

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

- создание безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи детьми;
- в формировании культурно – гигиенических навыков во время приёма пищи детьми;

4.2. Получение пищи на группу осуществляется в строгом соответствии с графиком, утвержденным директором.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурств по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребёнка.

4.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню раскладывают салат;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинается приём пищи с салата;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со стола салатницы;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает тарелки из под первого блюда;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста, детей у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи докармливают.

V. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

5.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

5.4. Начисление платы за питание производится на основании табелей учета посещаемости детей.

5.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

VI. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

6.1. Поставки продуктов в МБОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБОУ и снабжающей организацией.

6.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

6.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МБОУ подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

VII. Контроль за организацией питания детей

7.1 Директор, ответственный по питанию осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

7.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МБОУ осуществляется в соответствии с СанПиН. согласно программы производственного контроля.

7.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

7.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.6. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором МБОУ. Директор совместно с ответственным по питанию, кладовщиком и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в МБОУ на учебный год.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБОУ вся необходимая информация размещается на сайте МБОУ.

VIII. Отчетность и делопроизводство

8.1. Директором осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБОУ по организации питания воспитанников по натуральным нормам питания.

8.2. Отчеты об организации питания в МБОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).

План работы по организации питания

Вопросы по питанию, которые могут рассматриваться на административном собрании:

- утверждение плана работы на год;
- краткая характеристика вновь поступивших детей, особенности их питания;
- документы по питанию для руководства в работе.

Выполнение натуральных и денежных норм.

Соблюдение меню.

Отчет кладовщика о работе с поставщиками.

Отчет о контроле питания на группах:

- соблюдение режима питания;
- сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;

Отчет о контроле питания на пищеблоке.

Подведение итогов по организации питания.

Выполнение натуральных норм.

Работа с кадрами

Занятия с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей.

Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей»

Производственное совещание по итогам проверки питания в группах.

Собрание трудового коллектива:

- анализ работы МБОУ по питанию за год

Контроль за организацией питания

Организация систематического контроля за работой пищеблока:

- проверка закладки продуктов питания;
- проверка выхода готовой продукции;
- выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

Ведение документации по питанию на пищеблоке и медкабинете

Организация питания в группах:

- соблюдение режима питания;
- проверка объема блюд;
- сервировка стола в группах и формирование культурно-гигиенических навыков у детей.

Работа с родителями

Общее родительское собрание:

- организация питания в МБОУ.

Выступление членов родительских комитетов групп на собрании трудового коллектива.

Знакомство с новым меню

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

для организации питания детей
МКОУ НШ ДС «Радуга»
Хабаровского муниципального района
Хабаровского края
(детский сад)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях
М: Де Ли принт 2010 г

Примерное меню составлено на основании «Сборника технологических нормативов,
рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» г.
Пермь.2001ч.1.ч2

1 день 9-00	завтрак Каша молочная пшеничная жидкая	91	155/205	5,59/ 7,44	6,06/ 8,07	26,52/ 35,28	183,39/243,92
	Чай с молоком	262	180/200	2,5/ 2,79	2,29/ 2,55	11,94/ 13,27	78,5/87,25
	Хлеб пшеничный		30/40	1,62/ 2,04	0,2/ 0,25	9,76/ 12,32	25,0/37,5
	Масло сливочное		5/10	0,005/ 0,01	1,86/ 4,1/ 8,2	- 0,05/ 0,1	23,83/34,00 37,5/75,0
				9,71/ 12,28	12,65/ 19,07	48,27/ 60,97	324,39/443,67
	Обед Винегрет овощной	1	40/60	0,5/ 0,75	4,05/ 6,08	3,32/ 4,99	51,70/77,56
	Борщ из свежей капусты	25	180/250	3,19/ 5,32	5,54/ 7,55	6,8/ 8,04	89,55/120,73
	Тефтели из говядины с рисом, с соусом	174	85/100	7,83/ 9,16	11,56/ 13,53	8,07/ 9,44	167,64/196,14
	Пюре картофельное	206	120/150	2,55/ 3,19	4,84/ 6,06	18,6/ 23,29	128,36/160,45
	Хлеб		40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
	Компот из свежих яблок + «С» витаминизация	240	180/200	0,14/ 0,16	-	13,49/ 14,99	54,5/60,64
				17,45/ 22,66	26,39/ 33,72	69,8/ 84,6	541,75/678,02
	Полдник Котлеты овощные с творогом	122	125/200	8,64/ 12,96	12,73/ 19,10	20,88/ 31,33	232,06/349,06
	Хлеб		20/30	1,62/ 2,43	0,2/ 0,3	9,76/ 14,64	25,0/37,5
	Бифилайф		180/180	5,04/ 5,04	5,76/ 5,76	7,34/ 7,34	105,13/105,13
				15,3/ 20,93	18,69/ 25,16	37,98/ 53,51	362,19/491,69
				42,46/ 55,87	57,73/ 77,95	156,05 / 198,88	1228,33/1613,3 8

день	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
2день 9-00	Завтрак						
	Суп молочный с макаронными изделиями	44	150/200	4,18/5,58	4,59/6,12	14,80/19,73	117,08/156,08
	Яйцо отварное		0,5/1,0	3,0/6,0	-	-	37,0/74,0
	Какао с молоком	248	180/200	3,39/3,77	3,53/3,94	23,35/25,95	75,0/100,0
	Хлеб пшеничный йодированный		30/40	3,06/4,08	0,4/0,5	18,49/24,65	46,88/62,5
	Сок		150/200	0,75/0,99	-	18,3/24,39	76,2/101,57
				17,81/20,88	14,73/17,66	62,62/74,34	478,62/563,8
10-00				14,38/20,42	8,52/10,56	74,94/94,72	352,16/494,15
12-00	Обед						
	Сельдь с гарниром	24	40/60	1,92/2,88	4,76/3,17	4,41/6,61	68,20/102,3
	Суп крестьянский с крупой на Куринном бульоне	42	180/200	1,66/1,85	5,57/6,19	11,1/12,34	101,23/112,47
	Птица отварная	181	60/80	15,6/20,79	15,6/20,79	0,83/1,10	138,49/184,6
	Капуста тушеная	200	120/150	3,14/3,93	3,87/4,84	16,14/20,17	94,59/118,23
	Компот из кураги + «С» витаминизация	239	180/200	0,29/0,33	-	20,39/22,66	82,79/91,88
	Хлеб		40/60	3,24/4,08	0,4/0,5	19,52/24,65	50,0/62,5
				25,85/33,86	30,2/35,49	72,39/87,53	535,3/671,98
16-00	Полдник						
	Суфле картофельно-морковное	83	100/150	2,70/3,60	2,96/3,94	12,69/16,92	88,22/117,62
	Хлеб		20/30	1,62/2,43	0,2/0,3	9,76/14,64	25,0/37,0
	Кисель из конц. + «С»витам.	233	150/200	1,02/1,35	-	22,49/29,97	87,36/116,4
				5,34/7,38	3,16/4,24	44,94/61,53	200,58/271,02
			45,57/61,88	41,88/50,29	192,27/243,78	1088,04/1437,15	

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
3 день 9-00	завтрак						
	Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	93	155/ 205	4,78/ 6,33	6,72/ 8,90	19,27/ 25,49	156,79/207,38
	Кофейный напиток с молоком	253	180/ 200	2,51/ 2,79	2,87/ 3,19	17,74/ 19,71	106,83/118,69
	Сыр		7/10	1,77/ 2,53	1,86/ 2,66	-	23,83/34,00
	Хлеб пшеничный йодированный		30/40	24/ 3,19	0,4/ 0,5	12,6/ 13,99	63,6/84,77
	Сок		150/ 150	0,75/ 0,75	-	18,3/ 18,3	76,2/76,2
10-00				12,21/ 15,59	11,85/ 15,25	67,91/ 77,49	427,25/ 521,04
	обед						
12-00	Салат из моркови с зеленым горошком	11	40/60	0,76/ 1,14	4,05/ 6,07	2,5/ 3,75	49,5/74,25
	Рассольник ленинградский	33	180/ 250	5,3/ 8,38	8,92/ 10,28	22,02/ 29,78	120,46/175,03
	Рыба, запеченная под молочным соусом, с гарниром	140	190/ 230	17,85/ 20,85	1154/ 13,48	28,92/ 33,76	290,80/339,72
	Компот из сухофруктов + «С» витаминация	241	180/ 200	0,50/ 0,56	-	25,10/ 27,89	102,42/113,79
	Хлеб зерновой		40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				27,65/ 36,01	24,91/ 30,33	98,06/ 119,83	613,18/765,29
	полдник						
16-00	Запеканка из творога с молочным соусом	117	150/ 200	19,48/ 29,22	8,07/ 12,11	19,4/ 29,1	228,15/342,23
	Чай с лимоном	260	180/ 200	0,06/ 0,07	-	13,78/ 15,31	55,46/61,62
	Хлеб зерновой		40/50	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				22,78/ 33,37	8,47/1 2,61	52,7/6 9,06	333,61/467,35
				62,64/ 84,97	45,23/ 58,21	218,67/ 266,38	1374,04/1753,68

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
4 день 9-00	завтрак						
	Каша манная молочная жидкая	87	155/ 205	5,43/ 7,24	5,4/ 7,21	30,56/ 40,74	192,65/256,81
	Чай с молоком	262	180/ 200	2,5/ 2,79	2,29/ 2,55	11,94/ 13,27	78,5/87,25
	Сыр		9/15	2,22/ 3,28	2,33/ 3,45	-	29,97/44,2
	Хлеб пшеничный		20/40	2,04/ 4,08	0,25/ 0,5	12,32/ 24,65	37,5/75,0
	Яйцо отварное		0,5/0,5	2,55/ 2,55	2,3/ 2,3	0,15/ 0,15	31,5/31,5
				14,74/ 19,94	12,57/ 16,01	54,97/ 78,81	370,12/ 494,76
	обед						
12- 00	Салат из свежих помидоров	18	50/60	0,50/ 0,60	5,08/ 6,09	2,30/ 2,76	56,96/68,35
	Суп картофельный с рыбой	41	180/ 200	9,51/ 13,21	2,96/ 4,1	4,82/ 6,7	83,69/116,23
	Биточки из говядины	161	65/ 75	10,68/ 11,04	10,72/ 12,36	5,27/ 5,74	161,9/187,75
	Капуста тушеная с морковью в молоке	201	130/ 150	3,14/ 3,63	3,70/ 4,27	11,46/ 13,23	91,63/125,73
	Компот из сухофруктов + «С» витаминация	241	180/ 200	0,50/ 0,56	-	25,10/ 27,89	102,42/113,79
	Хлеб йодированный		40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				27,57/ 33,12	22,86/ 27,26	68,47/ 80,97	546,605/674,35
	полдник						
16- 00	Блинчики с яблочным фаршем	266	120/ 140	6,41/ 7,48	6,45/ 7,53	29,82/ 34,79	203,79/237,62
	Молочно-кислая продукция	251	180/ 200	5,04/ 5,60	5,74/ 6,38	7,36/ 8,18	101,27/112,52
				11,45/ 13,08	12,19/ 13,91	37,18/ 42,97	305,06/350,14
				53,76/ 66,14	47,62/ 57,18	160,62/ 202,75	122,78/1519,25

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
5 день	завтрак						
	Каша «Дружба»	84	155/ 205	4,91/ 6,55	6,24/ 8,33	26,32/ 35,09	180,87/241,11
	Кофейный напиток с молоком	253	180/ 200	2,5/ 2,79	2,78/ 3,19	17,74/ 19,71	106,83/118,69
	Хлеб пшеничный		25/ 35	2,02/ 6,99	0,25/ 0,29	12,2/ 14,38	31,25/36,46
	Масло сливочное		5/10	0,005/ 0,01	4,1/ 8,2	0,05/ 0,1	37,5/75,0
				9,48/ 16,34	13,46/ 20,01	56,31/ 69,28	356,45/471,26
	обед						
12- 00	Салат из свежих огурцов	15	40/60	0,28/ 0,43	4,03/ 6,04	1,2/ 1,8	41,44/62,16
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	36	180/ 200	1,68/ 1,87	2,79/ 3,11	9,80/ 10,89	71,13/79,03
	Птица отварная	181	60/80	15,62/ 20,80	15,6/ 20,80	0,82/ 1,10	180,77/224,30
	Картофель отварной	204	130/ 150	2,71/ 3,13	6,09/ 7,03	23,58/ 27,21	158,13/182,46
	Сок		180/ 200	0,75/ 0,83	-	18,3/ 20,33	76,2/84,65
	Хлеб		30/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				24,26/ 31,14	28,91/ 37,48	73,22/ 85,98	577,67/695,1
	полдник						
16- 00	Молочно-кислая продукция (Простокваша)		200/ 200	5,6/ 5,6	6,4/ 6,4	7,6/ 7,6	110,0/110,0
	Кондитерские изделия		20/40	1,28/ 2,56	2,3/ 4,6	18,4/ 36,8	110,0/220,0
				6,68/ 8,16	8,7/ 11,0	26,0/ 44,4	220,0/330,0
				40,62/ 55,64	51,07/ 68,49	155,53/ 199,66	1154/ 1496,36

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
6 день 9-00	завтрак						
	Морковная запеканка с соусом молочным	69/ 219	150/ 200	4,46/ 6,7	14,47/ 19,29	26,93/ 35,90	258,07/324,01
	Чай с молоком	262	180/ 200	2,5/ 2,79	2,29/ 2,55	11,9/ 13,27	78,53/87,25
	Хлеб пшеничный	-	30/ 40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,49/ 24,65	37,5/75,0
				10,02/ 13,57	17,16/ 22,32	57,32/ 73,82	53,31/79,96
	обед						
12- 00	Салат из свеклы с чесноком	22	40/60	0,56/ 0,84	4,03/ 6,04	3,68/ 5,53	41,44/62,16
	Щи из свежей капусты с картофелем	56	180/ 200	6,39/ 9,76	6,6/ 7,98	7,4/ 7,69	114,6/136,6
	Фрикадельки рыбные	147	65/75	8,94/ 10,46	4,62/ 5,41	4,72/ 5,52	69,06/80,82
	Каша гречневая рассыпчатая	186	130/ 150	7,56/ 8,73	4,7/ 5,43	39,0/ 45,0	200,3/233,8
	Кисель из свежих ягод + «С» витаминация	235	180/ 200	0,10/ 0,12	-	19,03/ 21,15	76,57/85,07
	Хлеб		40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				26,79/ 33,99	20,35/ 25,36	93,35/ 109,54	563,84/678,75
	полдник						
16- 00	Яблоко фаршированное творогом	244	120/ 150	14,96/ 18,7	1,31/ 1,64	26,58/ 33,23	145,98/182,48
	Кефир		150/ 200	4,2/ 5,6	4,8/ 6,4	6,15/ 8,2	84,77/113,0
				19,16/ 24,3	6,11/ 8,04	32,73/ 41,43	230,75/295,48
				55,97/ 71,86	43,62/ 55,72	183,4/ 224,79	1168,69/1460,73

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
7 день 9-00	завтрак						
	Суп молочный с крупой	43	150/ 200	3,7/ 4,94	4,5/ 6,06	13,96/ 18,62	11,4/148,54
	Чай с сахаром	263	180/ 200	0,10/ 0,12	-	10,83/ 12,04	43,78/48,64
	Яйцо отварное		0,5/0,5	2,55/ 2,55	2,3/ 2,3	0,15/ 0,15	31,5/31,5
	Хлеб пшеничный йодированный	-	25/30	2,55/ 3,06	0,3/ 0,4	15,4/ 18,49	39,0/46,80
	Сыр		9/15	2,22/ 3,28	2,38/ 3,45	-	29,97/44,2
	Масло сливочное		5/0	0,005/ 0,01	4,1/ 8,2	0,05/ 0,1	37,5/75,0
10- 30	Варенец		200/ 200	5,6/ 5,6	6,4/ 6,4	8,20/ 8,20	113,0/113,0
				16,72/ 19,56	19,93/ 26,81	48,59/ 57,96	406,15/507,68
	обед						
12- 00	Огурец свежий		50/60	0,3/ 0,36	3,53/ 4,26	1,5/ 1,8	40,0/48,0
	Свекольник с курицей	34	180/ 230	3,19/ 5,06	5,54/ 8,5	6,83/ 7,34	89,5/121,66
	Рыба запеченная под молочным соусом с гарниром	140	190/ 230	17,85/ 20,85	11,54/ 13,48	28,92/ 33,76	280,80/339,72
	Компот из сухих фруктов	241	180/ 200	0,50/ 0,56	-	25,10/ 27,89	102,42/113,79
	Хлеб		40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/61,62
				25,08/ 30,91	21,03/ 26,74	81,87/ 95,44	562,72/684,79
	полдник						
16- 00	Пудинг из творога запеченный	235	65/100	6,99/ 10,76	4,2/6, 46	0,68/ 1,05	125,7/205,0
	Сок		180/ 180	0,75/ 0,75	-	18,3/ 18,3	76,2/76,2
	Хлеб		20/30	1,62/ 2,43	0,2/ 0,3	9,76/ 14,64	25,0/37,0
				9,36/ 13,94	4,4/ 6,76	28,74/ 33,99	226,9/318,2
				51,16/ 61,41	45,36/ 60,31	159,2/ 187,39	1195,71/1510,67

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
8 день 9-00	завтрак						
	Каша боярская	85	155/ 205	7,35/ 9,8	10,45/ 13,94	31,30/ 41,73	248,74/331,58
	Чай с молоком	262	180/ 200	2,5/ 2,79	2,29/ 2,55	11,94/ 13,27	78,53/87,25
	Хлеб пшеничный йодированный	-	30/60	1,62/ 3,24	0,2/ 04	15,4/ 20,5	37,5/75,0
				11,47/ 15,83	12,94/ 16,84	70,96/ 100,14	364,77/493,83
	обед						
12- 00	Салат витаминный	2	50/60	0,57/ 0,68	5,07/ 6,08	5,77/ 6,92	70,92/85,16
	Борщ с капустой и картофелем	27	185/ 205	6,9/ 9,33	7,12/ 10,8	0,64/ 0,81	113,05/167,93
	Колбаса отварная	-	15/20	2,4/ 3,2	6,7/ 8,9	0,7/ 0,9	38,0/50,6
	Рис припущенный	192	130/ 150	3,22/ 3,72	4,71/ 5,44	33,73/ 37,77	186,38/215,05
	Кисель из концентрата + «С» витаминация	235	180/ 200	0,10/ 0,12	-	19,03/ 21,15	76,57/85,07
	Хлеб		50/60	2,7/ 3,24	0,3/ 0,4	17,08/ 20,5	62,5/75,0
				15,89/ 20,29	24,5/ 31,02	75,95/ 88,05	547,47/678,81
	полдник						
16- 00	Яйцо отварное		0,5/0,5	2,55/ 2,55	2,3/ 2,3	0,15/ 0,15	31,5/31,5
	Молочно-кислая продукция (кефир)	251	200/ 200	5,6/ 5,6	6,38/ 6,38	8,18/ 8,18	112,52/112,52
	Булочка «Веснушка»	269	45/60	3,47/ 4,61	3,32/ 4,41	26,54/ 35,30	149,85/180,3
				11,62/ 12,76	12,0/ 13,14	34,86/ 43,63	293,87/324,32
				38,98/ 48,88	49,44/ 61,0	181,77/ 231,82	1206,11/1496,96

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
9 день 9-00	завтрак						
	Каша ячневая молочная вязкая	99	155/ 200	5,42/ 7,23	5,0/ 6,67	29,66/ 39,5	185,19/236,87
	Какао с молоком	248	180/ 200	3,39/ 3,77	3,53/ 3,93	23,35/ 25,95	138,54/153,92
	Хлеб пшеничный йодированный	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,49/ 24,65	37,5/75,0
	Сыр		6/10	1,48/ 2,46	1,55/ 2,58	-	19,98/33,28
				13,35/ 17,54	10,48/ 13,68	71,5/ 90,1	381,21/499,07
	обед						
12- 00	Суп из овощей на курином бульоне	35	180/ 200	1,38/ 1,54	4,69/ 4,69	9,06/ 10,07	82,9/92,19
	Птица отварная	181	60/70	15,6/ 18,22	15,6/ 18,22	0,83/ 0,97	207,74/242,88
	Макаронные изделия отварные	194	130/ 150	5,52/ 6,62	5,29/ 6,35	35,32/ 42,39	211,09/253,31
	Капуста тушеная с морковью в молоке	201	120/ 150	2,9/ 3,63	3,42/ 4,27	10,58/ 13,23	84,58/105,73
	Компот из свежих фруктов	240	180/ 200	0,14/0 ,16	-	13,49/ 14,99	54,5/60,64
	Хлеб зерновой	-	40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				25,88/ 30,62	25,98/ 29,76	78,22/ 93,07	606,24/711,52
	полдник						
16- 00	Сырники из творога со сгущенным молоком	129	90/ 120	13,5/ 18,0	2,62/ 3,49	22,33/ 29,78	167,16/222,88
	Молочно-кислая продукция (варенец)		200/ 200	5,6/ 5,6	6,4/ 6,4	8,2/ 8,2	113,0/113,0
				19,1/ 23,6	9,02/ 9,89	30,53/ 37,98	280,16/335,5
				58,33/ 71,76	45,48/ 53,33	180,25/ 221,15	1267,61/1546,09

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
10 день	завтрак						
	Каша манная молочная жидкая	90	155/ 205	4,65/ 6,2	6,03/ 8,05	23,32/ 31,09	186,55/222,09
	Чай с сахаром	263	180/ 200	0,10/ 0,12	-	10,83/ 42,04	43,78/48,64
	Хлеб пшеничный йодированный	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,49/ 24,65	37,5/75,0
	Масло сливочное	-	5/10	0,005/ 0,01	4,1/ 8,2	0,05/ 0,1	37,5/75,0
				7,81/ 10,31	10,53/ 16,75	52,69/ 67,88	305,33/490,73
	обед						
12- 00	Суп из овощей с картофелем и с фрикадельками	35/57	185/ 235	6,92/ 9,51	8,04/ 10,7	8,41/ 10,57	136,56/180,12
	Котлеты из птицы	178	85/100	9,43/ 11,02	10,66/ 12,45	6,42/ 7,52	159,32/186,09
	Пюре картофельное	206	120/ 140	2,55/ 2,97	4,64/ 21,7	18,6/ 21,7	128,36/149,36
	Кисель из клюквы	232	180/ 200	0,09/ 0,11	-	23,24/ 25,83	93,37/123,74
	Хлеб зерновой	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,49/ 24,65	37,5/75,0
				22,05/ 27,69	23,88/ 45,35	75,16/ 90,27	555,11/714,31
	полдник						
16- 00	Котлеты капустные	66	75/105	5,25/ 7,0	10,37/ 13,82	18,36/ 29,98	187,81/250,04
	Хлеб йодированный	-	20/40	1,62/ 3,24	0,9/ 1,20	9,76/ 19,52	25,0/50,0
	Чай с сахаром, с лимоном	263	180/ 200	0,10/ 0,12	-	10,83/ 12,04	43,78/48,64
				6,97/ 10,36	11,27/ 15,02	38,95/ 61,54	256,59/348,68
				36,83/ 48,36	45,68/ 77,12	116,8/ 219,69	117,03/1553,72

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
11 день 9-00	завтрак						
	Суп молочный с крупой	43	180/ 200	4,44/ 4,94	5,45/ 6,06	16,76/ 18,62	133,69/148,54
	Молоко кипяченое	255	200/ 200	5,59/ 5,59	6,38/ 6,38	9,38/ 9,38	117,31/117,31
	Хлеб пшеничный йодированный	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,49/ 24,65	37,5/75,0
	Масло сливочное	-	5/10	0,05/ 0,01	4,1/ 8,2	0,05/ 0,1	37,5/75,0
	Джем		5/10	0,02/ 0,05	-	7,32/ 14,65	42,25/84,5
				13,16/ 14,67	16,33/ 21,14	52,0/ 67,6	368,25/500,35
	обед						
12-00	Помидор свежий	б/н	50/60	0,4/ 048	-	1,7/ 2,04	8/9,6
	Суп – лапша домашняя с гречками из пшеничного хлеба	47/58	210/ 250	4,14/ 5,53	3,79/ 4,33	25,67/ 34,61	153,46/199,61
	Тефтели из говядины паровые	173	65/75	10,98/ 12,85	12,50/ 14,60	7,44/ 8,74	176,18/207,83
	Пюре морковное	213	130/ 150	2,22/ 2,77	5,37/ 6,72	10,28/ 12,85	98,4/123,0
	Компот из кураги	239	180/ 200	0,29/ 0,33	-	20,39/ 22,66	82,79/91,98
	Хлеб зерновой	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,49/ 24,65	37,5/75,0
				21,09/ 26,04	22,06/ 26,15	83,97/ 105,6	556,33/707,02
	полдник						
16-00	Яйцо вареное	-	0,5/1,0	2,55/ 5,1	2,3/ 4,6	0,15/ 0,3	31,5/63,0
	Коржик молочный	279	45/45	3,08/ 3,08	5,28/ 5,28	30,53/ 30,53	182,03/182,03
	Кисель из свежих ягод	235	180/ 200	0,10/ 0,12	-	19,3/2 1,15	76,57/85,07
				5,73/ 8,3	7,58/ 9,88	49,98/ 51,98	289,65/330,1
				39,98/ 49,01	45,97/ 57,17	185,95/ 225,18	1214,23/1537,47

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
12 день 9-00	завтрак						
	Каша гречневая вязкая на молоке	86	155/ 200	5,95/ 7,94	6,15/ 8,21	26,3/ 35,13	184,67/246,17
	Кофейный напиток с молоком	235	150/ 200	2,09/ 2,79	2,39/ 3,19	14,76/ 19,71	89,02/118,69
	Хлеб пшеничный йодированный	-	20/30	1,62/ 2,04	0,2/ 0,25	9,76/ 12,32	25,0/37,5
	Сыр		6/10	1,4/ 2,35	1,8/ 3,02	-	21,9/36,65
	Масло сливочное		5/10	0,005/ 0,01	4,1/ 8,2	0,05/ 0,1	37,5/75,0
				11,065/ 15,13	14,64/ 22,87	50,87/ 67,26	358,09/514,01
	обед						
12- 00	Салат из свеклы с соленым огурцом	21	40/60	0,5/ 0,75	4,03/ 6,04	3,10/ 4,65	50,72/76,08
	Суп-лапша домашняя на курином бульоне	47	180/ 200	1,76/ 1,96	3,51/ 3,34	10,0/ 11,12	78,75/166,19
	Курица отварная	181	60/80	15,60/ 20,79	15,60/ 20,79	0,83/ 11,06	108,74/176,91
	Капуста тушенная с морковью в молоке	201	120/ 150	2,9/ 3,63	3,42/ 4,27	10,58/ 13,23	84,58/105,73
	Кисель из свежих ягод + «С» витаминация	135	180/ 200	0,10/ 0,12	-	19,03/ 21,15	76,57/85,07
	Хлеб		40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				24,1/ 31,33	22,93/ 34,94	63,06/ 85,86	448,36/672,48
	полдник						
16- 00	Вареники ленивые	116	65/ 105	9,74/ 16,24	2,94/ 4,86	9,96/ 16,61	105,37/175,61
	Молочно-кислая продукция (варенец)		180/ 200	5,04/ 5,6	5,76/ 6,4	7,38/ 8,20	101,71/113,0
	Хлеб ржаной		20/30	1,62/ 2,43	0,2/ 0,3	9,76/ 14,64	25,0/37,5
				16,4/ 24,27	8,9/ 11,54	27,0/ 39,45	232,08/326,11
				51,56/ 70,73	46,47/ 69,37	140,93/ 192,57	1038,53/1512,60

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
13 день 9-00	завтрак						
	Каша рисовая молочная жидкая	98	155/ 205	3,84/ 5,12	4,96/ 6,62	24,46/ 32,64	157,73/210,13
	Какао с молоком	248	180/ 200	3,39/ 3,77	3,53/ 3,93	23,35/ 25,95	138,54/153,92
	Хлеб пшеничный йодированный	-	30/40	2,2/ 2,93	0,9/ 1,2	15,4/ 20,5	75,0/100,0
	Сыр	-	7/10	1,77/ 2,53	1,86/ 2,66	-	23,83/34,0
10-00	Яйцо	-	0,5/0,5	2,25/ 2,25	2,3/ 2,3	0,15/ 0,15	31,5/31,5
	Сок		150/ 150	0,75/ 0,75	-	18,3/ 18,3	76,2/76,2
				14,2/ 17,35	13,55/ 16,71	81,66/ 97,54	502,8/605,75
	обед						
12- 00	Салат витаминный	2	40/60	0,45/ 0,68	4,05/ 6,08	4,61/ 6,92	56,77/85,12
	Суп картофельный с бобовыми	36	180/ 250	1,68/ 2,33	2,79/ 3,88	9,80/ 13,61	71,13/98,78
	Суфле из отварной говядины паровое	171	65/ 75	14,92/ 17,46	14,89/ 17,42	4,23/ 4,95	210,49/246,24
	Картофельное пюре с морковью	207	150/ 180	3,07/ 3,69	3,46/ 4,15	22,09/ 26,51	131,0/158,20
	Чай с сахаром	263	180/ 200	0,10/ 0,12	-	10,83/ 12,04	43,78/48,64
	Хлеб зерновой	-	40/60	3,24/ 4,08	0,4/ 0,5	19,52/ 24,65	50,0/62,5
				23,46/ 28,36	25,59/ 32,03	71,08/ 88,68	563,17/699,48
	полдник						
16- 00	Огурец свежий	-	40/50	0,4/ 0,5	-	1,7/ 2,12	8,0/10,0
	Тефтели рыбные с соусом	146	85/100	6,13/ 8,95	4,62/ 5,48	7,84/ 9,16	103,63/121,07
	Варенец	-	180/ 200	5,04/ 5,6	5,76/ 6,4	8,82/ 9,8	107,11/119,0
	Хлеб йодированный	-	30/40	2,2/ 2,93	0,9/ 1,2	15,4/ 20,5	75,0/100,0
	Кондитерские изделия	-	20/40	1,34/ 2,68	1,7/ 3,4	14,38/ 28,60	78,20/156,4
				10,47/ 20,66	12,98/ 16,48	48,17/ 70,18	371,94/496,47
				48,03/ 66,37	52,15/ 65,22	199,91/ 256,4	1437,91/1801,70

День	Наименование блюда	№ тех. карты	Выход ясли/ сад	Химический состав			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
14 день 9-00	завтрак						
	Яйцо вареное	-	40/40	6,0/ 6,0	-	-	74,0/74,0
	Вареники с творогом п/фабрикат	-	85/ 105	8,91/ 14,83	7,89/ 10,86	9,2/ 10,86	96,0/155,0
	Хлеб йодированный	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,45/ 24,65	37,5/75,0
	Какао с молоком	248	180/ 200	3,39/ 3,77	3,53/ 3,93	23,35/ 25,95	138,54/153,92
	Бифидок	251	180/ 200	5,04/ 5,60	5,74/ 6,38	7,36/ 8,18	101,27/112,52
10-00				20,4/ 28,28	17,56/ 21,67	58,36/ 69,64	447,31/570,44
	обед						
12- 00	Салат из свежих огурцов	15	40/60	0,28/ 0,43	4,03/ 6,04	1,2/ 1,8	41,44/62,16
	Суп картофельный вегетарианский	78	180/ 200	1,19/ 1,32	4,02/ 4,47	0,98/ 1,09	67,32/74,8
	Рыба запеченная с морковью в соусе сметанном	253/ 226	60/80	6,60/ 8,78	4,09/ 5,45	1,60/ 2,12	72,0/86,0
	Картофельное пюре	206	100/ 150	2,13/ 3,19	4,04/ 6,06	15,53/ 23,29	106,97/160,45
	Напиток из шиповника	256	180/ 200	0,61/ 0,68	-	18,91/ 21,01	42,18/46,87
	Хлеб ржано- пшеничный	-	30/40	3,06/ 4,08	0,4/ 0,5	18,45/ 24,65	37,5/75,0
				13,87/ 18,48	16,58/ 22,52	56,67/ 73,96	367,41/505,28
	полдник						
16- 00	Булочка домашняя	274	45/60	3,79/ 4,37	7,07/ 7,07	27,67/ 36,80	171,58/228,20
	Яблоки фаршированные изюмом	246	110/ 110	0,35/ 0,35	-	16,77/ 16,77	68,45/68,45
	Молоко кипяченое	255	200/ 200	5,59/ 5,59	6,38/ 6,38	9,38/ 9,38	117,31/117,31
				9,73/ 10,31	13,45/ 13,45	53,82/ 62,95	357,34/413,96
				44,0/ 57,07	47,59/ 57,69	168,85/ 206,55	1172,06/1489,68