

П Р И К А З

От 19.01.2021 г.

№ 29

Об утверждении примерного 10-ти дневного меню

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», с постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ № 12 г. Азова,

приказываю:

1. С 19.01.2021 утвердить примерное 10-ти дневное меню в соответствии с приложением 1 к настоящему приказу.
2. При составлении примерного 10-ти дневного перспективного меню использовать «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П.Могильного, В.М. Морчун и В. Кисляковской.
3. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 12 г. Азова



Панченко Т.А.

Приложение 1 к приказу № 901/2011 г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 12 г. Азова Т.А. Панченко

Примерное 10 - дневное меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет

МБДОУ № 12 г. Азова

(Составлено на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, организации и режиму работы дошкольных образовательных организаций", сборника рецептов на продукцию для питания детей в ДОО (под редакцией М. П. Могильного, 2-е издание, дополненное и переработанное, Москва, ДеЛи плюс, 2015)

Наименование блюда	Понедельник 1 день		Вторник 2 день		Среда 3 день		Четверг 4 день		Пятница 5 день	
	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Завтрак 1 день	Завтрак 2 день									
Каша с фруктами (рецептура № 195)	150/200	Каша манная молочная (рецептура № 17)	150/200	Лапшевник с творогом (рецептура № 226)	130/150	Пюре картофельное (рецептура № 472)	100/150	Вареники ленивые (отварные) (рецептура № 224)	110/150	
Чай с сахаром (рецептура № 628/629)	200/200			сметана	20/20	Сельдь (рецептура № 83)	90/90	сметана	20/25	
Бутерброд с сыром (рецептура № 3)	36/42	Чай с сахаром (рецептура № 628/629)	200/200	Какао с молоком (рецептура № 416)	200/200	Чай с сахаром (рецептура № 628/629)	200/200	Какао с молоком (рецептура № 416)	200/200	
		Бутерброд с маслом (рецептура № 1)	28/35	Бутерброд с маслом (рецептура № 1)	28/30	Бутерброд с сыром (рецептура № 3)	35/47	Бутерброд с маслом (рецептура № 1)	28/30	
						Хлеб пшеничный	10/15			
Второй завтрак 1 день	Второй завтрак 2 день									
Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Второй завтрак 5 день

Обед 1 день		Обед 2 день		Обед 3 день		Обед 4 день		Обед 5 день	
Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50		
Борщ с капустой и картофелем (рецептура № 63)	150/200	Суп картофельный с бобовыми (рецептура № 138)	150/200	Борщ с капустой и картофелем (рецептура № 63)	150/200	Суп картофельный с клецками (рецептура № 91)	150/200	Борщ летний (со свеклой) (рецептура № 70)	150/200
Котлета рубленая (рецептура № 414)	60/70	Плов из пшеницы (рецептура № 321)	150/200	Котлета рыбная запеченная (рецептура № 324)	60/70	Тефтели (рецептура № 303)	60/80	Ленивые голубцы (рецептура № 315)	150/200
Гарнир- каша крупяная вязкая	120/150			гарнир – пюре картофельное (рецептура 472)	140/150	Соус томатный с овощами (рецептура 540)	20/20		
Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	гарнир каша крупяная вязкая (рецептура № 331)	100/130	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200
Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб пшеничный	40/40	Хлеб пшеничный	30/40	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Хлеб пшеничный	30/40
Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб ржаной	40/50
						Хлеб ржаной	40/50		

Полдник 1 день		Полдник 2 день		Полдник 3 день		Полдник 4 день		Полдник 5 день	
Кефир (рецептура № 420)	135/150	Кефир (рецептура № 420)	135/150	Кефир (рецептура № 420)	135/150	Кефир (рецептура № 420)	135/150	Кефир (рецептура № 420)	135/150
Кондитерское изделие	10/15	Булочка домашняя (рецептура 452)	70/70	Кондитерское изделие	10/15	Кондитерское изделие	10/15	Кондитерское изделие	10/15
Свежие фрукты	88/ 88	Свежие фрукты	88/ 88	Свежие фрукты	88/ 88	Свежие фрукты	88/ 88	Свежие фрукты	88/ 88
Ужин 1 день		Ужин 2 день		Ужин 3 день		Ужин 4 день		Ужин 5 день	
Яйцо варёное (рецептура № 227)	35/35	Кондитерское изделие	7/15	Салат из моркови (рецептура № 42)	50/50	Яйцо варёное (рецептура №227)	35/35	Картофель отварной (рецептура №200)	100/100
Икра свекольная (рецептура №55)	150/200	Рагу из овощей (рецептура № 215)	200/250	Омлет с сыром (рецептура № 230)	120/190	Суп молочный с макаронными изделиями (рецептура № 100)	180/250	Оладьи печёночные (рецептура № 425)	100/130
Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	200/200	Какао с молоком (рецептура № 416)	200/200	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	150/200	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	200/250	Соус томатный с овощами (рецептура № 349)	20/20
Хлеб пшеничный	10/20			Хлеб пшеничный	10/20			Чай с сахаром (рецептура № 628/629)	150/200
								Хлеб пшеничный	10/20

Второй завтрак 6 день		Второй завтрак 7 день		Второй завтрак 8 день		Второй завтрак 9 день		Второй завтрак 10 день	
Сок или напиток	95/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	90/100	Сок или напиток	90/100
Обед 6 день		Обед 7 день		Обед 8 день		Обед 9 день		Обед 10 день	
Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50	Салат из овощей (рецептура по сезону)	50/50
Суп картофельный с макаронными изделиями (рецептура № 88)	150/200	Борщ с капустой и картофелем (рецептура № 63)	150/200	Суп картофельный с бобовыми (рецептура № 138)	150/200	Борщ с капустой и картофелем (рецептура № 63)	150/200	Рассольник на мясном бульоне (рецептура № 80)	150/200
Котлета рубленая из кур (рецептура № 324)	60/70	Бефстроганов из печени (рецептура № 375)	100/110	Рыба припущенная (рецептура № 259)	50/80	Плов из мяса (рецептура № 295)	150/200	Жаркое по-домашнему (рецептура № 292)	150/200
Каша крупяная вязкая (рецептура № 331)	130/150	гарнир – макаронные изделия отварные (рецептура № 273)	75/100	гарнир – каша крупяная(рецептура № 339)	140/150				
Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 331)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200
Хлеб пшеничный	35/39	Хлеб пшеничный	30/45	Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб пшеничный	30/40
Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50
Полдник 6 день		Полдник 7 день		Полдник 8 день		Полдник 9 день		Полдник 10 день	
Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150

Кондитерское изделие	10/15	Кондитерское изделие	10/15	Кондитерское изделие	10/15	Выпечка (рецептура 441)	70/70	Кондитерское изделие	10/15
Свежие фрукты	88/88	Свежие фрукты	88/88	Свежие фрукты	88/88	Свежие фрукты	88/88	Свежие фрукты	88/88
Ужин 6 день									
Ужин 7 день									
Блинчики (рецептура № 674) Оладьи (рецептура № 432)	100/150	Каша молочная жидкая (рецептура № 119)	200/150	Салат из моркови (рецептура № 42)	50/50	Кондитерское изделие	10/15	Капуста тушённая (рецептура № 482)	130/180
Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	200/200	Чай с сахаром (рецептура № 628/629)	200/200	Омлет натуральный (рецептура № 229)	120/180	Каша овсяная молочная жидкая (рецептура № 199)	200/250	Яйцо вареное (рецептура № 227)	35/35
		Хлеб пшеничный	10/25	Какао с молоком (рецептура № 416)	200/250	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 637)	200/200	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	200/200
				Хлеб пшеничный	10/25			Хлеб пшеничный	10/20

СаНПиН 2.4.1.3049-13

15.18.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575926

Владелец Панченко Татьяна Александровна

Действителен с 09.03.2022 по 09.03.2023