



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение науки  
«Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики  
и охраны здоровья рабочих промпредприятий»  
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)**

Орган инспекции  
ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора  
АТТЕСТАТ аккредитации  
№ RA.RU.710199 от 03.03.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель органа инспекции ФБУН ЕМНЦ  
ПОЗРПП Роспотребнадзора

В.Б. Гурвич  
Ф.И.О.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 05-05/95/7679/6531/80**

Экспертное заключение  
составлено:

18 марта 2021 г.  
дата

место проведения  
экспертизы/оценки

Федеральное бюджетное учреждение науки  
«Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики  
и охраны здоровья рабочих промпредприятий», г.Екатеринбург,  
ул.Попова, 30

на основании:

адрес  
вх. № 66-54/653-2021 от «3» марта 2021 г.  
номер заявки, дата

экспертом (ами):

Мажаева Т.В.	Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции
--------------	---

Проведена экспертиза/оценка:

с 5 по 18 марта 2021 г.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для образовательных учреждений  
вид экспертизы/оценки (в соответствии с областью аккредитации ОИ)

в отношении

ООО «Комбинат общественного питания»  
субъект права

объекта(ов)

	Примерное рекомендуемое 10-дневное меню для детей 3-7 лет, с пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях 10,5-12 часов, (всесезонное, 4-разовое питание)
--	---

Материалы для проведения  
экспертизы/оценки представил:

ООО «Комбинат общественного питания» Свердловская область,  
г. Полевской, микрорайон Черемушки, д.16, офис №2  
ИНН 6679003789

наименование ЮЛ, ИП, представившего материалы  
с указанием юридического адреса

Материалы поступили:

3 марта 2021 г.



Экспертное заключение № 05-05/95/7679/6531/80  
Страница 1 из 3

ОИ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора

Представленные материалы:

Примерное рекомендуемое 10-дневное меню для детей 3 -7 лет, с пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях 10,5-12 часов, (всесезонное, 4-разовое питание)

перечень материалов

Разработчик материалов:

Перечень поступивших материалов	Разработчик материалов (наименование ЮЛ, ИП, разработчика материалов)
Примерное рекомендуемое 10-дневное меню для детей 3-7 лет, с пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях 10,5-12 часов, (всесезонное, 4-разовое питание)	ООО «Комбинат общественного питания»

Предмет экспертизы/оценки:

№ п/п	наименование НД, в соответствии с которыми проведена экспертиза/оценка	Пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Статья 8, ч.5
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	п. 8.1.2, 8.1.2.2, 8.1.2.3, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9, 8.2.1

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ООО «Комбинат общественного питания»
2.	адрес	Свердловская область, г. Полевской, микрорайон Черемушки, д.16, офис №2
	ИНН	6679003789
	ОКПО	30858003
	ОГРН	1116679005156
	ОКВЭД	56.10; 10.71, 46.31; 46.31.11; 46.32; 46.32.3; 46.33; 46.38.21; 47.1; 47.24.1; 47.24.2; 52.10; 52.24; 56.10.1; 56.10.3; 56.29; 68.20; 68.32; 74.20; 74.30; 82.92
	руководитель: ФИО, должность	Директор Козырева Оксана Юрьевна
3.	телефон, факс, e-mail	8 (34350) 41615 Office.polevs@gmail.com

**УСТАНОВЛЕНО:**

**1. Описательная часть результатов экспертизы/оценки рассмотренных материалов:**

С 5 по 17 марта 2021 г. проведена экспертиза примерного рекомендуемого 10-дневное меню для детей 3-7 лет, с пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях 10,5-12 часов, (всесезонное, 4-разовое питание), предоставленного ООО «Комбинат общественного питания» с целью установления его соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Примерное меню, разработано ООО «Комбинат общественного питания» и утверждено руководителем Козыревой О.Ю.

В соответствии с примерным меню в дошкольном образовательном учреждении организовано четырехразовое (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник) питание, что соответствует требованиям приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по кратности приема пищи детей в дошкольных общеобразовательных учреждениях.

Установлено, что при 4-разовом питании потребление основных пищевых веществ и энергии для детей 3-7 лет в среднем за 10 дней составит по белку 68 г, жирам 61 г, углеводам 234 г и 1725 ккал. Пищевая ценность соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 1 и таблица 3) СанПиН

Экспертное заключение № 05-05/95/7679/653/ 80 ОИ ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора

2.3/2.4.3590-20 и покрывает более 90% от физиологической нормы потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 3-7 лет (п. 8.1.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Калорийность завтраков варьирует между днями от 351 до 435 ккал, обедов – от 624 до 705 ккал, уплотненных полдников – 461 до 642 ккал. Калорийность между приемами пищи в представленном примерном меню распределилась следующим образом: завтрак в среднем 21% от суточной потребности, обед 36%, уплотненный полдник 32%, что соответствует требованиям Приложения 10 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению калорийности между приемами пищи и составляет за 4 приема пищи 95% от суточной потребности. Требования по массе порций и суммарному объему блюд соблюдены (приложение 9, таблица 1 и таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню приведены номера технологических карт (ТК), указаны наименования блюд, выход блюда по массе, пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калории) на каждое блюдо и рациона в целом. Названия блюд указаны в соответствии со сборниками рецептов. При приготовлении блюд используются щадящие технологии, не применяется жарка, запрещенные продукты не используются.

**2. Выявленные нарушения нормативных требований (или нарушений нормативных требований не выявлено)**

**3. Выводы:**

Примерное рекомендуемое 10-дневное меню для дошкольных общеобразовательных учреждений с 4-разовым приемом пищи для детей 3-7 лет в объеме проведенной экспертизы соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**К экспертному заключению прилагаются:** Примерное рекомендуемое 10-дневное меню для детей 3-7 лет, с пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях 10,5-12 часов, (всесезонное, 4-разовое питание)

**Экспертное заключение составлено:**

Зав. отделом гигиены питания, качества и безопасности продукции

\_\_\_\_\_

должность



\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Мажаева Т.В.

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

КОПИЯ  
ВЕРНА

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_

«    »

**Утверждаю:**

Директор ООО «Комбинат общественного питания»



Ю. Козырева

\_\_\_\_\_ 2021 года

**Примерное 10-дневное меню для детей 3-7 лет, пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5**

**часов всесезонное, 4-разовое питание:**

**(завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник)**

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с повидлом	40	1,66	2	12,08	56,4	1 046
	Каша пшенная вязкая молочная с маслом сливочным	200	8,48	9	37,96	289,2	302
	Чай с сахаром	180			8,08	32,3	1 188
	<b>Итого за Завтрак</b>		10,14	11	58,12	377,9	
<b>Завтрак 2</b>							
	Сок натуральный	180	0,54		29,34	93,6	707
<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,54		29,34	93,6	
<b>Обед</b>	Салат из моркови и яблок с маслом растительным	60	0,52	3	4,82	49,9	1 101
	Суп картофельный вегетарианский со сметаной	200	1,4	3	11,57	75,8	84
	Мясо говядины отварное	10	2,31	3		35,2	1 053
	Тефтели мясные с луком	70	10,68	12	9,69	185,2	907
	Пюре гороховое с морковью	150	20,92	11	46,5	377,1	1 189
	Напиток из плодов шиповника	180	0,29		14,81	62,7	705
	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98		12,08	58,8	894
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,76		13,33	63	1 147
	<b>Итого за Обед</b>		39,86	32	112,8	907,7	
<b>Полдник</b>							
	Пудинг творожно-манный	130	20,59	13	22,93	298,6	1 073
	Соус молочный (сладкий)	20	0,4	1	2,69	21,7	904
	Молоко кипяченое	180	5,22	6	8,46	108	920
	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58		9,66	47	894
	Яблоки свежие	100	0,4		9,8	47	976
<b>Итого за Полдник</b>		28,19	20	53,54	522,3		
<b>Итого за день</b>		78,73	63	253,8	1901,5		

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 2)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 1

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным	35	2,12	10	14,93	144,4	808
	Каша манная молочная с маслом сливочным	200	7,51	7	41,1	263,3	853
	Кофейный напиток с молоком	180	4,31	5	16,18	126,6	1 110
<b>Итого за Завтрак</b>			13,94	22	72,21	534,3	
<b>Завтрак 2</b>	Кисломолочный продукт	180	5,22	6	7,2	106,2	914
	<b>Итого за Завтрак 2</b>			5,22	6	7,2	106,2
<b>Обед</b>	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соевым маслом и растительным маслом	60	0,73	6	5,75	80,9	834
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной*	200	1,52	4	7,38	73,7	124
	Мясо говядины отварное	10	2,31	3		35,2	1 053
	Биточки из говядины паровые	70	7,11	5	4,37	94,8	466
	Соус красный основной	20	0,02		0,13	1,5	901
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,72	6	29,48	204,2	998
	Напиток апельсиновый	180	0,18		23,16	94,7	925
	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98		12,08	58,8	894
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,76		13,33	63	1 147
<b>Итого за Обед</b>			21,33	24	95,68	706,8	
<b>Полдник</b>	Макаронные изделия запеченные с сыром	200	7,66	13	46,26	333,6	334
	Кисель из ягод свежих	180	0,19		18,43	76	911
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой	60	0,28		0,79	7,6	738,1
<b>Итого за Полдник</b>			8,13	13	65,48	417,2	
<b>Итого за день</b>			48,62	65	240,57	1764,5	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 3)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 1

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40	4,72	6	12,21	117,1	3
	Каша (рис, гречневая) молочная жидкая с маслом сливочным	200	2,48	5	22,43	146,3	886
	Чай с молоком	180	1,46	2	11,35	66,2	854
<b>Итого за Завтрак</b>			8,66	13	45,99	329,6	
<b>Завтрак 2</b>	Яблоки свежие	100	0,4		9,8	47	976
	<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,4		9,8	47
<b>Обед</b>	Свекла отварная с маслом растительным	60	0,89	5	5,19	69,5	20
	Суп картофельный с рыбой	200	3,72	2	15,91	101,7	1 017,01
	Биточки из курицы	70	0,57		0,39	5,8	255
	Капуста тушеная	150	3,67	3	14,78	104,8	999
	Напиток из кураги	180	0,9		25,14	106	704
	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98		12,08	58,8	894
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,76		13,33	63	1 147
<b>Итого за Обед</b>			13,49	10	86,82	509,6	
<b>Полдник</b>	Морковь тушеная	150	2,08	7	13,04	121,7	890
	Хлеб пшеничный	20	1,58		9,66	47	897
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		22,5	96,2	928
	Шаньга с картофелем	60	3,73	12	23,18	213,2	1 109
<b>Итого за Полдник</b>			7,85	19	68,38	478,1	
<b>Итого за день</b>			30,4	42	210,99	1364,3	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 4)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 1

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с сыром	40	5,9	3	16,91	118,4	810
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	6,43	4	32,03	238	851
	Какао с молоком	180	3,68	4	15,35	111,7	919
	<b>Итого за Завтрак</b>		16,01	11	64,29	468,1	
<b>Завтрак 2</b>							
	Сок натуральный	180	0,54		29,34	93,6	707
<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,54		29,34	93,6	
<b>Обед</b>	Салат из кукурузы (консервированной)	60	1,23	4	7,45	69,5	1 187
	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	1,47	5	8,29	80,8	1 021
	Плов из мяса птицы	200	21,05	23	47,2	410,4	1 036
	Напиток из плодов шиповника	180	0,29		14,81	62,7	705
	Мясо говядины отварное	10	2,31	3		35,2	1 053
	Хлеб пшеничный	25	1,98		12,08	58,8	897
	Хлеб ржаной	30	1,83		11,97	59,1	1 148
	<b>Итого за Обед</b>		30,16	35	101,8	776,5	
<b>Полдник</b>							
	Суфле из рыбы	80	9,33	6	0,08	90,7	1 069
	Пюре картофельное	130	2,94	4	17,56	119,7	324
	Компот из изюма и кураги	180	0,27		17,68	72,3	1 040
<b>Итого за Полдник</b>		12,54	10	35,32	282,7		
<b>Итого за день</b>		59,25	56	230,75	1620,9		



## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 6)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 2

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным	40	2,42	11	17,07	165,1	808
	Суп молочный с вермишелью	200	3,19	3	11,26	451,2	1 284
	Какао с молоком	180	3,68	4	15,35	111,7	919
<b>Итого за Завтрак</b>			9,29	18	43,68	728	
<b>Завтрак 2</b>	Яблоки свежие	100	0,4		9,8	47	976
	<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,4		9,8	47
<b>Обед</b>	Икра кабачковая пром.производства	60	1,14	5	4,62	71,4	813
	Суп картофельный с бобовыми	200	4,33	4	17,23	126,2	139
	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,2		7,75	37	943
	Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые (с луком)	70	8,44	12	5,65	173,5	1 035
	Соус красный основной	20	0,02		0,13	1,5	901
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,72	6	29,48	204,2	998
	Компот из свежих яблок	180	0,14		21,49	89,2	390
	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98		12,08	58,8	894
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83		11,97	59,1	1 186
<b>Итого за Обед</b>			24,8	27	110,4	820,9	
<b>Полдник</b>	Омлет запеченный или паровой	120	11,49	17	0,72	205,1	891
	Компот из изюма	180	0,41		25,32	105,3	932,01
	Булочка дорожная.	100	7,35	18	57,59	414,8	770
<b>Итого за Полдник</b>			19,25	35	83,63	725,2	
<b>Итого за день</b>			53,74	80	247,51	2321,1	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 5)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 1

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным	40	2,42	11	17,07	165,1	808
	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,79	7	55,95	254,3	235
	Чай с лимоном	180	0,05		13,65	53,9	686
	<b>Итого за Завтрак</b>		10,26	18	86,67	473,3	
<b>Завтрак 2</b>	Напиток Ягодка	180	0,18		15,69	65	930
	<b>Итого за Завтрак 2</b>		0,18		15,69	65	
<b>Обед</b>	Винегрет овощной	60	0,94	5	5,46	69,7	1 112
	Суп с крупой	200	1,37	3	13,09	87,7	149
	Мясо говядины отварное	10	2,31	3		35,2	1 053
	Запеканка картофельная с печенью	150	12,24	8	26,48		910
	Соус красный основной	20	0,02		0,13	1,5	901
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,41		20,25	86,6	928
	Хлеб ржаной	20	1,22		7,98	39,4	1 148
	Хлеб пшеничный	30	2,37		14,49	70,5	897
<b>Итого за Обед</b>			20,88	19	87,88	390,6	
<b>Полдник</b>	Котлеты капустные с маслом	150	7,16	12	28,95	251,6	1 293
	Кисель из ягод свежих	180	0,19		18,43	76	911
	Ватрушка с повидлом	50	0,39		14,96	67,9	938
	<b>Итого за Полдник</b>			7,74	12	62,34	395,5
<b>Итого за день</b>			39,06	49	252,58	1324,4	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 7)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 2

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	50	4,55	14	17,38	103,6	807
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	6,43	4	32,03	238	851
	Чай с лимоном	180	0,05		13,65	53,9	686
<b>Итого за Завтрак</b>			11,03	18	63,06	395,5	
Завтрак 2							
	Кисель из ягод свежих	180	0,19		18,43	76	911
<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,19		18,43	76	
Обед	Икра морковная	60	0,94	6	8,56	90,3	1 230
	Свекольник со сметаной	200	2,3	3	18,92	109,3	1 033
	Мясо говядины отварное	10	2,31	3		35,2	1 053
	Котлеты рыбные любительские	80	10,49	4	4,86	97,5	1 169
	Соус красный основной	20	0,02		0,13	1,5	901
	Рис отварной	150	3,83	6	40,03	227,7	991
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,41		20,25	86,6	928
	Хлеб пшеничный из муки 1с	20	1,58		9,66	47	894
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83		11,97	59,1	1 186
<b>Итого за Обед</b>			23,71	22	114,38	754,2	
Полдник							
	Котлеты картофельные с маслом	130	4,25	7	27,64	190,8	1 179
	Соус белый основной	20	0,14	1	0,81	11	590
	Сок натуральный	180	0,54		29,34	93,6	707
	Печенье детское	50	3,75	5	37,2	203,5	1 141
<b>Итого за Полдник</b>			8,68	13	94,99	498,9	
<b>Итого за день</b>			43,61	53	290,86	1724,6	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 8)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 2

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным	40	2,42	11	17,07	165,1	808
	Каша манная жидкая молочная с маслом сливочным	180	7,43	5	26,96	186,9	852
	Кофейный напиток с молоком	180	4,31	5	16,18	126,6	1 110
	<b>Итого за Завтрак</b>		14,16	21	60,21	478,6	
<b>Завтрак 2</b>	Кисломолочный продукт	180	5,22	6	7,2	106,2	914
	<b>Итого за Завтрак 2</b>		5,22	6	7,2	106,2	
<b>Обед</b>	Горошек зеленый консервированный	50	1,55		3,25	20	811
	Суп-пюре из птицы	200	8,18	11	10,26	172,4	1 180
	Гренки из пшеничного хлеба	10	1,2		7,75	37	943
	Рагу из мяса кур	200	23,15	21	23,28	328,5	1 071
	Хлеб пшеничный из муки 1с	25	1,98		12,08	58,8	894
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,76		13,33	63	1 147
<b>Итого за Обед</b>			37,82	32	69,95	679,7	
<b>Полдник</b>	Капуста тушеная	150	3,67	3	14,78	104,8	999,01
	Чай с сахаром	180			17,96	71,8	828
	Хлеб пшеничный	20	1,58		9,66	47	897
	Ватрушка с творогом	60	7,89	8	25,58	207,1	1 190
<b>Итого за Полдник</b>			13,14	11	67,98	430,7	
<b>Итого за день</b>			70,34	70	205,34	1695,2	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 2

День: четверг

(лист 9)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным и сыром.	45	4,09	12	15,65	93,3	807
	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	180	5,22	8	28,62	216	883
	Чай с сахаром	180			17,96	71,8	828
	<b>Итого за Завтрак</b>		9,31	20	62,23	381,1	
<b>Завтрак 2</b>	Сок натуральный	180	0,54		29,34	93,6	707
<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,54		29,34	93,6	
<b>Обед</b>	Салат из моркови и яблок с маслом растительным	60	0,52	3	4,82	49,9	1 101
	Рассольник ленинградский со сметаной	200	1,82	4	13,54	100,8	1 030
	Мясо говядины отварное	10	2,31	3		35,2	1 053
	Печень куриная в сметанном соусе	100	15,81	10	5,31	177,4	1 076,01
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,92	5	35,96	212	516
	Напиток лимонный	180	0,13		21,99	91,1	699
	Хлеб пшеничный	25	1,98		12,08	58,8	897
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83		11,97	59,1	1 186
	<b>Итого за Обед</b>		30,32	25	105,67	784,3	
<b>Полдник</b>	Голубцы ленивые из говядины	120	10	7	8,37	139,1	967
	Напиток Ягодка	180	0,18		15,69	65	930
	Хлеб пшеничный	20	1,58		9,66	47	897
<b>Итого за Полдник</b>			11,76	7	33,72	251,1	
<b>Итого за день</b>			51,93	52	230,96	1510,1	

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

(лист 10)

Рацион: Нижний Тагил ДОУ 3-7 л

Неделя: 2

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>	Бутерброд с маслом сливочным	35	2,12	10	14,93	144,4	808
	Каша овсяная Геркулес вязкая молочная с маслом сливочным	200	5,53	11	33,53	251,1	846
	Какао с молоком	180	3,68	4	15,35	111,7	919
	<b>Итого за Завтрак</b>		11,33	25	63,81	507,2	
<b>Завтрак 2</b>	Яблоки свежие	100	0,4		9,8	47	976
<b>Итого за Завтрак 2</b>			0,4		9,8	47	
<b>Обед</b>	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленым огурцом и растительным маслом	60	0,73	6	5,75	80,9	834
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200	1,52	4	7,38	73,7	124
	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6	1 052
	Биточки из курицы	80	0,65		0,45	6,6	255
	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,72	6	29,48	204,2	998
	Напиток из плодов шиповника	180	0,29		14,81	62,7	705
	Хлеб пшеничный	25	1,98		12,08	58,8	897
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,83		11,97	59,1	1 186
	<b>Итого за Обед</b>			15,01	18	82,01	569,6
<b>Полдник</b>	Запеканка творожная	130	23,03	15	25,76	336,6	365
	Молоко сгущеное соус	20	1,42	1	11,04	59	902
	Чай с молоком	180	1,46	2	11,35	66,2	854
	Печенье детское	50	3,75	5	37,2	203,5	1 141
<b>Итого за Полдник</b>			29,66	23	85,35	665,3	
<b>Итого за день</b>			56,4	66	240,97	1789,1	
<b>Итого за период</b>			532,08	596	2404,33	17015,7	
<b>Среднее значение за период</b>			53,21	59,6	240,43	1701,57	

Составил \_\_\_\_\_

Утвердил \_\_\_\_\_

## ВЕДОМОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ПРОДУКТОВОГО НАБОРА по массе нетто.

Дошкольные организации. Для детей 3-7 лет. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

(пребывание в дошкольных образовательных учреждениях 10,5 часов, 4-разовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник)

№	Наименование группы продуктов	Расход по дням										Итого	Среднее за день	Норма	Выполнение нормы в %
		06.09	07.09	08.09	09.09	10.09	13.09	14.09	15.09	16.09	17.09				
1	Молоко, молочная и кисломолочная	234,2	230,0	403,4	240,0	291,4	346,1	440,1	250,0	213,2	270,0	2918,4	291,8	450,0	64,9
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	0,0	0,0	67,0		97,0	91,0	0,0	76,0	0,0		331,0	33,1	40,0	82,8
3	Сметана	0,0	12,0	0,7	13,0	12,0	13,0	15,0	12,0	13,0	0,0	90,7	9,1	11,0	82,5
4	Сыр	0,0	12,0	0,0	11,0	0,0	0,0	12,0	10,0	10,0	0,0	55,0	5,5	6,0	91,7
5	Мясо 1-й категории	58,0	11,0	0,0	154,0	0,0	85,0	83,0	0,0	25,0	89,0	505,0	50,5	55,0	91,8
6	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1	0,0	0,0	63,0	0,0	60,0	0,0	0,0	36,0	60,0	0,0	219,0	21,9	24,0	91,3
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	0,0	120,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	110,0	110,0	0,0	340,0	34,0	37,0	91,9
9	Яйцо, шт.	89,0	12,8	9,9	0,0	16,0	13,2	13,0	11,0	15,0	22,7	202,6	20,3	24,0	84,4
10	Картофель	140,0	189,9	112,1	130,0	125,0	132,8	115,0	106,7	131,3	159,0	1341,8	134,2	140,0	95,8
11	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре.	138,6	162,1	274,8	146,7	178,7	74,7	212,2	395,2	350,8	301,8	2235,6	223,6	260,0	86,0
12	Фрукты свежие	171,6	53,2	0,0	188,4	137,0	142,7	44,8	181,0	0,0	41,8	960,5	96,1	100,0	96,1
13	Сухофрукты	14,0	8,9	14,4	0,0	8,0	7,0	0,0	23,9	16,2	9,0	101,4	10,1	11,0	92,2
14	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	0,0	180,0	0,0	180,0	0,0	180,0	0,0	180,0	180,0	0,0	900,0	90,0	100,0	90,0
15	Витаминизированные напитки	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	500,0	50,0	50,0	100,0
16	Хлеб ржаной	40,0	50,0	40,0	50,0	40,0	50,0	40,0	50,0	50,0	40,0	450,0	45,0	50,0	90,0
17	Хлеб пшеничный	80,8	61,5	90,5	75,3	81,7	82,4	66,9	66,8	55,0	71,6	732,5	73,3	80,0	91,6
18	Крупы, бобовые	47,7	47,9	30,0	35,0	56,0	55,7	27,0	41,6	42,0	47,0	429,9	43,0	43,0	100,0
19	Макаронные изделия	35,0	0,0	0,0	36,0	0,0	0,0	35,0	0,0	0,0	0,0	106,0	10,6	12,0	88,3
20	Мука пшеничная	40,4	37,0	44,0	30,0	0,0	1,5	48,0	45,0	0,0	44,0	289,9	29,0	29,0	100,0
21	Масло сливочное	26,7	29,2	21,0	14,5	21,3	8,9	24,0	21,0	10,3	25,0	201,9	20,2	21,0	96,1
22	Масло растительное	9,6	9,3	9,7	16,0	10,0	7,4	14,0	10,0	11,0	13,0	110,0	11,0	11,0	100,0
23	Кондитерские изделия	0,0	50,0	0,0	0,0	50,0	40,0	0,0	0,0	0,0	60,0	200,0	20,0	20,0	100,0
24	Чай	0,0	0,6	0,9	0,6	0,9	1,6	0,0	0,9	0,0	0,5	6,0	0,6	0,6	100,0
25	Какао-порошок	2,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	5,6	0,6	0,6	93,3
26	Кофейный напиток	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	0,0	0,0	12,0	1,2	1,2	100,0
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара)	61,9	42,5	42,7	42,5	50,0	40,0	42,0	44,0	44,0	60,5	470,1	47,0	47,0	100,0
28	Дрожжи хлебопекарные	1,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,9	1,2	0,0	1,0	5,0	0,5	0,5	100,0
29	Крахмал	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	11,0	30,0	3,0	3,0	100,0
30	Соль пищевая поваренная йодированная	7,0	7,5	8,0	7,0	5,9	6,5	7,0	2,8	6,1	2,2	60,0	6,0	6,0	100,0

Номер рецептуры соответствует Сборнику Лапшина 2004 г.; А.И. Одинцов; Л.А. Старостина; В.И. Трофимова, Сборник рецептур "Диетическое питание в столовых"; Сб.Гращенков, 2011г.; Сборник рецептур для общеобразовательных учреждений /Под ред. Могильного М.П и Тутельяна В.А., 2011г