

Утверждаю  
Заведующий МДОУ «Детский сад  
№ 49» *Светличенко*  
*Ирина Владимировна*  
«29» декабря 2023г.

Согласовано  
Директор департамента образования  
Администрации г. Нижнего Новгорода  
*В.П. Радченко*  
«14» декабря 2023г.

**Примерное 10-ти дневное меню  
для организации питания детей  
1-3 года  
в дошкольных образовательных учреждениях  
города Нижнего Новгорода  
с 12-ти часовым пребыванием**

## Первый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	<b>Завтрак</b>						
1	Бутерброд с маслом	5/25	2,0	3,6	14,4	99	0,0
185	Каша молочная овсяная «Геркулес» жидкая с маслом	150/5	2,9	5,0	13,3	110	0,0
213	Яйцо варёное	1шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2
	Итого	380	14,0	16,7	37,4	357	1,2
	<b>2-й завтрак</b>						
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
	Итого	100	2,6	2,5	11,0	77	3,3
	<b>Обед</b>						
36	Салат из свёклы с огурцами солёными	40	0,6	2,4	2,7	35	3,4
67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	150	1,0	2,9	5,0	51	11,0
276	Жаркое по-домашнему	150	15,6	1,9	16,4	154	7,3
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	525	20,0	7,6	54,7	376	22,0
	<b>Уплотнённый полдник</b>						
449	Оладьи со сгущённым молоком	120/30	11,0	10,3	60,6	379	0,2
400	Молоко кипяченое	150	4,6	4,1	7,6	85	2,1
368	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
	Итого	400	16,0	14,8	78,0	508	12,3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1405</b>	<b>52,6</b>	<b>41,6</b>	<b>181,1</b>	<b>1318</b>	<b>38,7</b>

## Второй день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
185	Каша молочная рисовая жидкая с маслом	150/5	1,6	3,8	15,9	105	0,0
368	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0
397	Какао с молоком	150	3,4	2,9	12,8	91	1,3
	Итого	455	10,8	14,2	64,0	429	11,4
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	Итого	110	2,8	2,5	17,6	104	0,9
<b>Обед</b>							
45	Винегрет овощной	40	0,5	2,5	3,4	38	4,1
82	Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками	10/150	3,6	4,5	12,6	105	10,0
276/2015	Рулет мясной с яйцом	60	8,7	6,5	4,9	115	0,1
199/2015	Пюре гороховое	120	12,5	5,0	21,0	180	0,0
399	Компот из яблок	150	0,1	0,1	8,9	37	1,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	565	28,0	19,0	66,6	550	15,5
<b>Уплотнённый полдник</b>							
252	Рыба запечённая в сметанном соусе	60	9,5	6,5	1,4	102	0,3
318	Картофель отварной	120	2,3	3,5	18,4	114	17,0
71/2015	Овощи свежие	40	0,5	0,1	1,7	10	11,3
399	Сок фруктовый	150	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	395	15,2	10,6	54,0	372	32,2
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1525</b>	<b>57</b>	<b>46</b>	<b>202</b>	<b>1455</b>	<b>60</b>

### Третий день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	5/25	2,0	3,6	14,4	99	0,0
215	Омлет натуральный	130	12,4	15,0	2,3	194	0,2
306/2015	Горошек зелёный консервированный	35	1,2	0,1	2,3	14	3,5
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,3	21	0,0
	Итого	355	15,6	18,7	24,3	328	3,7
<b>2-й завтрак</b>							
401	Ряженка с сахарным сиропом	100/10	2,9	4,0	10,7	91	0,7
	Итого	110	2,9	4,0	10,7	91	0,7
<b>Обед</b>							
31	Салат из свеклы с сыром	40	1,9	3,8	2,9	53	3,3
76	Рассольник Ленинградский со сметаной	150/5	0,7	4,6	10,5	89	4,6
271/2015	Котлеты домашние	60	8,7	6,6	6,8	127	0,2
137	Рагу из овощей	120	1,4	4,5	8,9	82	6,6
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	585	15,5	19,9	59,7	487	15,0
<b>Уплотнённый полдник</b>							
154	Запеканка морковная с творогом со сгущённым молоком	130/20	14,4	11,7	31,6	290	2,0
466	Сдоба обыкновенная	50	3,9	2,4	26,2	141	0,0
368	Фрукты свежие	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0
400	Молоко кипяченое	150	4,6	4,1	7,6	85	2,1
	Итого	450	23,3	18,5	75,7	562	9,0
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1500</b>	<b>57,3</b>	<b>61,1</b>	<b>170,4</b>	<b>1468</b>	<b>28,4</b>

### Четвертый день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	150/5	4,7	6,6	21,9	163	1,3
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2
	Итого	355	9,5	13,0	59,8	392	3,0
<b>2-й завтрак</b>							
401	Йогурт питьевой	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
	Итого	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
<b>Обед</b>							
25	Салат из картофеля с зелёным горошком	40	0,8	2,0	3,9	37	6,3
57	Борщ со свежей капустой и картофелем на мясном бульоне. со сметаной	150/5	2,0	3,7	7,8	70	6,2
292	Макаронник с мясом	150	16,8	11,0	31,0	291	0,4
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	150	0,2	0,1	8,0	34	3,4
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	530	22,3	17,2	66,5	507	16,3
<b>Уплотнённый полдник</b>							
255	Биточки рыбные запечённые	60	8,0	2,8	6,0	81	0,3
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5
ТТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	0,7	2,3	5,5	46	12,0
399	Сок фруктовый	150	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	395	14,1	9,5	60,3	383	30,4
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1380</b>	<b>48,8</b>	<b>42,1</b>	<b>197,6</b>	<b>1361</b>	<b>50,7</b>

**Пятый день**

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	<b>Завтрак</b>						
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
237	Запеканка из творога со сгущённым молоком	130/20	24,2	17,3	31,4	379	0,5
397	Какао с молоком	150	3,4	2,9	12,8	91	1,3
	Итого	350	31,9	27,2	58,5	608	1,9
	<b>2-й завтрак</b>						
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	Итого	110	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	<b>Обед</b>						
84	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	20/150	4,3	1,9	11,0	79	6,8
305	Котлета рубленая из цыплят	60	9,6	8,7	10,0	157	0,5
330	Пюре из овощей	120	2,9	3,5	13,2	96	21,5
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	535	19,7	14,5	64,8	468	29,1
	<b>Уплотнённый полдник</b>						
298	Голубцы ленивые	135	9,8	13,6	10,3	201	35,1
	Вафли	30	2,0	9,4	17,3	158	0,0
368	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
393	Чай с лимоном	150/3,5	0,1	0,0	8,1	33	1,4
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	444	14,3	23,9	59,8	506	46,5
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1439</b>	<b>68,6</b>	<b>68,1</b>	<b>200,7</b>	<b>1686</b>	<b>78,4</b>

## Шестой день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	5/25	2,0	3,6	14,4	99	0,0
185	Каша молочная манная жидкая с маслом	150/5	2,4	3,8	15,1	104	0,0
213	Яйцо варёное	1шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0
394	Чай с молоком	150	3,0	2,6	10,5	78	1,1
	Итого	375	11,8	12,2	26,0	261,0	1,1
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
	Итого	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
<b>Обед</b>							
35	Салат из свеклы с яблоками	40	0,5	2,0	4,6	39	3,7
81	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	150	3,3	3,2	9,8	81	3,5
277	Гуляш из отварного мяса	60/30	8,1	5,3	2,2	89	0,5
317	Рожки отварные	120	4,4	3,6	21,2	135	0,0
399	Сок фруктовый	150	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	585	19,7	14,5	71,7	495	11,3
<b>Уплотнённый полдник</b>							
189	Запеканка рисовая с творогом, с джемом	130/25	8,0	6,4	59,0	323	0,7
ТТК 22	Плюшка Московская	50	3,8	4,0	22,7	161	0,0
368	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,0	20	0,0
	Итого	455	12,2	10,8	96,5	548	10,7
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1515</b>	<b>46,3</b>	<b>40,0</b>	<b>205,2</b>	<b>1381</b>	<b>24,0</b>

**Седьмой день**

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	<b>Завтрак</b>						
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	150/5	4,7	6,6	21,9	163	1,3
397	Какао с молоком	150	3,2	2,7	11,0	81	1,2
	Итого	355	10,0	13,4	61,5	404	3,0
	<b>2-й завтрак</b>						
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	Итого	110	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	<b>Обед</b>						
57	Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной	150/5	2,0	3,7	7,8	70	6,2
291	Запеканка картофельная с печенью	120	8,3	4,2	22,0	159	4,4
71/2015	Овощи свежие	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	510	13,4	8,3	61,2	370	13,7
	<b>Уплотнённый полдник</b>						
ТТК 534	Капуста тушёная с мясом	150	12,0	6,5	7,1	135	23,4
454	Пирожок печёный сдобный с яблоками	60	3,4	1,5	28,5	140	0,2
393	Чай с лимоном	150/3,5	0,1	0,0	8,1	33	1,4
368	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	489	19,0	9,0	79,0	473	35,0
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1464</b>	<b>45,1</b>	<b>33,3</b>	<b>219,2</b>	<b>1351</b>	<b>52,6</b>



### Восьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
1	Бутерброд с маслом	5/25	2,0	3,6	14,4	99	0,0
ТТК 536	Вермишель молочная	150	1,9	0,2	13,7	64	0,0
213	Яйцо варёное	1шт	6,4	5,8	0,4	79	0,0
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2
	Итого	375	13,0	11,9	37,8	311	1,2
<b>2-й завтрак</b>							
401	Йогурт питьевой	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
	Итого	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
<b>Обед</b>							
34	Салат из свёклы с зеленым горошком	40	0,7	1,7	3,3	31	3,9
109	Бульон куриный с гренками	150/25	3,8	1,6	26,4	135	0,3
302	Цыплята, тушеные в соусе с овощами	150	7,4	4,8	13,6	127	6,0
399	Компот из яблок	150	0,1	0,1	8,9	37	1,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	550	14,5	8,6	68,0	405	11,5
<b>Уплотнённый полдник</b>							
258	Шницель рыбный натуральный	60	9,0	2,7	5,8	83	1,8
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5
ТТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	0,3	2,0	4,0	35	17,2
	Печенье или Вафли	30	1,6	3,0	12,6	84	0,0
399	Сок фруктовый	150	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	425	16,3	12,0	71,2	458	37,1
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1450</b>	<b>46,7</b>	<b>35,1</b>	<b>188,0</b>	<b>1253</b>	<b>50,9</b>

**Девятый день**

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
231	Сырники из творога со сгущенным молоком	130/30	26,4	19,0	28,5	393	0,6
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,0	20	0,0
	Итого	350	30,7	26,0	47,8	551	0,7
<b>2-й завтрак</b>							
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	Итого	110	2,8	2,5	17,6	104	0,9
<b>Обед</b>							
22	Салат из картофеля с соленым огурцом	40	0,6	2,1	3,4	35	4,8
67	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,0	2,9	5,0	51	11,0
ТТК 274	Ёжики "Аппетитные"	60/30	5,9	7,7	10,5	135	2,0
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	14,8	61	0,3
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	505	10,3	13,1	49,5	357	18,1
<b>Уплотнённый полдник</b>							
305	Котлета рубленая из цыплят	60	9,6	8,7	10,0	157	0,5
137	Рагу из овощей	120	1,4	4,5	8,9	82	6,6
368	Фрукты свежие	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	150	0,2	0,1	8,0	34	3,4
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	455	13,6	14,1	51,5	389	15,6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1420</b>	<b>57,4</b>	<b>55,7</b>	<b>166,4</b>	<b>1401</b>	<b>35,3</b>

### Десятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
<b>Завтрак</b>							
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5
185	Каша молочная пшённая жидкая с маслом	150/5	3,5	4,6	18,8	130	0,0
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	9,3	69	1,2
	Итого	355	8,3	11,0	56,7	359	1,7
<b>2-й завтрак</b>							
401	Бифидок с сахарным сиропом	100/10	4,76	3,5	14,19	111	0,98
	Итого	110	4,8	3,5	14,2	111	1,0
<b>Обед</b>							
45	Винегрет овощной	40	0,5	2,5	3,4	38	4,1
85	Суп картофельный с клецками	150/20	1,4	2,3	8,3	59	3,9
286	Тефтели мясные	60/30	7,3	9,7	11,7	151	1,4
313	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,9	4,9	30,9	195	0,0
399	Сок фруктовый	180	0,9	0,0	18,2	76	3,6
	Хлеб ржаной	35	2,5	0,4	15,8	75	0,0
	Итого	635	19,5	19,8	88,2	594	13,0
<b>Уплотнённый полдник</b>							
249	Рыба запечённая в омлете	60	10,3	3,6	2,6	84	0,2
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5
71/2015	Овощи свежие	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8
368	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	5,0	20	0,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	495	15,5	8,3	48,8	333	27,6
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1595</b>	<b>48,1</b>	<b>42,6</b>	<b>207,9</b>	<b>1397</b>	<b>43,2</b>
	<b>Общее</b>	<b>14692</b>	<b>527,6</b>	<b>465,9</b>	<b>1938,7</b>	<b>14071</b>	<b>462,1</b>
	<b>среднее в день</b>	<b>1469</b>	<b>52,8</b>	<b>46,6</b>	<b>193,9</b>	<b>1407</b>	<b>46,2</b>

\* Овощи свежие на доп. гарнир с апреля по октябрь. С ноября по март замена на консервированные овощи.

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.

**Ведомость контроля за рационом питания по цикличному меню 2024г**

Рацион: Городские дет.сады 1-3 г.

Приемы пищи: Уплотненный полдник; Завтрак; Обед; 2-ой завтрак

Возраст: 1-3 года

Продукт	Количество продуктов по дням в граммах, нетто										Норма продуктов (90% от суточной нормы) для детей в возрасте от 1 до 3 лет, в граммах	Фактическое выполнение, гр	% выполнения
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Говядина	65	43,4	43	69	45	49	57		40	38	45	45	100
Дрожжи хлебопекарные	0,5		0,3			0,3	0,2				0,1	0,1	100
Какао		2			2		2				0,5	0,6	120
Картофель	134	180	83	130,4	132,8	30	136,4	166	72	143	108	121	112
Кондитерские изделия					30			20			11	5	45
Крупы (злаки), бобовые	23	80,2	10	18,8	14	66	18,8		11	78	27	32	118
Макаронные изделия		6		41		41		17			7,2	10	138
Масло растительное	11,4	8,3	13	7,2	1,5	5,1	12,4	5,3	19,3	4,5	8	8,8	109
Масло сливочное	14	20,2	21,1	23,5	19	18,9	14,1	4	7	25	16	17	103
Молоко, в.т.ч. кисломолочная продукция	616	286	334	321	275	279	304	339	196	315	351	326	93
Мука пшеничная	68	2	40		1,1	33	25	2	24	15	22,5	21	93
Овощи, зелень	92	100	223	123	171	56	235	128	143	92	162	136	84
Птица					44/68*			60	44/68*		18	20	111
Рыба - филе		44		45	22			51		49	29	21/28*	72/97*
Сахар	17	15	28	19	26	32	39	17	35	15	23	24	104
Сметана		7	18	5	9	4	5	7	22	8	8	8	100
Соки фруктовые (овощные)		180		180		180		180		180	90	90	100
Соль	4	5	2	4	3	4	2	3	4	3	2,7	3	111
Субпродукты							33				18	3	18
Сыр твердый		12,9	6		10				10		3,6	3,9	108
Творог			48		120	39			130		27	34/27*	126/100*
Фрукты (плоды) свежие	100	100	100	23	104	111	134	37	123	100	86	93	109
Фрукты (плоды) сухие	15		15		15		15		15		8	7,5	94
Хлеб пшеничный	50	57	59,5	61	61		50	89	61	58	54	55	101
Хлеб ржаной	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	35	97
Чай	0,4		0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	100
Яйцо	53	18	115	8	10	56	1	52	11	17	36	34	94

Рыба 100гр заменяется на 105гр творога. Невыполнение по рыбе 7гр заменяем на 7 гр творога

**Распределение калорийности по приёмам пищи  
1-3 года**

<i>Дни</i>	<i>Калорийность завтрака</i>	<i>Калорийность 2-го завтрака</i>	<i>Калорийность обеда</i>	<i>Калорийность уплотнённого полдника</i>	<i>Общая калорийность</i>
1	328	77	438	508	1351
2	429	74	550	372	1425
3	328	91	557	562	1538
4	392	79	507	383	1361
5	608	74	468	506	1656
6	261	77	495	548	1381
7	404	74	370	473	1321
8	282	79	405	458	1224
9	551	104	357	389	1401
10	359	74	594	333	1360
Итого	3942	803	4741	4532	14018
В среднем в день	394	80	474	453	1402
Соотношение	28%	6%	34%	32%	100%
Нормы СанПиНа	20%	5%	35%	30%	90%

\* приложение № 10 таблица 3 и п. 8.1.2.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Цикличное меню разработано на основании нормативных документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2014 года издания.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года издания
- Техничко-технологические карты
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

При приготовлении блюд используется йодированная соль, которая добавляется в конце варки.

По разработанному меню получены следующие данные:

Названия пищевых веществ	Потребность для детей от 1 до 3 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	38	53
Жиры (г)	42	46
Углеводы (г)	183	193
Энергетическая ценность (ккал)	1260	1402

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.