

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ -03-03-05-2017	Страница 1... из..4.
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ АКТА ОБСЛЕДОВАНИЯ органа инспекции	

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»**

Почтовая ул., д. 3, Курск, 305000

тел./факс: (4712) 70-01-09, e-mail: cge@kursktelecom.ru, <http://46cge.rosпотребнадзор.ru/>

ОКПО 74399360, ОГРН 1054639017344, ИНН/КПП 4632050564/463201001

Аттестат аккредитации

в качестве органа инспекции

№ RA.RU.710041 выдан 04 июня 2015 г.

Федеральной службой по аккредитации

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач ФФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии

в Курской области

в городе Железногорске»

С.В. Антонова

« 05 » апреля 2019г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10-34-24-03-03/190

о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам меню образовательного учреждения

Наименование вида и/или объекта соответствия: санитарно-эпидемиологическая оценка примерного 10-ти дневного меню для питания детей (возрастная категория 1,5-3 лет),(возрастная категория 3-7 лет) для организации питания обучающихся дошкольных образовательных организаций Дмитриевского района Курской области.

Основания для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок: заявление начальника Управления образования, опеки и попечительства Администрации Дмитриевского района Курской области Брахновой Н.Н. №345 от 22.03.2019г.

Юридический адрес: Курская область, г.Дмитриев, ул. Ленина,79.

Фактический адрес: Курская область, г.Дмитриев, ул. Ленина,79.

Перечень документов, представленных для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОН -03-03-05-2017	Страница 2... из..4.
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ АКТА ОБСЛЕДОВАНИЯ органа инспекции	

- примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся дошкольных образовательных организаций Дмитриевского района Курской области (возрастная категория: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет), утвержденной начальником Брахновой Н.Н. 11.03.2019 года;
- технологические карты.

Сведения об эксперте, осуществляющем оценку соответствия: Антонова Светлана Васильевна, врач гигиены детей и подростков.

Вопросы, поставленные перед органом инспекции, эксперту по оценке: провести оценку соответствия примерного 10-ти дневного меню для организации питания детей (возрастная категория 1,5-3 лет), (возрастная категория 3-7 лет) для организации питания обучающихся дошкольных образовательных организаций Дмитриевского района Курской области требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

По результатам рассмотрения материалов:

Примерное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Средняя стоимость питания в день на одного ребенка составляет 100 рублей.

В дошкольных учреждениях для питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3-7 лет с 10,5 часовым пребыванием организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак – сок или свежие фрукты. Обед включает закуску, первое блюдо, второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток. В качестве закуски используются салаты или порционные овощи. В полдник включают в меню напиток (молоко, кисломолочные напитки, кофейный напиток) с булочными или кондитерскими изделиями без крема или блюда из творога.

В соответствии с установленными требованиями перерывы между приемами пищи не превышают 4 часов.

В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов.

Примерное меню исключает повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Ежедневно в меню включены: молочные, кисломолочные, мясные (рыбные) блюда, крупы, сливочное и растительное масло, фрукты, хлеб, картофель, овощи, сахар, соль. Остальные продукты – творог, сметана, сыр, птица, соки, яйцо 2-3 раза в неделю.

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены рекомендации санитарных правил по суммарным объемам блюд.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОИ -03-03-05-2017	Страница 3... из..4.
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ АКТА ОБСЛЕДОВАНИЯ органа инспекции	

Примерное меню учитывает требования, направленные на предотвращение возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), применение принципов щадящего питания.

При изготовлении блюд и кулинарных изделий не используются пищевые продукты, входящие в перечень запрещенных для организации питания детей общеобразовательных учреждений.

Исходя из представленного на экспертизу примерного меню и накопительной ведомости дети, посещающие дошкольные учреждения, обеспечены набором пищевых продуктов в полном объёме.

Величины потребления энергии, соотношение белков, жиров и углеводов для детей от 1,5 до 3 лет составляют:

- среднесуточное потребление основных пищевых веществ составляет:

Б-34,59г, Ж-35,6г, У – 142 г(1:1:5), что соответствует требованиям

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии обеспечивает рациональное распределение энергетической ценности рациона -1074,8 ккал (77 % от суточной потребности), в т.ч завтрак -22%, второй завтрак -5%, обед -34%, полдник – 17%, что соответствует санитарным требованиям.

Среднесуточное потребление основных групп продуктов составляет: хлеб пшеничный – 44гр. (при среднесуточной норме 45гр или 98%), крупы, бобовые –22гр (при среднесуточной норме 22гр. или 100%), макаронные изделия – 6гр (при среднесуточной норме 6 гр – 100%), картофель – 134гр (при среднесуточной норме 134г- 100%), овощи свежие, зелень –191 гр (при среднесуточной норме -192 гр – 99%), фрукты свежие – 80гр (при среднесуточной норме – 81 гр или 97%), фрукты сухие – 7 гр (при среднесуточной норме 7гр или 100%), мясо жилованное –41гр. (при среднесуточной норме 41 гр или 100%), куры –17гр (при среднесуточной норме – 17 гр или 100%), рыба – филе –25гр (при среднесуточной норме –25 гр. или 100 %), молоко и кисломолочные продукты –292гр. (при среднесуточной норме 292гр или 100%), творог – 22гр. (при среднесуточной норме 22 гр – или 100%) , сыр –3,2 гр (при среднесуточной норме 3,2 гр или 100%) , сметана – 7,0гр. (при среднесуточной норме 7 гр или 100%), масло сливочное –13 гр (при среднесуточной норме 13 гр или 100%), масло растительное – 7 гр (при среднесуточной норме – 7 гр или 100%) яйца –13,7гр (при норме 14 гр или 100%).

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»	Ф 01 ДП ОН -03-03-05-2017	Страница 4... из..4.
	Система менеджмента качества ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ АКТА ОБСЛЕДОВАНИЯ органа инспекции	

Величины потребления энергии, соотношение белков, жиров и углеводов для детей от 3 до 7 лет составляют:

- среднесуточное потребление основных пищевых веществ составляет:

Б-44,4г, Ж-50,4г, У – 203 г(1:1:5), что соответствует требованиям

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии обеспечивает рациональное распределение энергетической ценности рациона -1362 ккал (76 % от суточной потребности), в т.ч завтрак -20%, второй завтрак -5%, обед -36%, полдник – 16%, что соответствует санитарным требованиям.

Среднесуточное потребление основных групп продуктов составляет: хлеб пшеничный – 58гр. (при среднесуточной норме 60гр или 97%), крупы, бобовые –31гр (при среднесуточной норме 32гр. или 97%), макаронные изделия – 9гр (при среднесуточной норме 9 гр – 100%), картофель – 157гр (при среднесуточной норме 157г- 100%), овощи свежие, зелень –241 гр (при среднесуточной норме -244 гр – 99%), фрукты свежие – 85гр (при среднесуточной норме – 85 гр или 100%), фрукты сухие – 8 гр (при среднесуточной норме 8гр или 100%), мясо жилованное –45гр. (при среднесуточной норме 45 гр или 100%), куры –20гр (при среднесуточной норме – 20 гр или 100%), рыба – филе –29гр (при среднесуточной норме –29 гр. или 100 %), молоко и кисломолочные продукты –334гр. (при среднесуточной норме 337гр или 99%), творог – 30гр. (при среднесуточной норме 30 гр – или 100%) , сыр –4,8 гр (при среднесуточной норме 4,8 гр или 100%) , сметана – 8,0гр. (при среднесуточной норме 8 гр или 100%), масло сливочное –16 гр (при среднесуточной норме 16 гр или 100%), масло растительное – 8 гр (при среднесуточной норме – 8 гр или 100%) яйца –18гр (при норме 18 гр или 100%).

Замечания: нет.

Выводы: примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся дошкольных образовательных организаций Дмитриевского района Курской области (возрастная категория: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) на дату экспертизы соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Права и обязанности, предусмотренные ст.25.9 «Кодекса Российской Федерации об административных нарушениях» мне разъяснены и одновременно, в соответствии со ст. 17.9 «Кодекса Российской Федерации об административных нарушениях», предупрежден об ответственности за дачу заведомо ложного заключения

Врач по гигиене
детей и подростков



С.В. Антонова.

Утверждаю:
 начальник Управления образования,
 опеки и попечительства Администрации
 Дмитриевского района Курской области
 Н.Н. Брахнова
 11 марта 2019 года

**Примерное 10-ти дневное меню
 для организации питания обучающихся дошкольных образовательных организаций
 Дмитриевского района Курской области**

Возрастная категория: от 1,5 до 3 лет

Полный день - 10,5 часов

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
ДЕНЬ 1								
Завтрак	Макаронные изделия отварные с маслом	155	5,68	4,36	27,25	171	0	№205
	Чай с лимоном	150	0,07	0,01	7,1	29	1,42	№393
	Бутерброд с маслом	45	2,45	7,55	14,62	136		№1
Итог завтрака			8,2	11,92	48,97	336	1,42	
2-й завтрак	Сок фруктовый	120	0,55		11,11	46,9	2,2	№399
Итог 2 го завтрака			0,55		11,11	46,9	2,2	
Обед	Салат из белокачанной капусты	50	0,7	1	4,5	43,7	12,2	№20
	Суп рассольник "Ленинградский"	150	1,26	3,06	9,95	72,45	4,52	№ 76

4.3. №10-34-24-03-03 1190
 от 05.04.2019г.

	Птица тушеная	60	12,66	8,16	0	124	0	№301
	Рис отварной	80	1,94	2,86	19,56	111,84	0	№ 315
	Компот из сушеных фруктов	130	0,28	0,01	18,04	73,45	0,26	№376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	12,72	70,4		
Итого обед			19,01	15,29	64,77	495,84	16,98	
Полдник	Молоко кипяченое	180	5,49	4,89	9,09	102	2,46	№400
	Блинчики	60	2,61	4,82	14,94	114		№447
Итог полдника			8,10	9,71	24,03	216	2,46	
За весь день			35,86	36,92	148,88	1094,74	23,06	

ДЕНЬ 2	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный манный	160	4,1	3,78	12	98,85	0,73	№ 92
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	28	0,02	№392
	Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139	0,07	№3
Итог завтрака			8,87	10,67	33,55	265,85	0,82	
2-й завтрак	Фрукты	180	0,68	0,68	16,66	74,8	17	№368
Итог 2-го завтрака			0,68	0,68	16,66	74,8	17	
Обед	Борщ с фасолью и картофелем	150	2,1	3,06	8,71	70,95	3,77	№ 63
	Зеленый горошек консервированный	50	1,5	2,59	3,12	41,8	5,5	№10
	Пельмени мясные отварные	120	12,35	7,2	21,1	199,6	0,22	№439
	Кисель фруктовый	130	0,15	0,007	22,92	92,43	0,09	№379
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			18,27	13,05	70,57	475,18	9,58	
Полдник	Сырники из творога	70	13,02	8,86	7,53	162	0,18	№231
	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89	1,2	№397
Итого полдник			16,2	11,58	20,5	251	1,4	
Всего за день			44,02	35,98	141,28	1066,83	28,8	

23.10.34-35-03-03/190
05.04.2019

ДЕНЬ 3	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный с крупой "Геркулес"	160	4,44	4,44	13,44	111,6	0,68	№ 94
	Чай с лимоном	150	0,07	0,01	7,1	29	1,42	№393
	Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139	0,07	№3
Итог завтрака			9,24	11,33	35,1	279,6	2,17	
2-й завтрак	Сок фруктовый	130	0,6		12,12	51,2	2,4	№399
	Вафелька	25	2,49	2,49	23,13	119,7		
Итог 2-го завтрака			3,09	2,49	35,25	170,9	2,4	
Обед	Салат из свежих помидор и огурцов	50	0,49	3,07	1,86	37,1	8,38	№15
	Суп с рыбными консервами	150	5,15	5,04	8,59	100,35	5,46	№76
	Тефтели мясные	60	8,14	9,04	10,3	155	0,45	№ 287
	Овощное рагу	80	1,43	0,8	8,44	68,72	6,82	№204
	Компот из свежих плодов	130	0,1	0,1	15,52	63,44	1,11	№372
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			17,48	18,25	59,43	495,01	22,22	
Полдник	Крендель с сахаром	50	3,54	6,37	21,87	185	0	№460
	Кофейный напиток с молоком	150	1,25	1,5	10,36	70	0,98	№395
Итог полдника			4,79	7,87	32,23	255	0,98	
Итог за весь день			34,6	39,94	162,01	1200,51	28,37	

ДЕНЬ 4	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Каша из смеси круп "Дружба"	160	2,5	0,9	19,2	94,95	0,39	таблица №3
	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89	1,2	№397
	Бутерброд с маслом	43	2,45	7,55	14,62	136		№1
Итог завтрака			8,1	11,17	46,78	319,95	1,59	
2 завтрак	Фрукты	180	0,83	0,27	11,66	63,33	5,5	№368
Итог 2-го завтрака			0,83	0,27	11,66	63,33	5,5	
Обед	Салат из моркови	50	0,62	0,04	5,8	26,15	2,4	№41
	Свекольник вегетарианский со сметаной	150	1,44	2,78	7,31	58,24	8,47	№36
	Котлета рыбная любительская	60	8,25	2,69	6,68	84	2,12	№256

2.3. №10-34-24-03-03/180
05.04.2019

	Картофель отварной	80	1,52	2,3	12,27	75,9	11,2	№318
	Кисель фруктовый	130	0,15	0,007	22,92	92,43	0,09	№376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			14,15	8,13	69,7	407,12	24,28	
Полдник	Пудинг манный	50	2,67	3,31	17	108,66	0,29	№195
	Ряженка	180	5,22	4,5	7,56	92	0,54	№401
Итог полдника			7,89	7,81	24,56	200,66	0,83	
Итог за весь день			30,97	27,38	97,72	991,06	32,2	

ДЕНЬ 5	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4,31	3,9	14,12	108,9	0,68	№93
	Чай с лимоном	150	0,07	0,01	7,1	29	1,42	№393
	Бутерброд с маслом	43	2,45	7,55	14,62	136		№1
Итог завтрака			6,83	11,46	35,84	273,9	2,1	
2-й завтрак	Сок фруктовый	120	0,55		11,11	46,9	2,2	№399
Итог 2-го завтрака			0,55		11,11	46,9	2,2	
Обед	Салат "Витаминный"	40	0,7	2,53	4,5	43,7	16,2	№20
	Суп картофельный	150	1,4	1,69	9,98	60,75	7,2	№77
	Яйцо отварное	20	2,5	2,3	0,4	31,5		№213
	Плов с мясом птицы	110	12	11,8	20,1	228	0,3	№304
	Компот из сушеных фруктов	130	0,28	0,01	18,04	73,45	0,26	№376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			19,05	18,53	67,74	507,8	23,96	
Полдник	Творожная запеканка	50	8,88	6,05	9,19	127,0	0,12	№237
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	70	0,98	№395
Итог полдника			11,22	8,05	19,82	197	1,1	
За весь день			37,65	38,04	134,51	1035,7	31,16	

ДЕНЬ 6	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Рис отварной с изюмом	160	4,59	5,89	40,07	232	0,65	№ 176

23.11.10-34-24-03-03/190
от 05.09.197.

	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	28	0,02	№392
	Бутерброд с маслом	43	2,45	7,55	14,62	136		№1
Итог завтрака			7,08	13,45	61,68	396	0,67	
2-й завтрак	Сок фруктовый	130	0,6		12,12	51,2	2,4	№399
Итог 2-го завтрака			0,6		12,12	51,2	2,4	
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	50	0,83	2,08	4,09	38,55	4,9	№ 34
	Суп картофельный с фрикадельками	150	3,14	2,82	9,95	77,85	6,64	№ 83
	Рагу овощное	120	2,15	4,86	12,7	103,1	10,27	№344
	Компот из свежих плодов	130	0,1	0,1	15,52	63,44	1,11	№372
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			8,39	10,06	56,98	353,34	22,92	
Полдник	Оладьи с повидлом	65	4,56	4,06	27,75	166	0,24	№449
	Коф.напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	128	0,98	№395
Итог полдника			6,9	6,06	38,38	294	1,22	
Всего за день			22,97	29,57	169,16	1094,54	27,21	

ДЕНЬ 7	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный с пшеном	160	4,47	4,1	12,81	106,2	0,68	№ 94
	Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139	0,07	№3
	Чай с лимоном	150	0,07	0,01	7,1	29	1,42	№393
Итог завтрака			9,27	10,99	34,47	274,2	2,17	
2 завтрак	Фрукты	180	0,68	0,68	16,66	74,8	17	№368
Итог 2-го завтрака			0,68	0,68	16,66	74,8	17	
Обед	Салат из соленых огурцов с луком	50	0,42	2,55	1,3	29,9	2,77	№19
	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,04	2,93	5,08	50,85	11,07	№67
	Котлета мясная	50	6,65	19,62	9,64	242	0,09	№282
	Гречка отварная рассыпчатая	80	4,58	3,24	20,6	130		№313
	Кисель фруктовый	150	0,2	0,01	31,7	128	0,1	№ 376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итого обед			15,06	28,55	83,04	651,15	14,02	
Полдник	Булочка "Творожная"	50	6,5	3,0	24,79	153	0,09	№ 483

2.3. № 10-34-24-03-03/190
от 05.04.2019 г.

	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89	1,2	№397
Итог полдника			9,69	5,72	37,75	242	1,29	
За весь день			34,66	45,94	171,92	1242,15	31,48	

ДЕНЬ 8	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
		сад	Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный с гречкой	160	4,34	4,1	13,92	110,1	0,68	№ 94
	Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139	0,07	№3
	Чай с сахаром	150	0,04	0,01	6,99	28	0,02	№392
Итог завтрака			9,11	10,99	35,47	277,1	0,77	
2-й завтрак	Сок фруктовый	120	0,55		11,11	46,9	2,2	№399
Итог 2-го завтрака			0,55		11,11	46,9	2,2	
Обед	Салат из свежих огурцов	50	0,38	3,04	1,18	33,65	4,75	№13
	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,61	1,7	10,3	62,9	4,95	№82
	Жаркое по-домашнему	140	20,8	5,33	18,5	205	7,26	№276
	Яйцо отварное	20	2,5	2,3	0,4	31,5		№213
	Компот из сушеных фруктов	130	0,28	0,01	18,04	73,45	0,26	№ 376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			27,74	12,58	63,5	476,85	17,22	
Полдник	Бутерброд с повидлом	50	2,72	4,36	23,4	143,3	0,05	№5
	Йогурт питьевой	180	5,4	5,76	28,44	149,4	2,95	№401
Итог полдника			8,12	10,12	51,84	292,7	3	
За весь день			45,52	33,69	161,81	1093,55	23,19	

ДЕНЬ 9	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный манный	160	4,1	3,78	12,0	98,85	0,73	№92
	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89	1,2	№397
	Бутерброд с маслом	43	2,45	7,55	14,62	136		№1
Итог завтрака			9,7	14,05	39,58	323,85	1,93	

З.Б. №10-34-24-03-13/190
от 05.04.2019 г.

2-й завтрак	Фрукты	180	0,83	0,27	11,66	63,33	5,5	№368
Итог 2-го завтрака			0,83	0,27	11,66	63,33	5,5	
Обед	Салат из репчатого лука	50	0,7	3,09	3,89	46,05	4,75	№11
	Суп картофельный с клецками	150	1,25	2,01	7,28	52,35	3,45	№85
	Ленивые голубцы	120	10,61	6,81	15,04	164	15,3	№298
	Кисель фруктовый	150	0,2	0,01	31,7	128	0,1	№ 376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обед			14,93	12,12	72,63	460,8	23,6	
Полдник	Зразы из творога с изюмом	50	7,39	5,36	15,84	143	0,08	№241
	Коф. напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	70	0,98	№395
Итог полдника			9,73	7,36	26,47	213	1,06	
За весь день			35,19	33,8	150,34	1060,98	32,09	

ДЕНЬ 10	Наименование	Выход	Химический состав				Витамин С	№ рецепта
			Б	Ж	У	Кал		
Завтрак	Суп молочный рисовый	160	3,61	3,8	12,62	99,3	0,68	№94
	Чай с лимоном	150	0,07	0,01	7,1	29	1,42	№393
	Бутерброд с маслом	43	2,45	7,55	14,62	136		№1
Итог завтрака			6,13	11,36	34,34	264,3	2,1	
2-й завтрак	Сок фруктовый	130	0,6		12,12	51,2	2,4	№399
Итог 2-го завтрака			0,6		12,12	51,2	2,4	
Обед	Салат из моркови	50	0,62	0,04	5,8	26,15	2,4	№41
	Суп гороховый	150	1,61	1,7	10,28	62,85	4,95	№81
	Рыба тушеная с овощами	60	5,94	3,42	1,54	61,0	1,13	№247
	Картофель отварной	80	1,52	2,3	12,27	75,92	11,2	№318
	Компот из сушеных фруктов	130	0,28	0,01	18,04	73,45	0,26	№ 376
	Хлеб" Целебный"	30	2,17	0,2	14,72	70,4		
Итог обеда			12,14	8,03	62,65	369,77	19,94	
Полдник	Пряники	25	1,12	1,2	19	92,5		
	Молоко кипяченое	180	5,49	4,89	9,09	102	2,46	№400
Итог полдника			6,61	6,09	28,09	194,5	2,46	
За весь день			25,48	25,24	137,2	879,77	26,9	
Среднесуточный химический состав за 10 дней			34,59	35,6	142	1074,87	28,5	

2.3. №10-34-24-03-03/190
от 05.04.2019г.

Среднесуточный химический состав завтраков за 10 дней	8,2	11,74	40,57	301,07	1,57	
Среднесуточный химический состав 2х завтраков за 10 дней	0,89	0,4	14,94	69,02	5,88	
Среднесуточный химический состав обедов за 10 дней	16,6	15,45	67,10	469,28	19,47	
Среднесуточный химический состав полдников за 10 дней	8,9	8	30,36	235,50	1,58	

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред М. П. Могильного и В.А. Тутельяна

З.З. № 10-34-24-03-03/190
от 05.04.19г.

Накопительная ведомость за 10 дней для детей от 1,5 до 3 лет

Продукты	Норма	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й	6-й	7-й	8-й	9-й	10-й	Всего	Выход по норме	Выдано в %
Хлеб пшенич- ный	45	38	38	38	43	38	38	48	80	38	38	437	44	98%
Хлеб ржаной	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300	30	100%
Мука пшенич- ная	19	35	33	35		5	30	35		20		193	19	100%
Макаронные из- делия	6	40				12			7			59	6	100%
Крупы	22	35	10	13	30	30	30	36	7	10	15	216	22	100%
Картофель	134	80	80	170	200	90	170	70	200	80	200	1340	134	100%
Овощи	192	170	180	230	200	170	260	153	130	295	120	1908	191	99%
Фрукты свежие	81		180	40	180		40	180		180		800	80	97%
Сухофрукты	7	17				17			17		17	68	7	100%
Кондитерские изделия	5			25							25	50	5	100%
Сахар	28	25	38	35,5	23	34	34	19,5	20	28	21	278	28	100%
Масло сливоч- ное	13	19	5,5	9,5	17,5	7,5	21	12	6	15,5	16	129,5	13	100%
Масло расти- тельное	7	9	9	5	5	6	9	7	5	8	7	70	7	100%
Яйцо	14	9,5	12,6	5,2	26	26	32	8,6	6,2	10,8		137	13,7	100%
Молоко	292	200	260	230	500	230	210	280	330	350	330	2920	292	100%
Сметана	7	11	8	11	12	4	8	8		6		68	7	100%
Творог	22		70			70		30		50		220	22	100%
Мясо	41		70	70			40	70	100	60		410	41	100%
Птица	17	85				85						170	17	100%
Рыба	25			40	110						110	250	25	100%
Сыр	3,2		8	8				8	8			32	3,2	100%
Сок Фруктовый	75	120		130		120	130		120		130	750	75	100%
Какао-порошок	0,3		0,8		0,8			0,8		0,8		3,2	0,3	100%
Кофе злаковый	0,7			1,8		1,8	1,8			1,8		7,2	0,7	100%
Чай	0,3	0,4	0,	0,4		0,4	0,4	0,4	0,4		0,4	3,2	0,3	100%

2.3. 210-34-24-03-03/190
05.05.2019