

УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующий ГКДОУ  
 «Детский сад № 1 (г.о. Харьцызск) ДНР»  
 М.Н. Павлова  
 2024 г.



**Примерное 10-ти дневное меню**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры
				Белки		Жиры		Углеводы				
Неделя 1 День 1	Понедельник	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	
Завтрак уплотненный	Суп молочный с макаронными изделиями	150	200	4,1	5,5	3,4	4,5	13,4	17,9	100,7	134,2	54-19к
	Фрукт (банан)**	70	70	1,1	1,1	0,4	0,4	14,7	14,7	66,2	66,2	Пром.
	Кофейный напиток с молоком	150	200	2,9	3,8	2,2	2,9	8,5	11,3	64,5	86,0	54-23гн
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,3	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9	Пром.
	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,5	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2	Пром.
	Сыр твердых сортов (в нарезке)	10	15	2,32	3,48	2,95	4,43	-	-	36,0	54,0	54-1з
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	0,1	7,2	7,2	0,1	0,1	66,1	66,1	53-19з
Итого за завтрак				12,62	16,78	16,45	19,83	49,1	60,5	394,3	487,6	
Обед	Горошек зеленый***	30	60	0,85	1,7	0,05	1,0	1,75	3,5	11,05	22,1	54-20з
	Щи из свежей капусты со сметаной	150	200	3,5	4,7	4,2	5,6	4,3	5,7	69,2	92,2	54-1с

	Рис отварной	120	150	2,9	3,6	3,9	4,8	29,2	36,4	162,8	203,5	54-6Г
	Фрикадельки из говядины	60	80	8,2	11,0	7,3	9,7	4,1	5,4	114,81	153,0	54-14М
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	0,4	0,5	0	0	14,9	19,8	60,8	81,0	54-1ХН
	Хлеб пшеничный	15	30	1,1	2,0	0,1	0,4	7,4	10,0	35,2	51,2	Пром.
	Хлеб ржаной	20	45	1,3	3,4	0,2	0,4	6,7	22,1	34,2	105,5	Пром.
Итого за обед				17,85	24,9	15,75	21,5	68,35	102,9	488,05	708,5	
Полдник	Овощи сезонные (огурец соленый)***	-	30	-	0,25	-	0,05	-	0,75	-	4,25	Пром.
	Тeftели рыбные (минтай)	60	80	7,7	10,3	4,8	6,4	7,6	10,1	104,3	139	54-11р
	Картофельное пюре	120	150	2,6	3,2	4,2	5,2	15,8	19,8	111,5	139,4	54-11Г
	Чай с сахаром	150	200	0,1	0,2	0	0	4,8	6,5	19,6	26,8	54-2ГН
	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,3	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2	Пром.
	Булочка ванильная	60	60	4,7	4,7	4,0	4,0	30,5	30,3	176,9	176,9	54-10к
Итого за полдник				16,1	19,95	13,2	15,85	63,7	74,15	441,9	528,65	
Итого за день:				46,57	61,63	45,4	57,18	181,15	237,55	1324,25	1729,25	



	Хлеб пшеничный	20	20	1,5	1,5	0,2	0,2	9,8	9,8	46,9	46,9	Пром.
	Печенье	20	40	1,5	3,0	3,9	2,0	14,9	29,8	85,2	166,3	Пром.
Итого за полдник				18,6	24,0	11,6	16,0	59,3	82,2	417,0	568,2	
Итого за день:				50,97	72,13	52,56	71,94	162,87	229,37	1324,55	1833,57	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры	
		ясли	сад	Белки		Жиры		Углеводы		ясли	сад		
				ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад				
Неделя 1 День 3 Завтрак уплотненный	<b>Среда</b>												
	Каша вязкая молочная овсяная с изюмом	120	150	5,0	6,3	6,5	8,1	23,0	28,8	170,3	212,9	54-10к	
	Фрукт (яблоко)**	70	70	0,3	0,3	0	0	7,06	7,06	39,2	39,2	Пром.	
	Ряженка	150	200	4,4	5,8	3,8	5,0	6,3	8,4	76,4	108,0	Пром.	
	Хлеб ржаной	15	25	1,0	1,7	0,2	0,3	5,0	8,4	25,6	42,7	Пром.	
	Хлеб пшеничный	15	25	1,1	1,9	0,1	0,2	7,4	12,3	35,2	58,6	Пром.	
Итого за завтрак				11,8	16,0	10,6	13,6	48,76	64,96	346,7	461,4		
Обед	Овощи сезонные (помидор)***	30	60	0,3	0,7	0,1	0,1	1,1	2,3	6,4	12,8	Пром.	
	Рассольник домашний	150	200	3,4	4,6	4,3	5,7	8,7	11,6	87,1	116,1	54-4с	
	Каша гречневая рассыпчатая	120	150	6,6	8,2	5,1	6,3	28,7	35,9	187	233,7	54-4г	
	Котлета из курицы	60	75	11,5	14,4	2,6	3,2	8,1	10,1	101,1	126,4	54-5м	
	Соус красный основной	30	40	0,1	1,32	0,7	0,96	2,67	3,56	21,24	28,32	54-3соус	
	Кисель из натурального сока	150	180	0,43	0,51	0,04	0,05	22,65	27,18	92,7	111,24	T.400	
	Хлеб пшеничный	15	30	1,1	2,0	0,1	0,4	7,4	10,0	35,2	51,2	Пром.	
	Хлеб ржаной	20	45	1,3	3,4	0,2	0,4	6,7	22,1	34,2	105,5	Пром.	
	Итого за обед			24,73	35,63	13,14	17,11	86,02	122,74	564,94	785,26		
	Полдник уплотненный	Капуста тушеная с мясом	120	150	13,2	16,5	13,2	16,5	8,0	10,0	203,7	254,6	54-10м
Чай с сахаром		150	200	0,1	0,1	0	0	4,08	6,4	19,6	26,1	54-2г	
Хлеб пшеничный		15	15	1,1	1,1	0,1	0,1	7,4	7,4	35,2	35,2	Пром.	

	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,5	0,2	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2	Пром. 54-14В
	Ватрушка с повидлом	60	60	3,7	3,7	1,7	1,7	1,7	38,9	38,6	185,4	185,4	
Итого за полдник				19,4	22,9	18,5	15,2	18,5	63,38	69,1	469,5	535,5	
Итого за день:				55,63	74,53	47,71	38,94	47,71	198,88	256,8	1381,23	1782,16	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества								Энергетическая ценность		N рецептуры		
		ясли	сад	Белки		Жиры		Углеводы		ясли	сад	ясли	сад			
				ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад							
Неделя 1 День 4 Завтрак уплотненный	<b>Четверг</b>		сад													
	Яйцо вареное	-	40	-	4,8	-	4,0	-	0,3	-	-	-	56,6	54-60		
	Каша вязкая молочная пшениная	120	150	5,0	6,2	6,1	7,6	22,6	28,2	164,9	206,2	54-6к				
	Чай с сахаром	150	200	0,1	0,1	0	0	4,8	6,4	19,6	39,2	54-2г				
	Фрукт (банан)**	100	100	1,5	1,5	0,5	0,5	21,0	21,0	94,5	94,5	Пром.				
	Хлеб ржаной	15	15	1,0	1,0	0,2	0,2	5,0	5,0	25,6	25,6	Пром.				
	Хлеб пшеничный	15	30	1,1	2,3	0,1	0,2	7,4	14,8	35,2	70,3	Пром.				
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	0,1	7,2	7,2	0,1	0,1	66,1	66,1	53-19з				
	Итого за завтрак			8,8	16,0	14,1	19,7	60,9	75,8	405,9	558,5					
	Обед	Свекла отварная дольками	30	60	0,5	0,9	0,1	0,1	2,6	5,2	12,6	25,2	54-28з			
Суп картофельный с клецками		150	200	3,5	4,62	2,5	3,28	8,5	11,4	70,2	93,54	54-6с				
Рагу из овощей		120	150	2,3	2,9	6,0	7,5	10,9	13,6	106,7	133,3	54-9г				
Печень тертая		60	80	8,5	11,4	13,6	18,1	3,6	4,8	170,6	227,4	54-26м				
Сок яблочный		180	200	0,77	0,86	-	-	25,83	28,7	109,1	121,2	Пром.				
Хлеб ржаной		20	30	1,3	2,0	0,2	0,4	6,7	10,0	34,2	51,2	Пром.				
Хлеб пшеничный		20	20	1,5	1,5	0,2	0,2	9,8	9,8	46,9	46,9	Пром.				
Итого за обед				18,37	24,18	22,6	29,58	67,93	83,5	550,3	698,74					
Полдник уплотненный		Плов с курицей	120	150	16,4	20,5	4,9	6,1	19,9	24,0	188,8	236,0	54-12м			
		Какао с молоком	150	200	2,6	3,4	1,9	2,6	8,3	11,0	60,8	81,0	54-21гн			
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,3	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9	Пром.				
	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,5	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2	Пром.				

	Сырники											54-6т
	50	50	9,8	9,8	2,9	2,9	10,3	10,3	10,3	106,7	106,7	
Итого за полдник			30,9	36,5	10,0	12,0	50,9	62,7		417,1	504,8	
Итого за день:			58,07	76,68	46,7	61,28	179,73	222,0		1373,3	1762,34	









Итого за обед				18,25	25,98	14,45	19,64	66,55	93,88	468,55	655,96	
Полдник уплотненный	120	150	Запеканка из творога с морковью	12,5	15,6	7,3	9,2	21,0	26,2	199,7	249,6	54-2т
			Соус сметанный	0,3	0,45	1,6	2,46	0,7	0,96	18,6	27,87	54-1соус
			Ряженка	4,4	5,8	3,8	5,0	6,4	4,2	76,4	108,0	Пром.
			Булочка ванильная	4,6	4,6	4,1	4,1	30,52	30,52	177,0	177,0	54-10в
Итого за полдник			21,8	26,45	16,8	20,76	58,52	61,88	471,7	562,47		
Итого за день:			53,34	74,4	46,35	63,8	172,64	212,75	1321,85	1747,03		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры	
		ясли	сад	Белки		Жиры		Углеводы		ясли	сад		
				ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад				
Неделя II День 2 Завтрак уплотненный	<b>Вторник</b>												
	Каша вязкая молочная кукурузная с изюмом	120	150	4,3	5,3	5,3	6,6	28,6	35,7	178,9	223,6	54-4к	
	Пудинг из творога с яблоками	100	100	15,3	7,2	7,2	7,2	10,2	10,2	166,9	166,9	54-4т	
	Чай с лимоном и сахаром	150	200	0,1	0,3	0	0	4,9	6,7	20,4	27,9	54-3гн	
	Хлеб пшеничный	15	30	1,1	2,3	0,1	0,2	7,4	14,8	35,2	70,3	Пром.	
	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,3	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2	Пром.	
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	0,1	7,2	7,2	0,1	0,1	66,1	66,1	53-19з	
	Итого за завтрак			21,9	24,6	20,0	21,4	56,2	67,5	493,1	589,0		
	Обед	Овощи по сезону (огурец соленый)***	30	60	0,25	0,5	0,05	0,1	0,75	1,5	4,25	8,5	Пром.
Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)		150	200	3,8	5,1	4,3	5,8	8,1	10,8	86,7	115,6	54-10с	
Картофельное пюре		120	150	2,6	3,2	4,2	5,2	15,8	198	111,5	139,4	54-11г	
Котлета из курицы		60	75	11,5	14,3	2,6	3,2	8,0	10,0	101,2	126,5	54-5м	
Компот из смеси сухофруктов		150	200	0,4	0,5	0	0	14,9	19,8	60,8	81,0	54-1хн	
Хлеб ржаной		15	30	1,0	1,45	0,2	0,25	5,0	12,07	25,6	57,8	Пром.	
Хлеб пшеничный		15	25	1,1	1,79	0,1	0,21	7,4	11,63	35,2	57,0	Пром.	

Итого за обед				20,65	26,84	11,45	14,76	59,85	85,6	425,15	585,8	
Полдник	110	150	6,3	8,6	4,6	6,3	6,3	18,8	25,6	141,9	193,5	54-12Г
уплотненный	60	80	8,2	11,0	7,3	9,7	9,7	4,1	5,4	114,8	153,0	54-14М
	150	200	2,6	3,4	1,9	2,6	2,6	8,3	11,0	60,8	81,0	54-21ГН
	15	20	1,1	1,38	0,1	0,13	0,13	7,4	9,54	35,2	46,0	Пром.
	15	30	1,0	1,45	0,2	0,25	0,25	5,0	12,07	25,6	57,8	Пром.
	70	70	0,6	0,6	0,1	0,1	0,1	5,3	5,3	24,5	24,5	Пром.
Итого за полдник			19,8	26,43	14,2	19,08	19,08	48,9	68,91	402,8	475,61	
Итого за день:			62,35	77,87	45,62	55,24	55,24	164,95	222,01	1321,05	1650,41	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества								Энергетическая ценность		N рецептуры		
		ясли сад		Белки		Жиры		Углеводы		ясли сад		ясли сад				
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад					
Неделя II День 3 Завтрак уплотненный	<b>Среда</b>															
	Омлет натуральный	100	150	8,5	12,7	12,0	17,9	2,2	3,2	150,1	225,2	54-10				
	Икра свекольная	60	60	1,3	1,3	4,2	4,2	6,8	6,8	71,4	71,4	54-15з				
	Кофейный напиток с молоком	150	200	2,9	3,8	2,2	2,9	8,5	11,3	64,5	86,0	54-23гн				
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,5	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9	Пром.				
	Хлеб ржаной	15	30	1,0	2,0	0,2	0,4	5,0	10,0	25,6	51,2	Пром.				
	Масло сливочное (порциями)	5	10	0	0,1	3,6	7,2	0,1	0,1	33,0	66,1	53-19з				
Итого за завтрак				14,8	21,4	22,3	32,8	30,0	41,2	379,8	546,8					
	Обед															
Итого за обед	Овощи по сезону (огурец соленый)***	30	60	0,25	0,5	0,05	0,1	0,75	1,5	4,25	8,5	Пром.				
	Суп гороховый	150	200	5,0	6,7	3,4	4,6	12,2	16,3	99,9	133,1	54-8с				
	Каша пшеничная рассыпчатая	120	150	5,1	6,4	5,2	6,5	28,4	35,5	180,6	225,8	54-16г				
	Биточки из говядины	60	75	11,0	13,7	10,5	13,1	9,9	12,4	177,0	221,3	54-6м				
	Сок виноградный	150	180	0,5	0,9	0,4	0,6	29,3	35,16	122,8	147,3	Пром.				
	Хлеб ржаной	30	30	1,45	1,45	0,25	0,25	12,07	12,07	57,8	57,8	Пром.				
	Хлеб пшеничный	15	30	1,1	2,3	0,1	0,2	7,4	14,8	35,2	70,3	Пром.				
	Итого за обед			24,4	31,95	19,9	25,35	100,02	127,68	677,55	864,1					
	Полдник уплотненный	Суфле из моркови с творогом	150	150	11,5	11,5	6,9	6,9	23,3	23,3	201,2	201,2	54-3г			
Соус сметанный		50	50	0,75	0,75	4,1	4,1	1,6	1,6	46,4	46,4	54-1соус				
Фрукт (банан)**		70	70	1,1	1,1	0,4	0,4	14,7	14,7	66,2	66,2	Пром.				

Чай с молоком и сахаром	150	200	1,1	1,5	0,8	1,1	6,4	8,6	37,7	50,2	54-4гн
	15	30	1,1	2,3	0,1	0,2	7,4	14,8	35,2	70,3	Пром.
	20	40	1,5	3,0	2,0	3,9	14,9	29,8	83,2	166,3	Пром.
Итого за полдник			17,05	20,15	14,3	16,6	68,3	92,8	469,9	600,6	
Итого за день:			56,25	73,5	56,5	74,75	198,32	261,68	1527,25	2011,5	



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		N рецептуры	
		ясли	сад	Белки		Жиры		Углеводы		ясли	сад		
				ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад				
Неделя II День 4 Завтрак уплотненный	<b>Четверг</b>												
	Макароны отварные с сыром	120	150	6,3	7,9	5,4	6,8	22,9	28,6	166,2	207,7	54-3г	
	Икра кабачковая	30	50	0,36	0,6	2,1	3,5	2,22	3,7	29,1	48,5	Пром.	
	Фрукт (мандарин)**	70	70	0,6	0,6	0,1	0,1	5,3	5,3	24,5	24,5	Пром.	
	Чай с молоком	150	200	1,1	1,5	0,8	1,1	6,4	8,6	37,7	50,2	54-4гн	
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,5	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9	Пром.	
	Хлеб ржаной	15	30	1,0	2,0	0,2	0,4	5,0	10,0	25,6	51,2	Пром.	
	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,1	0,1	7,2	7,2	0,1	0,1	66,1	66,1	53-19з	
	Итого за завтрак				10,56	14,2	15,9	19,3	49,32	66,1	384,4	495,1	
Обед	Суп крестьянский с крупой (крупа риса)	150	200	3,7	4,94	4,34	5,78	8,45	11,3	87,69	116,92	54-11с	
	Картофельное пюре	120	150	2,5	3,1	4,2	5,3	15,9	19,8	111,5	139,4	54-11г	
	Суфле рыбное (минтай)	60	80	10,3	13,8	4,4	5,9	2,6	3,4	91,4	121,9	54-8р	
	Маринад овощной со свеклой	30	60	0,4	0,8	2,7	5,3	2,6	,1	35,9	71,8	54-22з	
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	0,4	0,5	0	0	14,8	19,8	60,7	81,0	54-1хн	
	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,3	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2	Пром.	
	Хлеб пшеничный	20	20	1,1	1,1	0,1	0,1	7,4	7,4	35,2	35,2	Пром.	
Итого за обед			19,4	25,54	15,94	22,58	56,75	73,5	447,99	600,42			

Полдник уплотненный	Капуста тушеная с мясом	120	150	13,3	16,6	13,1	16,4	7,9	9,9	203,6	254,6	54-10м
	Кофейный напиток с молоком	150	200	2,9	3,8	2,2	2,9	8,5	11,3	64,5	86,10	54-23гн
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,5	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9	Пром.
	Хлеб ржаной	15	15	1,0	1,0	0,2	0,2	5,0	5,0	25,6	25,6	Пром.
	Шанежка с яблоками	60	60	3,1	3,1	1,8	1,8	25,3	25,3	129,7	129,7	54-16в
Итого за полдник				21,4	26,0	17,4	21,5	54,1	61,3	458,6	542,8	
Итого за день:				51,36	65,74	49,24	63,38	160,17	200,9	1290,99	1638,32	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества								Энергетическая ценность		N рецептуры		
		ясли	сад	Белки		Жиры		Углеводы		ясли	сад	ясли	сад			
				ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад							
Неделя II День 5 Завтрак уплотненный	<b>Пятница</b>															
	Каша жидкая молочная манная	120	150	3,2	4,0	3,4	4,3	15,2	19,0	104,6	130,7		сад		54-27к	
	Фрукт (банан)**	70	70	1,1	1,1	0,4	0,4	14,7	14,7	66,2	66,2		сад		Пром.	
	Какао с молоком	150	200	2,6	3,4	1,9	2,6	8,3	11,0	60,8	81,0		сад		54-21гн	
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,5	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9		сад		Пром.	
	Хлеб ржаной	15	20	1,0	1,3	0,2	0,2	5,0	6,7	25,6	34,2		сад		Пром.	
	Масло сливочное (порциями)	5	10	0	0,1	3,6	7,2	0,1	0,1	33,0	66,1		сад		53-19з	
	Сыр полутвердый	7,5	15	1,8	3,5	2,2	4,4	0	0	26,9	53,8		сад		54-1з	
	Итого за завтрак			10,8	14,9	11,8	19,3	50,7	68,5	352,3	489,9		сад			
	Обед	Овощи по сезону (помидор соленый)***	30	60	0,3	0,7	0,1	0,1	1,1	2,3	6,4	12,8		сад		Пром.
Щи из свежей капусты со сметаной		150	180	3,5	4,2	4,2	5,1	4,3	5,1	69,2	83,0		сад		54-1с	
Каша гречневая рассыпчатая		120	150	6,6	8,2	5,1	6,3	28,7	35,9	187,0	233,7		сад		54-4г	
Оладьи из печени по-купецки		60	80	10,5	14,0	6,9	9,2	9,5	12,6	140,6	187,4		сад		54-35м	
Соус сметанный		30	40	0,45	0,6	2,46	3,28	0,96	1,28	27,87	37,16		сад		54-1соус	
Компот из смеси сухофруктов		150	200	0,4	0,5	0	0	14,9	19,8	60,8	81,0		сад		54-1хн	
Хлеб ржаной		20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	34,2	34,2		сад		Пром.	
Хлеб пшеничный		15	20	1,1	1,5	0,1	0,2	7,4	9,8	35,7	46,9		сад		Пром.	
Итого за обед				24,15	31,0	19,06	24,38	73,56	93,48	561,27	716,16		сад			

Поддник уплотненный	Макаронны отварные с овощами	120	150	3,8	4,7	5,0	6,2	21,2	26,5	144,6	180,7	54-2г
	Суфле из курицы	60	80	13,4	17,9	5,5	7,3	0,3	0,4	104,3	139,1	54-22м
	Чай с сахаром и лимоном	150	200	0,1	0,3	0	0	4,9	6,7	20,4	27,9	54-3гн
	Вафли с фруктовыми начинками	30	30	0,8	0,8	1,0	1,0	23,2	23,2	105,0	105,0	Пром.
	Хлеб пшеничный	15	20	1,1	1,3	0,1	0,2	7,4	9,8	35,2	46,9	Пром.
	Хлеб ржаной	15	30	1,0	2,0	0,2	0,4	5,0	10,0	25,6	51,2	Пром.
	Итого за поддник			20,5	27,2	11,8	15,1	62,0	76,6	435,1	550,8	
	Итого за день:			55,45	73,1	42,66	58,78	186,26	238,58	1348,67	1745,86	
	Среднее значение за период:			55,75	72,92	38,8	50,42	176,47	227,18	1361,96	1758,54	
	Среднее значение за период:			54,8	72,45	41,5	54,16	178,43	231,73	1350,61	1758,11	

Фрукт\*\* - допускается выдача иных фруктов;  
Овощи в нарезке, горошек зеленый\*\*\* - допускается выдача иных овощей.

## **Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.**

Разработано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, В.В. Сарычев), ФГБОУ ВО Северный государственный медицинский университет» (Г.Н. Дегтева, Шепелева О.А.), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М.Г. Балыхин, М.П. Щетинин, И.У. Кусова); при участии ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, Е.Г. Кондюрина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева, М.А. Коваренко), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), БДОУ г. Омска «Детский сад №259 общеразвивающего вида» (О.П. Дикунова).

Предназначено для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, содержит рецептуры блюд с указанием рекомендуемого выхода блюд для каждой возрастной группы, а также типовые меню, в том числе с учетом режима функционирования организаций. В пособие включены рецептуры блюд содержащие традиционные пищевые продукты, используемые в питании населения Арктической зоны, а также блюда с добавлением беломорских водорослей, как дополнительного источника йода и иных микронутриентов. Все блюда, приведенные в пособии, прошли экспериментальную технологическую отработку.

Пособие подготовлено в соответствии с требованиями, регламентированными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новосибирск 2022