**Примерное двухнедельное меню**

 **для детей с 12-ти часовым дневным пребыванием в ДО**

**(возрастная категория – 3-7 лет)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приём пищи | Наименование блюда | Выход блюда | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамин «С» | № рецептуры |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| **ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ**  |
| **День первый** |  |  |  |  |  |  |   |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
| Каша пшенная молочная | 160 | 3.1 | 1.4 | 32 | 177 |  | №36 -2010 г  |
| Чай с сахаром и лимоном | 180/2 | 0.03 | 0 | 15 | 60 | 2 | Сб.рец.2010 г |
| Хлеб пшеничный | 20 | 1,5 | 0,2 | 9,8 | 47 | 0 | Сб. рец.1994 г |
| Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
| **Завтрак 2** | Фрукты по сезону | 100 | 0,4 | 0,4 | 8,0 | 41 | 8,8 |  |
| **Обед** | Суп гороховый на мясном бульоне со свининой | 200/5 | 7.1 | 9.2 | 19,9 | 183 |  | № 139-2004 |
| Котлеты рубленые из курицы | 70 | 15,8 | 10,4 | 23 | 210 |   | № 71- 2010 г |
| Сложный гарнир (рис отварной, свекла отварная с маслом) | 100/50 | 3,2 | 6,0 | 22,0 | 179 | 1,6 | № 4,73-2010 г |
| Компот из смеси сухофруктов  | 180 | 0,3 | - | 28,4 | 117 | 0,5 | № 91 – 2010 г |
| Хлеб ржаной | 40 | 2,6 | 0,5 | 13,4 | 70 | 0 |  |
| Хлеб пшеничный | 20 | 1,5 | 0,2 | 9,8 | 47 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Картофель и овощи, тушеные в соусе | 180 | 4,6 | 11,2 | 26,8 | 238 | 13,8 | №25 – 2010 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96-2010 г |
|  | Кондитерские изделия | 30 | 1,9 | 0,6 | 22,7 | 104 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Итого за первый день:** |  | **46.98** | **47.05** | **260.05** | **1684.3** | **26.77** |  |
| **День второй** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Джем фруктовый | 20 | 0.06 | 0 | 0.77 | 12.4 |  |  |
|  | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Каша геркулесовая молочная жидкая | 160 | 4.1 | 2.6 | 31 | 158 |  |  №37-2010 г |
|  | Кофейный напиток | 180 | 4,3 | 3,4 | 23,0 | 142 | 2,0 | №98-2010 |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Сок фруктовый ( или овощной) | 100 | 0,9 | 0,2 | 18,2 | 83 | 3,6 |  |
| **Обед** | Борщ с капустой свежей со сметаной | 200/10 | 2 | 2.8 | 14.6 | 94 |  | № 6– 2010 г |
|  | Печень говяжья в соусе | 50/50 | 16.1 | 19.1 | 21 | 169 |  | Сб 2010 |
|  | Вермишель отварная | 130 | 4,68 | 3,64 | 25,65 | 160,3 | - | № 75 – 2010 г |
|  | Напиток ягодный (по сезону) | 180 | 0,2 | 0,2 | 23,8 | 97 | 2,3 | № 94 – 2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 35 | 2,3 | 0,4 | 11,7 | 61 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сельдь с/с | 35 | 5.95 | 2.3 | 0 | 50.75 |  |  |
|  | Пюре картофельное | 130 | 3,3 | 4,6 | 11,7 | 127 | 4,6 | № 78 -2010 г |
|  | Выпечное изделие | 70 | 5.18 | 5.88 | 38.22 | 289.4 |  | № 114 – 2010 г |
|  | Чай «Каркаде» | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96 – 2010 г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за второй день:** |  | **55.33** | **50.5** | **289.81** | **1739.73** | **16.7** |  |
| **День третий** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Каша молочная жидкая «Дружба»  | 160  | 6,4 | 7,4 | 32,9 | 224 | 1,4 | № 38 -2010 г |
|  | Напиток «Здоровье» | 180 | 4,3 | 3,4 | 23,0 | 142 | 2,0 | №98-2010 |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Фрукты | 100 | 0,4 | 0,4 | 8,6 | 41 | 8,8 |  |
| **Обед** | Рассольник со сметаной и мясом | 200/10/5 | 7,1 | 6,4 | 15,8 | 143 | 10,6 | № 128 – 1994 г |
|  | Рыба в омлете | 70 | 11.3 | 4.4 | 2.4 | 95 |  | ТТК |
|  | Овощное пюре | 130 | 2.47 | 4 | 15.6 | 112 |  | № 80- 2010 г |
|  | Компот из сухофруктов  | 180 | 0.31 | 0 | 14,87 | 60.72 | 0.92 |  |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,6 | 0,5 | 13,4 | 70 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Пудинг рисовый с джемом | 170/30 | 12.1 | 9.6 | 54,0 | 351 |   | № 319 – 2004 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96-2010 г |
|  | Кондитерские изделия | 30 | 1,9 | 0,6 | 22,7 | 104 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за третий день:** |  | **53.53** | **41.25** | **247.02** | **1580.22** | **24.07** |  |
| **День четвёртый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
|  | Каша молочная жидкая манная | 160 | 2.36 | 0.23 | 21 | 152 |  | № 34 – 2010 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,8 | 71 | 0 | №96-2010 |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Сок фруктовый ( или овощной) | 100 | 0,9 | 0,2 | 18,2 | 83 | 3,6 |  |
| **Обед** | Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной | 200/10/5 | 2.1 | 2.2 | 8 | 85 |  | №124-2006 |
|  | Оладьи из говяжьей печени  | 70 | 19.4 | 9.3 | 7.8 | 192 | 5,075 | № 62 – 2010 г |
|  | Пюре картофельное | 130 | 3,3 | 4,6 | 11,7 | 127 | 4,6 | № 78 -2010 г |
|  | Компот из чернослива  | 180 | 0,5 | 0,2 | 26,3 | 110 | 0,7 | № 702 – 1997 г |
|  | Хлеб ржаной  | 40 | 2,6 | 0,5 | 13,4 | 70 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Рагу овощное | 180 | 1,66 | 3,6 | 25 | 225 | 16,9 | № 539 – 2004 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96 – 2010 г |
|  | Кондитерские изделия | 30 | 1,9 | 0,6 | 22,7 | 104 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Итого за четвёртый день:** |  | **44.22** | **24.63** | **227.7** | **1534.8** | **30.945** |  |
| **День пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Омлет натуральный | 100 | 10,0 | 12,0 | 2,0 | 155 | 0,2 | № 43 – 2010 г |
|  | Горошек зелёный консервированный | 30 | 1,0 | 0,1 | 1,9 | 12 | 3,0 |  |
|  | Какао с молоком | 180 | 4,9 | 3,9 | 21,2 | 142 | 1,8 | №100-2010 |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Фрукты по сезону | 100 | 0,4 | 0,4 | 8,6 | 41 | 8,8 |  |
| **Обед** | Суп картофельный с крупой и рыбой (консервы) | 200/10 | 2,4 | 4.6 | 19.3 | 141 | 4,6 | №113 -2004 г |
|  | Гуляш из мяса (не жирная свинина) | 50/50 | 15,6 | 14,4 | 8,6 | 181 | 1,754 | №437-2004 |
|  | Греча отварная рассыпчатая | 130 | 6,8 | 4,8 | 30,2 | 194 | - | № 74 - 2010 г |
|  | Компот из свежих плодов  | 180 | 0,2 | 0,2 | 25,4 | 103 | 2,5 | №90-2010 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,6 | 0,5 | 13,4 | 70 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Запеканка из творога с молоком сгущённым | 120/30 | 32,7 | 21,1 | 39,5 | 334,5 | 0,9 | № 46 - 2010 г |
|  | Молоко кипячёное | 100 | 3 | 2,7 | 5 | 57,3 | 1,4 | № 102 - 2010 г |
|  | Хлеб пшеничный  | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Итого за пятый день:** |  | **86.55** | **69.45** | **219.55** | **1681.3** | **29.954** |  |
| **Итого среднее за первую неделю:** |  | **285.4** | **232.45** | **1229.41** | **8230.82** | **123.439** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ** |
| **День первый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Джем фруктовый | 20 | 0.06 | 0 | 0.77 | 12.4 |  |  |
|  | Каша гречневая молочная | 160 | 4.5 | 5.1 | 24.9 | 235 |  |  | 4,15 | 0,05 | 37,5 |
|  | Какао с молоком сгущённым | 180 | 6.1 | 6.3 | 37 | 160 |  |  |  |  |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Напиток витаминизированный | 100 | - | - | 17,5 | 68 | 18,0 | ТТК |
| **Обед** | Суп картофельный с бобовыми с мясом | 200/5  | 10,2 | 5,2 | 21,0 | 164 | 5,7 | № 10,17 - 2010 г |
|  | Курица тушёная с овощами | 50/150 | 19.2 | 17.9 | 19.7 | 322 |  | № 499 - 1997 г |
|  | Компот из свежих плодов (по сезону) | 180 | 0,2 | 0,2 | 25,4 | 103 | 0,7 | №90-2010 |
|  | Хлеб ржаной  |  40 | 2,6 | 0,5 | 13,4 | 70 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Овощи, припущенные в молочном соусе | 200 | 4.2 | 3.6 | 17.6 | 125 |   | № 332 – 2010 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96-2010 г |
|  | Кондитерские изделия | 30 | 1,9 | 0,6 | 22,7 | 104 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Итого за первый день:** |  | **55.91** | **44.15** | **258.82** | **1671.9** | **24.4** |  |
| **День второй** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
|  | Каша кукурузная молочная жидкая  | 160 | 3,5 | 3,0 | 28,0 | 160 | 1,4 | № 37 – 2010 г |
|  | Кофейный напиток на молоке | 180 | 4,4 | 3,4 | 23,0 | 142 | 2,0 | № 98 – 2010 г |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Фрукты | 100 | 0,4 | 0,4 | 8,6 | 41 | 8,8 |  |
| **Обед** | Щи из свежей капусты со сметаной, с мясом | 200/10/5 | 7,1 | 6,6 | 8,8 | 123 | 19,4 | № 7,17 – 2010 г |
|  | «Ёжики мясные» с соусом | 120/50 | 14,3 | 15,7 | 32,1 | 284 | 1,6 | № 64 – 2010 г |
|  | Напиток ягодный (по сезону) | 180 | 0,1 | 0,1 | 27.2 | 88.7 | 2,8 | № 94 – 2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 35 | 2,3 | 0,4 | 11,7 | 61 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Зразы картофельные, соус молочный | 120/50 | 5.2 | 8.02 | 16.47 | 158 |  | № 29, 84 -2010 г |
|  | Чай с сахаром и лимоном | 180/2 | 0.03 | 0 | 15 | 60 | 2 | Сб.рец.2010 г |
|  | Выпечное изделие | 70 | 5.18 | 5.88 | 38.22 | 289.4 |  | № 114 – 2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,3 | 0,2 | 6,7 | 35 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за второй день:** |  | **51.01** | **46.7** | **245.39** | **1628.9** | **38.07** |  |
| **День третий** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Джем фруктовый | 20 | 0.06 | 0 | 0.77 | 12.4 |  |  |
|  | Каша пшеничная молочная | 160 | 3.5 | 3 | 28 | 160 |  |  2004 |
|  | Кисломолочный напиток | 100 | 3 | 2,7 | 5 | 57,3 | 1,4 | № 102 - 2010 г |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Сок фруктовый ( или овощной) | 100 | 0,9 | 0,2 | 18,2 | 83 | 3,6 |  |
| **Обед** | Суп картофельный с яйцом  | 200 | 8,7 | 8,0 | 14,9 | 149 | 10,9 | ТТК, №17-2010 г |
|  | Котлеты рыбные | 70 |  19.6 | 11.6 | 16.48 | 182 | 0,3 | №51-2010 г |
|  | Рис отварной  | 130 | 3,5 | 4,1 | 26,5 | 167 | - | №73-2010 г |
|  | Овощи свежие (соленые, консервированные) порционные | 30 | 0,2 | - | 0,8 | 4,0 | 3,0 | Сб. рец. 1994 г. |
|  | Компот из кураги  | 180 | 0,9 | - | 27,0 | 113 | 0,7 | №702-1997 г |
|  | Хлеб ржаной | 35 | 2,3 | 0,4 | 11,7 | 61 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Жаркое с курицей | 200 | 16,6 | 19,87 | 41,75 | 400 |  | № 246-1994 г, № 86-2010 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96-2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,3 | 0,2 | 6,7 | 35 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за третий день** |  | **66.1** | **54.62** | **241.85** | **1661.2** | **19.9** |  |
| **День четвёртый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
|  | Каша ячневая молочная жидкая  | 160  | 6,2 | 3,6 | 25,8 | 160 | 1,4 | № 32 – 2010 г |
|  | Чай с молоком с сахаром | 180 | 2,7 | 2,3 | 18,9 | 110 | 1,3 | № 97 – 2010 г |
|  | Хлеб пшеничный  | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Фрукты | 100 | 0,4 | 0,4 | 8,6 | 41 | 8,8 |  |
| **Обед** | Свекольник по-домашнему со сметаной | 200/10  | 7,1 | 8,0 | 9,7 | 155 | 8,0 | ТТК |
|  | Тефтели из говядины | 70/50 | 12,05 | 16,05 | 14.8 | 289 | 0,85 | № 63 – 2010 г |
|  | Греча отварная рассыпчатая | 130 | 6,8 | 4,8 | 30,2 | 194 | - | № 74 - 2010 г |
|  | Овощи свежие порционные | 30 | 0,2 | - | 0,8 | 4 | 3,0 | Сб. рец. 1994 г |
|  | Напиток витаминизированный | 100 | - | - | 17,5 | 68 | 18,0 | № 92 – 2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,6 | 0,5 | 13,3 | 70 | 8,0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Омлет натуральный | 100 | 10,0 | 12,0 | 2,0 | 155 | 0,2 | № 43 – 2010 г |
|  | Икра кабачковая | 50 | 1.3 | 6.5 | 2.5 | 46.4 |  |  |
|  | Хлеб пшеничный  | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
|  | Чай «Каркаде» | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96 – 2010 г |
| **Итого за четвёртый день:** |  | **58.85** | **50.05** | **202.9** | **1607** | **49.42** |  |
| **День пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Каша рисовая молочная жидкая  | 160 | 3,6 | 5,25 | 38,7 | 226 |  | № 510 – 2004 г |
|  | Кофейный напиток на молоке | 180 | 4,4 | 3,4 | 23,0 | 142 | 2,0 | № 98 – 2010 г |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Завтрак 2** | Сок фруктовый ( или овощной) | 100 | 0,9 | 0,2 | 18,2 | 83 | 3,6 |  |
| **Обед** | Суп –лапша домашняя с курицей  | 200/10 | 6.0 | 4,7 | 19,1 | 149 | 7,9 | № 114 – 1994 г |
|  | Суфле из курицы | 70 | 10,1 | 13,8 | 9,7 | 209 | 3,0 | № 60 – 2010 г |
|  | Пюре картофельное | 130 | 3,3 | 4,6 | 11,7 | 127 | 4,6 | № 78 -2010 г |
|  | Компот из смеси сухофруктов  | 180 | 0,3 | - | 28,4 | 117 | 0,5 | № 91 – 2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 30 | 1,9 | 0,4 | 10,0 | 52 | 0 |  |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Уплотнённый полдник с включением блюд ужина** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Макароны, запечённые с сыром  | 180 | 17.76 | 19.7 | 45.12 | 348.48 |  | № 516 – 2004 г |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96 – 2010 г |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,3 | 0,2 | 14,8 | 71 | 0 |  |
| **Итого за пятый день:** |  | **55.21** | **56.8** | **262.77** | **1733.98** | **23.6** |  |
| **Итого среднее за вторую неделю:** |  | **287.71** | **252.32** | **1211.73** | **8331.68** | **155.39** |  |
| **Итого среднее за две недели:** |  | **570.88** | **485.29** | **2422.72** | **16521.5** | **278.869** |  |

Приложение:

1.Примерное двухнедельное меню составлено с учётом рекомендуемых санитарными правилами норм питания и времени пребывания детей в дошкольных организациях (Организация питания детей в организованных коллективах регламентированного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется самостоятельно дошкольной организацией (ДО) с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.Расчёт пищевой и энергетической ценности, витамина «С» произведён по каждому приёму пищи, что даёт возможность составить примерное меню в зависимости от кратности питания детей в детском саду.

4.В меню использованы рецептуры действующих технологических нормативов издания 1994-1996гг, 1997г, 2004 г, 2010г.

5. Следует обратить внимание:

\* горошек зелёный консервированный использовать в питании только после термической обработки,

\*овощи консервированные использовать в питании детей без содержания уксуса,

\* овощи урожая прошлого года (капуту, лук репчатый, корнеплоды и др.) в период после 01.03 допускается использовать только после термической обработки,

\* лук репчатый в свежем виде использовать только после бланширования,

\*не использовать в питании детей продукты, приведённые в таблице приложения № 6 СП 2.4.3648-20

6. Меню разработано инженером-технологом Петровой С.Н тел 8 915 989 8973

Согласовано

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_