

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
« Детский сад № 2» с. Измайлиха Красноармейского района  
Приморского края ( МКДОУ № 2 с Измайлиха)

## Приказ

01.09.2023г.

с. Измайлиха

№ 9

### **«Об утверждении основных (организованных) меню»**

В соответствии с подпунктом 8.1.3 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2023двухнедельное основное (организованное) меню:

- дошкольного отделения – для обучающихся возрастных категорий: 3–7 лет (приложение1);

2. Повару Хандога Е.Н.. строго выполнять положения утвержденных основных (организованных) меню.

3. Ответственному за организацию питания Горновой Н.Н.:

- следить, чтобы питание детей разновозрастной группы осуществлялось в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню;

4. Воспитателю Ковера О.А.

- составлять и вывешивать на информационных стендах ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для разновозрастной группы детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5.. Заведующему хозяйством ( ответственному за организацию питания) Горновой Н.Н.:

- обеспечить своевременную заявку и завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных основных (организованных) меню;

- выдавать продукты питания согласно утвержденным основным (организованным) меню;

5. Заведующему вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с утвержденными основными (организованными) меню.

6. Заведующему ознакомить с настоящим приказом работников, указанных в нем, под подпись и выдать каждому копии утвержденных основных (организованных) меню.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.Н.Рыжкова

С приказом ознакомлены:

Ответственный за организацию питания

Н.Н.Горнова

01.09.2023

Повар

Е.Н.Хандога

01.09.2023

Воспитатель

Ковера О.А.

01.09.2023

Приложение № 1

К приказу № 9 от 01.09.2023г.

МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1 (понедельник)							
<b>завтрак</b>	1. каша рисовая молочная.	200	4,9	6,7	29,9	200,7	63
	2.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	3.масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	4.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		430	8,05	11,25	61,85	381,5	-
<b>обед</b>	1.свекольник	250	2,04	5	14,10	109,75	23
	2.клецки	180	7,02	7,38	37,512	248,85	19
	3.масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	4.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	5.компот из сухофруктов.	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		498	12,11	16,93	84,762	543,7	-
<b>полдник</b>	1.сдоба обыкновенная	60	5	4	42,3	224,0	47
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		240	5,1	4	55,1	275,5	-
Итого за день		1168	25,26	32,18	201,712	1200,7	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 2 ( вторник)							
<b>завтрак</b>	1.суп молочный с макаронными изделиями (вермишель).	200	7,18	6,51	23,54	182	3
	2.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	3.масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	4.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		430	10,33	11,06	55,49	362,8	-
<b>обед</b>	1.суп гороховый с гречками	250\10	6,8	5,2	29,4	191,9	4
	2.картофельное пюре	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10
	3.рыба запеченная	80	10,896	5,96	7,784	128	9
	4.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	5.компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		715	23,896	16,66	91,684	611,4	-
<b>полдник</b>	1. Пирог открытый	70	3,71	1,93	33,19	165	459
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		250	3,81	1,93	45,99	216,5	-
Итого за день		1395	38,036	29,65	193,164	1190,7	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 3 ( среда)							
<b>завтрак</b>	1.вермишель с маслом.	180	7,02	7,38	37,512	248,85	19
	2.масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	3.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4.чай с сахаром	180	5,4	4,5	19,2	138,9	3
Итого за завтрак		410	15,47	16,43	75,862	517,05	-
<b>обед</b>	1.суп картофельный	150\11	3,17	2,88	10,79	81	В-1
	2.гречка отварная	150	6,7	8,4	23,9	197,9	35
	3.котлеты - рубленые	70	11,5	10,6	10,5	184	58
	4.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	5. компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		636	24,37	22,28	78,29	610,5	-
<b>полдник</b>	1.блины	50	6,4	5,6	43,7	249,9	1090
	2.молоко сгущенное	8	5	8,5	53	310	5
	3.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		238	11,5	14,1	109,5	611,4	-
Итого за день		1284	51,34	52,81	263,652	1738,95	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 4 (четверг)							
<b>завтрак</b>	1. каша гречневая молочная.	200	6,7	8,4	23,9	197,9	35
	2. масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	3. хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4. чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		380	9,76	12,95	55,85	378,7	-
<b>обед</b>	1. борщ со сметаной	250\11	3,52	5,98	9,78	117	26
	2. картофельное пюре	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10
	3. рыба соленая (сельдь)	35	6,9	6,1	4	98,1	42
	4. хлеб	45	3	0,4	19,1	11,8	4
	5. компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		671	16,62	17,68	68,28	426,6	-
<b>полдник</b>	1. яйцо отварное	25(1\2)	5,08	4,6	0,28	63	91
	2. хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	3. чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		250	8,18	5	32,18	206,3	-
Итого за день		1301	34,56	35,33	156,31	1011,6	

МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 5 (пятница)							
<b>завтрак</b>	1. каша манная молочная жидкая	200	5,9	6,7	29,7	202,9	67
	2. масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	3. хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4. чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		430	9,05	1,25	61,65	383,7	-
<b>обед</b>	1. суп вермишелевый с курицей	250	4,29	3,33	20,9	130,73	22
	2. капуста тушеная	150	3,2	4,1	14,6	109,7	45
	3. рис отварной	180	4,374	6,444	44,028	251,64	25
	4. куриная подлива	80	14,14	11,4	3,63	173,25	56
	5. хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	6. компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		885	29,004	25,674	116,258	812,92	-
<b>полдник</b>	1. вафли	30	0,84	0,99	23,19	106,7	93
	2. яблоки	100	0,4	0,4	9,8	47	6
	3. чай.	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		310	1,34	1,39	45,79	205,20	-
Итого за день		1625	39,394	38,314	223,698	1401,82	-

МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 6 (понедельник)							
<b>завтрак</b>	1.пельмени с бульоном	200	9,9	13,9	13,5	219	98
	2хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	3.сыр	15	3,45	4,45	0	54,6	к\к
	4.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		440	16,45	18,75	45,4	416,9	-
<b>обед</b>	1.рассольник с курицей и сметаной	250\10\5	4,6	7,4	14,7	147,1	36
	2.макаронные изделия отварные(рожки)	150	5,76	0,826	31,14	155,1	52
	3.котлета рубленая	70	11,5	10,6	10,5	184	58
	4.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	5.компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		710	202,6	19,225	89,44	486,7	-
<b>полдник</b>	1.пряники	30	1,77	1,41	22,5	109,8	94
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		210	1,87	1,41	35,3	161,3	-
Итого за день		1360	220,92	39,435	170,14	1064,9	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 7 ( вторник)							
<b>завтрак</b>	1.гренки	25	4,38	3,2	11,98	89,48	92
	2.какао на молоке	180	5,4	4,5	19,2	138,9	3
Итого за завтрак		205	9,78	7,7	31,18	228,38	-
<b>обед</b>	1.суп с домашней лапшой	250	32,39	9,84	152,44	827,75	2.17
	2. ленивые голубцы	200	14,5	14,8	14,5	250,1	72
	3.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4. компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		675	49,89	25,4	200,04	1225,45	-
<b>полдник</b>	1.биточки манные	150	5,595	5,595	39,6	229,995	12
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		330	5,695	5,595	52,4	281,495	-
Итого за день		1210	65,365	38,695	283,62	1735,325	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 8 ( среда)							
<b>завтрак</b>	1.суп молочный с клецками	200	3,8	5,2	13	110,9	3
	2.сыр	15	3,45	4,45	0	54,5	к\к
	3.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		440	10,35	10,05	44,9	308,7	-
<b>обед</b>	1.суп из овощей с курицей и сметаной	250\10\5	4,2	7,3	11,1	129,5	23
	2.каша гречневая отварная	150	0,62	3,388	19,94	92	35
	3.печень по-строгановски	70\40	18,6	12	3,3	222,8	10
	3.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4 компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		750	26,42	22,728	67,44	591,9	-
<b>полдник</b>	1.омлет	100	9,65	15,93	1,82	189,28	28
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		280	9,75	15,93	14,62	240,78	-
Итого за день		1470	46,52	32,778	126,96	1141,38	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 9 (четверг)							
<b>завтрак</b>	1.суп рыбный	250	8,9	5,2	10,1	124	126
	2.сыр	15	3,45	4,45	0	54,5	к\к
	3.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за завтрак		490	15,45	10,05	42	321,8	-
<b>обед</b>	1.свекольник	250	2,04	5,00	14,10	109,75	23
	2.вареники ленивые	155	17	15	22,8	300	6.9
	3.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	4.компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		630	22,04	20,4	70	557,35	--
<b>полдник</b>	1.запеканка из творога	100	22,5	13,2	37,8	360,9	21
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		280	22,6	13,2	50,6	412,4	-
Итого за день		1400	60,09	43,65	162,6	1291,55	-

## МЕНЮ приготавливаемых блюд

Возрастная категория : 3-7 лет

Длительность пребывания в детском саду: 9 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 10 (пятница)							
<b>завтрак</b>	1.блины	50	5,20	2,50	36,70	194	1090
	2 масло сливочное	5	0,05	4,15	0,05	37,5	1
	3.какао на молоке	180	5,4	4,5	19,2	138,9	3
Итого за завтрак		235	10,47	11,15	55,92	370,4	-
<b>обед</b>	1.суп гороховый с курицей	250	8,46	2,34	23,48	148,82	32
	2.капуста тушеная	150	3,2	4,1	14,6	1097	45
	3.клецки	100	5	4,8	25,8	160,3	-
	4.хлеб	45	3	0,4	19,1	91,8	4
	5. компот из сухофруктов	180	0	0	14	55,8	33
Итого за обед		625	19,66	11,64	96,98	1553,72	-
<b>полдник</b>	1.печенье	30	2,3	2,9	22,3	125,1	95
	2.чай с сахаром	180	0,1	0	12,8	51,5	15
Итого за полдник		210	2,4	2,9	35,1	176,6	-
Итого за день		1043	32,53	25,69	188	2100,72	-