**Примерное двухнедельное меню**

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

**(возрастная категория от 1 года до 3 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 | 130 | 2.52 | 1.14 | 26 | 144 |  | №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 | 180/5 | 6.39 | 8.28 | 17.91 | 164.7 |  | № 139-2004 |
| Котлеты рубленые из курицы | 60 | 13.54 | 8.91 | 19.7 | 180 |  | № 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 | 150 | 3.45 | 8.4 | 20.1 | 178.5 | 10.35 | №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:** | |  | **42.28** | **41.58** | **242.06** | **1543.5** | **23.32** |  |
| **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 | 130 | 3.33 | 2.4 | 25.1 | 128.4 |  | №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 | 180/10 | 1.8 | 2.52 | 13.14 | 84.6 |  | № 6– 2010 г |
|  | Печень говяжья в соусе | 50/50 | 16.1 | 19.1 | 21 | 169 |  | Сб 2010 |
|  | Вермишель отварная | 120 | 4.32 | 3.36 | 23.68 | 147.96 | - | № 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 | 120 | 2.28 | 3.69 | 14.4 | 103.38 | 4.35 | № 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:** | |  | **53.1** | **51.02** | **271.39** | **1698.73** | **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» | 130 | 5.2 | 6 | 26.73 | 182 | 1.14 | № 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 | 180/10/5 | 6.39 | 5.76 | 14.22 | 128.7 | 9.54 | № 128 – 1994 г |
|  | Рыба в омлете | 60 | 9.7 | 3.8 | 1.2 | 82 |  | ТТК |
|  | Овощное пюре | 120 | 2.28 | 3.69 | 14.4 | 10.38 |  | № 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 | 100/30 | 7.12 | 8.72 | 31.76 | 199 |  | № 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:** | |  | **51.71** | **44.08** | **249.14** | **1494.36** | **16.7** |  |
| **День четвёртый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
|  | Каша молочная жидкая манная | 130 | 2.9 | 0.19 | 17.06 | 123.8 |  | № 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 | 180/10/5 | 1.89 | 1.98 | 7.2 | 76.5 |  | №124-2006 |
|  | Оладьи из говяжьей печени | 60 | 16.62 | 7.97 | 6.69 | 164.57 | 4.35 | № 62 – 2010 г |
|  | Пюре картофельное | 120 | 2.28 | 3.69 | 14.4 | 103.38 | 4.35 | № 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 | 150 | 1.38 | 3 | 20.8 | 187.5 | 14.08 | № 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:** | |  | **40.47** | **21.53** | **220.35** | **1409.35** | **27.15** |  |
| **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) | 180/10 | 2.16 | 4.14 | 17.37 | 126.9 | 4.14 | №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 | 120 | 6.3 | 4.4 | 27.8 | 179 | - | № 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:** | |  | **85.81** | **68.59** | **215.22** | **1652.2** | **24.494** |  |
| **Итого среднее за первую неделю:** | |  | **265.18** | **219.28** | **1158.2** | **7509.74** | **114.364** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 | 130 | 3.66 | 4.15 | 20.23 | 191 |  |  | 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 | 180/5 | 9.18 | 4.68 | 18.9 | 147.6 | 5.13 | № 10,17 - 2010 г |
|  | Курица тушёная с овощами | 40/120 | 15.36 | 14.32 | 15.76 | 257.6 |  | № 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 | 150 | 3.15 | 2.7 | 13.2 | 93.75 |  | № 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:** | |  | **49.16** | **38.2** | **243.71** | **1515.85** | **23.83** |  |
| **День второй** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
|  | Каша кукурузная молочная жидкая | 130 | 2/84 | 2.44 | 22.75 | 130 | 1.13 | № 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 | 180/10/5 | 6.39 | 5.4 | 7.92 | 110.7 | 17.46 | № 7,17 – 2010 г |
|  | «Ёжики мясные» с соусом | 100/50 | 4.59 | 7.08 | 13.73 | 131.67 |  | № 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:** | |  | **39.93** | **36.32** | **220.89** | **1434.27** | **34.24** |  |
| **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 | 130 | 2.84 | 2.44 | 22.75 | 130 |  | 2004 |
|  | Чай с сахаром | 180 | - | - | 14,4 | 58 | - | № 96-2010 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 | 180 | 7.83 | 7.2 | 13.41 | 134.1 | 9.81 | ТТК, №17-2010 г |
|  | Котлеты рыбные | 60 | 16.8 | 9.94 | 15.51 | 155 | 0.2 | №51-2010 г |
|  | Рис отварной | 120 | 3.2 | 3.78 | 24.46 | 154.15 |  | №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 | 160 | 13.28 | 15.9 | 33.4 | 320 |  | № 246-1994 г, № 86-2010 г |
|  | Кисломолочный напиток | 100 | 3 | 2,7 | 5 | 57,3 | 1,4 | № 102 - 2010 г |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,3 | 0,2 | 6,7 | 35 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за третий день** | |  | **57.26** | **47.31** | **223.75** | **1496.45** | **18.71** |  |
| **День четвёртый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Сыр порционный | 10 | 2,6 | 2,6 | 0 | 44,8 | 0,07 | № 23- 1997 г |
|  | Каша ячневая молочная жидкая | 130 | 5.03 | 2.93 | 20.96 | 130 |  | № 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 | 180/10 | 6.3 | 7.2 | 8.73 | 139.5 | 7.2 | ТТК |
|  | Тефтели из говядины | 60 | 10.331 | 15.2 | 13.93 | 272 | 0.8 | № 63 – 2010 г |
|  | Греча отварная рассыпчатая | 120 | 6.3 | 4.4 | 27.8 | 179 | - | № 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:** | |  | **54.661** | **54.631** | **193.82** | **1530.7** | **47.37** |  |
| **День пятый** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Завтрак 1** | Масло сливочное порционное | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | - | № 22- 1997 г |
|  | Каша рисовая молочная жидкая | 130 | 2.93 | 4.27 | 31.44 | 183 |  | № 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 | 180/10 | 5.4 | 4.23 | 17.19 | 134.1 | 7.11 | № 114 – 1994 г |
|  | Суфле из курицы | 60 | 8.66 | 11.83 | 8.31 | 179.2 | 2.57 | № 60 – 2010 г |
|  | Пюре картофельное | 120 | 2.28 | 3.69 | 14.4 | 103.38 | 4.35 | № 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:** | |  | **51.45** | **52.47** | **254.91** | **1650.66** | **20.13** |  |
| **Итого среднее за вторую неделю:** | |  | **252.491** | **228.93** | **1137.08** | **7627.93** | **144.3** |  |
| **Итого среднее за две недели:** | |  | **517.671** | **448.11** | **2294.85** | **15137.67** | **258.664** |  |

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

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