

УТВЕРЖДАЮ

ИП Козлов В.И.



В.И.Козлов

2022г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий МБДОУ ДС №18



«
Детский сад
№18
»

2022г.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

(10-ти дневное)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 18 хутора
Белого муниципального образования Ленинградский район

Сезон: зима-весна

Возраст: 1-3 года

день : первый

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный манный	150	3,27	2,94	11,99	96,68	99	0,88
	Бутерброд с сыром и маслом (5/8/20)	33	2,85	5,85	13,16	107,8	1//3	0,05
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02
	итого за приём:	333	6,16	8,8	32,14	232,28		0,95
2 завтрак:	Молоко кипяченое	150	4,58	3,75	7,05	82,92	419	0,82
	вафли	10	0,28	0,333	10,235	35,4	588 Пермь	
	итого за приём:	160	4,86	4,083	17,285	118,32		0,82
обед:	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (150/5)	155	1,16	3,19	8,71	66,00	63	11,29
	Гуляш из отварного мяса (60/30)	90	5,73	9,03	13,74	204,85	293	0,60
	Макаронные изделия отварные с маслом	110	3,21	3,23	12,24	121,56	219	0
	Кисель из сока натурального	150	0,42	0,04	22,65	61,62	400	0,82
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	545	13,31	15,91	73,07	532,78		12,71
полдник:								
	Ватрушка с творогом	50	3,23	3,85	27,3	127	441/501	0,04
	Кефир	150	3,51	3,75	6	79,5	420	1,05
	итого за приём:	200	6,74	7,6	33,3	206,5		1,3
итого за день:	1238	31,07	36,393	155,795	1089,88		15,78	

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Омлет натуральный	150	10,87	11,50	2,65	125,32	229	0,15
	Икра кабачковая пр.пр-во.	30	0,4	0,48	2,3	23,4	115 Пермь	1,77
	Бутерброд с маслом (5/20)	25	1,53	4,71	22,3	83,3	1	0
	Какао с молоком	150	2,24	2,72	12,96	78,8	416	1,2
	итого за приём:	355	15,04	19,41	40,21	310,82		3,12
2 завтрак:	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	итого за приём:	150	0,75	0	15,15	62,6		3
обед:	Суп картофельный с бобовыми (горох)	150	3,29	3,16	13,12	87,40	87	4,32
	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,8	0,15	5,32	44,65	123	0
	Котлета рубленая из птицы	60	4,56	7,47	10,94	148,61	322	0,46
	Капуста тушёная	120	2,88	4,83	11,93	104,41	143	33,04
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	515	13,22	15,92	56,65	456,37		37,84
полдник:	Запеканка из творога со сметаной t (70/5)	75	6,09	8,19	12,19	91,56	251	0,17
	Молоко кипяченое	150	4,58	3,75	7,05	82,92	419	0,82
	Печенье	20	1,26	1,96	14,88	53,00	590 Пермь	0
	итого за приём:	245	11,93	13,9	34,12	227,48		0,99
итого за день:	1265	40,94	49,23	146,13	1057,27		44,95	

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С	
			Б	Ж	У				
ЗАВТРАК:	Каша пшеничная вязкая	110	2,58	3,1	22,01	92,57	182	0	
	Котлеты, биточки, шницели рубленые	60	5,36	6,48	8,53	119,00	299	0,08	
	Бутерброд с маслом (5/20)	25	1,53	4,71	22,3	83,3	1	0	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,36	70,9	414	0,98	
	итого за приём:	345	11,81	16,29	63,2	365,77		1,06	
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12	
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	56,4		12	
обед:	Рассольник ленинградский со сметаной (150/5)	155	1,26	3,07	10,78	83,30	82	5,34	
	Салат из свеклы с огурцами солеными	30	0,4	2,2	2,3	31,2	37	3,44	
	Котлеты рыбные любительские	60	4,05	2,47	6,12	85,90	272	1,9	
	Пюре картофельное	120	2,44	3,54	15,34	116,22	339	17,21	
	Компот из сушеных фруктов	150	0,33	0,01	17,2	70,6	394	0,3	
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0	
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0	
	итого за приём:	555	11,27	11,71	67,47	465,97		28,19	
	полдник:	Суп молочный с крупой (рис)	150	2,73	2,87	11,42	82,88	101	0,68
		Вафли	30	0,84	0,99	30,7	106,2	588 Пермь	0
Чай с сахаром		150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02	
итого за приём:	330	3,61	3,87	49,11	216,88		0,7		
итого за день:	1350	27,17	31,87	191,54	1105,02		41,95		

В приготовлении пищи используется йодированная соль

Меню - четвертое

неделя первая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный с крупой (гречневая)	150	3,46	4,16	12,71	106,76	101	0,68
	Бутерброд с маслом (5/20)	25	1,53	4,71	22,3	83,3	1	0
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02
	итого за приём:	325	5,03	8,88	42	217,86		0,7
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	56,4		12
обед:	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной (150/5)	155	1,10	3,24	8,75	67,70	73	12,29
	овощи натуральные соленные (огурец)	30	0,24	0	0,51	3,9	107 Пермь	1,5
	Плов из птицы (100/60)	160	7,84	4,81	26,76	279,34	321	0,67
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	535	12,72	8,47	66,9	492,29		17,46
полдник:	Булочка „Веснушка,,	50	3,18	3,06	26,93	131,2	456	0
	Ряженка	150	3,51	3,75	6	79,5	420	0,54
	итого за приём:	200	6,69	6,81	32,93	210,7		0,54
	итого за день:	1180	24,92	24,16	153,59	977,25		30,7

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : пятый
неделя первая
сезон: зимне-весенний
возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Макароны отварные с сыром	110	3,77	3,51	21,98	138,3	220	0,11
	Икра кабачковая пр.пр-во.	30	0,4	0,48	2,3	35,7	115 Пермь	1,77
	Бутерброд с маслом (5/20)	25	1,53	4,71	22,3	83,3	1	0
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,36	70,9	414	0,98
	итого за приём:	315	8,04	10,7	56,94	328,2		2,86
2 завтрак:	Молоко кипяченое	150	4,58	3,75	7,05	82,92	419	0,82
	итого за приём:	150	4,58	3,75	7,05	82,92		0,82
обед:	Суп картофельный с крупой (пшено)	150	1,18	1,64	10,41	84,50	86	5,78
	Тефтели рыбные тушеные в соусе (55/15)	70	5,56	0,44	4,98	93,70	277	0,09
	Рагу из овощей	110	2,71	4,62	14,16	112,6	148	7,25
	Кисель из сока натурального	150	0,42	0,04	22,65	61,62	400	0,82
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	520	12,66	7,16	67,93	431,17		13,94
	полдник:	Суп молочный с крупой (овсяные хлопья)	150	3,44	4,45	13,44	121,3	101
	Печенье	20	1,26	3,32	13,72	53	590 Пермь	
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02
	итого за приём:	320	4,74	7,78	34,15	202,1		0,7
	итого за день:	1305	30,02	29,39	166,07	1044,39		18,32

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный с крупой (пшено)	150	3,1	3,25	13,93	122	101	0,68
	Бутерброд с маслом (5/20)	25	1,53	4,71	22,3	83,3	1	0
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02
	итого за приём:	325	4,67	7,97	43,22	233,1		0,7
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	56,4		12
обед:	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (150/5)	157	1,26	3,88	9,55	76,30	63	11,29
	овощи натуральные соленые (огурец)	30	0,24	0	0,51	3,9	107 Пермь	1,5
	Котлеты, биточки, шницели рубленные	60	5,36	6,48	8,53	119,00	299	0,06
	Пюре картофельное	120	2,44	3,54	15,34	116,22	339	17,21
	Компот из свежих плодов	150	0,12	0,12	17,91	40,8	390	1,29
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	557	12,21	14,44	67,57	434,97		31,35
полдник:	Пудинг из творога с яблоками и сметаной (80/10)	90	9,09	10,18	12,42	142,5	254	1,1
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,36	70,9	414	0,98
	итого за приём:	240	11,43	12,18	22,78	213,4		2,08
	итого за день:	1242	28,79	34,59	145,33	937,87		46,13

В приготовлении пищи используется йодированная соль

неделя вторая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Рыба, запеченная в молочном соусе	60	5,45	4,44	2,38	71,0	265	0,37
	Каша вязкая ячневая	110	2,70	3,11	17,53	99,16	182	0
	Бутерброд с маслом (5/20)	25	1,53	4,71	22,3	83,3	1	0
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	76	413	1,19
	итого за приём:	345	12,33	14,59	53,52	329,46		1,56
2 завтрак:	Молоко кипяченое	150	4,58	3,75	7,05	82,92	419	0,82
	вафли	10	0,28	0,333	10,235	35,4	588 Пермь	
	итого за приём:	160	4,86	4,083	17,285	118,32		0,82
обед:	Суп картофельный с бобовыми (горох)	150	3,29	3,16	13,13	88,40	87	4,3
	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,8	0,15	4,01	37	123	0
	Тефтели мясные (2-й вариант)	60	2,47	5,48	8,36	160,96	304	0,49
	Свекла, тушенная в сметане или соусе	110	2,09	6,12	9,58	97,6	145	1,35
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	505	11,05	15,21	58,58	490,06		9,14
полдник:	Булочка „творожная,,	50	3,1	3,03	24,79	130,6	470	0,09
	Ряженка	150	3,51	3,75	6	79,5	420	0,54
	итого за приём:	200	6,61	6,78	30,79	210,1		0,63
	итого за день:	1210	34,85	40,663	160,175	1147,94		12,15

В приготовлении пищи используется йодированная соль

меню : воспитан

неделя вторая

сезон: зимне-весенний

возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Кнели куриные с рисом	60	5,11	9,20	7,66	103,35	329	0,5
	Каша вязкая (пшено)	110	2,05	3,13	13,65	92,57	182	0
	Бутерброд с маслом (10/20)	30	1,58	8,41	10,12	97,2	1	0
	Какао с молоком	150	2,22	2,72	12,96	87	416	1,2
	итого за приём:	350	10,96	23,46	44,39	380,12		1,7
2 завтрак:	Яблоко	120	0,48	0	11,76	56,4	386	12
обед:	итого за приём:	120	0,48	0	11,76	56,4		12
	Суп картофельный с мясными фрикадельками (150/20)	170	4,11	4,66	9,45	106,10	89/129	7,75
	Салат из квашеной капусты с луком	30	0,495	1,522	2,7	20,3	48 Пермь	7,56
	Птица, тушенная в соусе с овощами (50/125)	175	6,27	2,30	15,88	280,90	319	8,02
	Компот из сушеных фруктов	150	0,33	0,01	17,2	70,6	394	0,30
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
итого за приём:	565	13,995	8,912	60,96	556,65		23,63	
полдник:	Пирожок с повидлом	50	2,25	1	29,2	109	437	0,02
	Молоко кипяченое	150	4,58	3,75	7,05	82,92	419	0,82
	итого за приём:	200	6,83	4,75	36,25	191,92		0,84
	итого за день:	1235	32,265	37,122	153,36	1185,09		38,17

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : девятый
 неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Суп молочный с пшеном	150	3,49	3,18	12,2	101,6	101	0,68
	Бутерброд с маслом (10/20)	30	1,58	8,41	10,12	97,2	1	0
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,36	70,9	414	0,98
	итого за приём:	330	7,41	13,59	32,68	269,7		1,66
2 завтрак:	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0	15,15	62,6	418	3
	итого за приём:	150	0,75	0	15,15	62,6		3
обед:	Суп картофельный с клецками 150/20	170	2,41	3,26	10,42	107,40	91/128	4,3
	Салат из свеклы с яблоками	30	0,33	1,548	3,43	29,1	36	4,65
	Рыба, тушенная с овощами 45/15	60	7,20	1,90	1,20	61,20	261	0,13
	Пюре картофельное	120	2,44	3,54	15,34	116,22	339	17,21
	Кисель из сока натурального	150	0,42	0,04	22,65	61,62	400	0,82
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	570	15,59	10,708	68,77	454,29		27,11
полдник:								
	Сырники из творога со сметаной t (70/8)	78	8,65	10,14	11,92	187,27	245	0,15
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	27,8	411	0,02
	итого за приём:	228	8,69	10,15	18,91	215,07		0,17
	итого за день:	1278	32,44	34,448	135,51	1001,66		31,94

В приготовлении пищи используется йодированная соль

день : десятый
 неделя вторая
 сезон: зимне-весенний
 возрастная категория : от 1 года до 3-х лет

прием пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			ЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	№ РЕЦЕПТУРЫ	вит С
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК:	Омлет натуральный	150	10,87	11,50	2,65	125,32	229	0,15
	Икра кабачковая пр.пр-ва.	30	0,4	0,48	2,3	35,7	115 Пермь	1,77
	Бутерброд с сыром и маслом (5/8/20)	33	2,85	5,85	13,16	107,8	1//3	0,05
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	76	413	1,2
	итого за приём:	363	16,77	20,16	29,42	344,82		3,17
2 завтрак:	Яблоко	130	0,52	0	12,74	61,1	386	13
	итого за приём:	130	0,52	0	12,74	61,1		13
обед:	Суп картофельный с крупой (рис)	150	1,18	1,64	8,75	92,35	86	5,78
	Котлеты,биточки,шницели рубленые	60	5,36	6,48	8,53	119,00	299	0,08
	Капуста тушёная	120	2,88	4,83	11,93	104,41	143	33,04
	Компот из свежих плодов	150	0,12	0,12	17,91	40,8	390	1,29
	Хлеб пшеничный	15	1,14	0,12	7,38	35,25	108 Пермь	0
	Хлеб ржаной	25	1,65	0,3	8,35	43,5	109 Пермь	0
	итого за приём:	520	12,33	13,49	62,85	435,31		40,19
полдник:	Кефир	150	3,51	3,75	6	79,5	420	1,05
	Булочка ванильная	50	4,12	4,5	7,2	95,4	450	0
	итого за приём:	200	7,63	8,25	13,2	174,9		1,05
	итого за день:	1213	37,25	41,9	118,21	1016,13		57,41

В приготовлении пищи используется йодированная соль

ВЕЛИ	ПРИЦЕПНОЕ ВЕЩАНИЕ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (ккал)	ВИТАМИН С	
	Б	Ж	У			
ДНИ						
1	31,07	36,393	155,795	1089,88	15,78	
2	40,94	49,23	146,13	1057,27	44,95	
3	27,17	31,87	191,54	1105,02	41,95	
4	24,92	24,16	153,59	977,25	30,7	
5	30,02	29,39	166,07	1044,39	18,32	
6	28,79	34,59	145,33	937,87	46,13	
7	34,85	40,663	160,175	1147,94	12,15	
8	32,265	37,122	153,36	1185,09	38,17	
9	32,44	34,448	135,51	1001,66	31,94	
10	37,25	41,9	118,21	1016,13	57,41	
ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ:	319,715	359,766	1525,71	10562,5	337,5	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА 10 ДНЕЙ:	31,97	35,98	152,57	1056,25	33,750	
75% от суточной нормы по СанПин:	31,50	35,25	152,25	1050	33,75	
превышение/недобор в суммарном соотношении	0,47	0,73	0,32	6,25	0,00	
превышение/недобор в % соотношении	1,50	2,06	0,21	0,60	0,00	
	выход	б	ж	у	ккал	вит С
Суточная норма по СанПин 2.3./2.4.3590-20		42	47	203	1400	45
75% от суточной нормы по СанПин:	1100	31,5	35,25	152,25	1050	33,75
норма СанПин завтрак 20%	350	8,4	9,4	40,6	280	9
норма СанПин второй завтрак 5%	100	2,1	2,35	10,15	70	2,25
норма СанПин обед 35%	450	14,7	16,45	71,05	490	15,75
норма СанПин полдник 15%	200	6,3	7,05	30,45	210	6,75

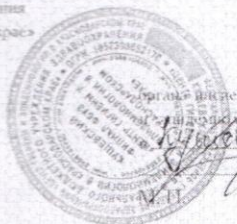
В приготовлении пищи используется йодированная соль

Федеральная служба по надзору
за соблюдением требований в области защиты
здоровья населения, учреждениям здравоохранения
и обеспечения санитарно-эпидемиологическим благополучием населения в Краснодарском крае

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Филиале



Исполнительная дирекция филиала инспекции
№ 100, кв. 26, г. Краснодар, ул. Октябрьская, д. 100

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 115/сб от 26 января 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Оценки (организованного) 10-дневного меню на зимне-весенний период года,
разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым
Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом №
100, кв. 26) для организации питания детей 1-3 года в дошкольных
образовательных организациях муниципального образования Ленинградский
район.

Проведение экспертизы начато: 21.01.2022г. в 15.00ч.
Проведение экспертизы окончено: 26.01.2022г. в 12.50ч.

- Обоснование:** заявление индивидуального предпринимателя В.И. Козлова, зарегистрированное в Кушевском филиале ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 20.12.2021г. № 20/20/ОИ;
- Заявитель:** индивидуальный предприниматель В.И. Козлов;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26;
ИНН: 234705511402;
ОГРН: 305234702802112;
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26;
- Работчик:** индивидуальный предприниматель В.И. Козлов;
Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26;
Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26;
- Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Кушевский
Филиале
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Составитель: *Е-4*
Сторона № *1030*

кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний период года) на период двух недель (10 дней, предусмотрено с поделочными по пятнику) дифференцированного по возрасту (1-3 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

В меню предусмотрено четырехразовое питание: первый завтрак- 20%, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник- 15% (п.8.1.2 приложение №10, таблица 3).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 9, приложение 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

Согласно пояснительной записке, профилактика Нод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 1-3 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3.2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах от 1 года до 3 лет	
	фракционная	нормируемая
Каша, овсяные, ячменные, творожное, мясное блюдо	130-150	130-150
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	30	30-40
Первое блюдо	150-170	150-180
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-70	50-60
Гарнир	110	110-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай напиток кофейный, каша, сок)	180-200	150-180
Фрукты	90-100	95

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20):

Показатели	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	в среднем за 10 дней	пшш	
Завтрак	332	350	350
Второй завтрак	118	100	100
Обед	532	450	450
Полдник	233	200	200
Всего	1235	1100	1100

Завтрак состоит из молочных супов с различными видами круп, кулинарных изделий из яиц, бутерброда с маслом и сыром, сырнесто-пашетка. Второй завтрак включает

фрукты, пюре из ягод и фруктов и Компотные фрукты

С/р. 2501, ж. № 115/26

свежие фрукты или молоко кипяченое. Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски(салат, овощи натуральные), горячих 1-х блюд(супы с бобовыми, крупями, борщи, рассольники), горячих 2-х блюд (плов , гарниров из круп, макаронных изделий, картофельного пюре, штучных рыбных или мясных котлет, биточков, рыбы тушеной) напитков (соки овощные , фруктовые, кисель, компот из сухофруктов и свежих фруктов) . Полдник включает в себя штучное кондитерское /хлебобулочное изделие, творожные изделия , кисломолочный напиток, чай, кофейный напиток с молоком.

Распределение энергетической ценности блюд по приемам пищи . Учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20) .

Показатели	Фактические суммарные показатели по приемам пищи (в ккал в среднем за 10 дней)		Нормируемые суммарные показатели по приемам пищи (в ккал, не менее)
	Завтрак	Второй завтрак	
Завтрак	320		280
Второй завтрак	57	70	70
Обед	490	490	490
Полдник		234	210
Всего	1101	1050	1050

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% , по средней % пищевой ценности за неделю соответствует нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

По результатам анализа законодательной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 1-3 лет, последние обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (в нетто г, мл на 1 ребенка в период пребывания в дошкольной организации), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 1, СанПиН 2.3.2.4.3590-20).

7. Вывод: Основное (организованное) 10-дневное меню на зимне-весенний период года, разработанное индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморск-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26) для организации питания детей 1-3 года в дошкольных образовательных организациях дошкольного образования Ленинградский район, соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

Кузьмевская

Формы: «Детское учреждение»
г. Краснодарский край

Прошито и
Скреплено
печатью
В.И. Козлов

