Согласовано:

Заведующий МБДОУ № 157

"_____" _____ г.

Утверждаю:

Директор МУП "Комбинат питания г. Иркутска"

С.А.Калиновский

"25" июня 2023 г.

Основное меню приготавливаемых блюд 2х недельное (пятидневное)

(5 приёмов пищи с уплотненным полдником)

Возрастная категория: от 3 года до 7 лет

(с 12-ти часовым пребыванием)

День:1

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Каша вязкая молочная овсяная	180	7,10	11,20	32,30	258,40	№ 173, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Сыр порциями	10	2,60	2,66	0,00	34,34	№15,Москва 2017
Чай с лимоном и сахаром	200	0,30	0,00	6,70	28,00	№54-3гн Новосибирск 2020
Итого за Завтрак	**415**	**11,90**	**14,56**	**50,37**	**380,12**	
2-й Завтрак						
Фрукты свежие (Яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**100**	**0,40**	**0,40**	**9,80**	**44,40**	
Обед						
Салат "Зайчик"	50	1,67	5,33	9,58	92,97	ТТК № 3-07
Суп картофельный с клёцками	180	2,52	3,33	13,50	94,05	№ 108,109, Москва 2017
Котлета "Петушок" п/ф МУП КП	70	11,70	4,80	6,60	116,40	ТТК № 490
Соус томатный	30	0,35	1,30	2,40	22,70	№ 366, Москва 2016
Каша гречневая вязкая	130	3,96	4,33	17,78	125,93	№ 303, Москва 2017
Напиток из свежезамороженной ягоды (горячий или охлажденный)	180	0,19	0,86	20,52	90,58	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**680**	**22,09**	**20,39**	**86,72**	**618,75**	
Уплотненный полдник						
Овощи натуральные свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,14	6,78	№ 71, Москва 2017
Вареники с картофелем	180	19,82	5,08	36,44	270,76	№ 395, Москва 2017
Чай с молоком без сахара	200	1,52	1,35	15,90	81,83	ТТК№ 721
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром.выпуск
Булочка сладкая в ассортименте	50	1,05	3,95	22,78	130,87	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**530**	**23,05**	**10,92**	**89,62**	**548,96**	
Ужин						
Молоко кипяченое	200	5,48	5,00	9,55	105,12	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**210**	**6,92**	**7,03**	**21,44**	**176,71**	
Итого за день		**64,36**	**53,30**	**257,95**	**1768,94**	

День:2

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Пудинг из творога с соусом шоколадным	150/30	11,35	14,13	35,76	315,61	ТТК № 2023, 2162
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Кофейный напиток с молоком	200	3,80	3,50	11,10	91,10	№ 54-9гн,Новосибирск 2020
Итого за Завтрак	**405**	**17,05**	**18,33**	**58,23**	**466,09**	
2-й Завтрак						
Кисломолочная продукция в ассортименте	200	4,7	5,0	15,58	126,12	Пром выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**200**	**4,70**	**5,00**	**15,58**	**126,12**	
Обед						
Салат "Рыжик"	50	1,04	1,88	5,83	44,40	ТТК № 2142
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	180/10	1,49	4,40	8,27	78,64	№ 82, Москва 2017
Гуляш из свинины	80	8,51	22,55	2,31	246,23	№ 260, Москва 2017
Каша перловая вязкая	130	2,61	3,60	18,50	116,84	№ 303, Москва 2017
Кисель из ягод	180	0,29	0,97	25,32	111,17	№ 350, Москва 2017
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром выпуск
Итого за Обед	**680**	**16,43**	**33,94**	**81,40**	**696,78**	
Уплотненный полдник						
Каша "Янтарная"	180	7,50	11,37	34,92	272,01	ТТК № 2183
Напиток с витаминами и пребиотиком "Витошка"	180	0,00	0,00	16,74	66,96	№508,Пермь 2018
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	35	0,21	0,42	11,69	51,38	Пром выпуск
Фрукты свежие (Банан)	100	2,00	1,35	21,51	106,19	Пром выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**525**	**12,08**	**13,44**	**99,35**	**566,68**	
Ужин						
Сок фруктовый в ассортименте (инд.упак.)	200	1,60	0,00	26,04	110,56	Пром.выпуск
Кондитерские изделия (печенье овсяное)	20	1,04	2,17	13,80	78,89	Пром выпуск
Итого за Ужин	**220**	**2,64**	**2,17**	**39,84**	**189,45**	
Итого за день		**52,90**	**72,88**	**294,40**	**2045,12**	

День:3
Неделя: первая
Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изделиями	180	3,94	3,42	12,92	98,22	№ 120, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром выпуск
Масло порциями	5	0,04	3,63	0,06	33,07	№ 14, Москва 2017
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,40	№ 54-2гн,Новосибирск 2020
Итого за Завтрак	**410**	**6,08**	**7,75**	**30,75**	**217,07**	
2-й Завтрак						
Фрукты свежие (Апельсин)	100	1,00	0,20	9,60	44,20	Пром выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**100**	**1,00**	**0,20**	**9,60**	**44,20**	
Обед						
Овощи натуральные свежие (огурец)	50	0,35	0,05	0,95	5,65	№ 71, Москва 2017
Рассольник "Ленинградский" со сметаной	180	1,6	4	9,6	80,8	№ 96, Москва 2017
Пудинг "Загадка"	80	14,75	8,63	13,57	190,95	ТТК № 2184-23
Картофель отварной	130	2,5	3,74	19,9	123,26	№ 310, Москва 2017
Компот из компотной смеси	180	0,63	0,27	17,37	74,43	ТТК 2140
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром выпуск
Итого за Обед	**670**	**22,32**	**17,23**	**82,56**	**574,59**	
Уплотненный полдник						
Икра кабачковая	60	0,7	2,82	4,6	46,66	Пром выпуск
Тефтели мясные (ёжики)	70	9,06	13,20	7,60	185,44	№ 390, Пермь 2001
Соус томатный с овощами	30	0,44	2,10	3,80	35,86	№ 367, Москва 2016
Капуста тушеная	130	2,57	4,82	12,34	103,0	№ 143, Москва 2016
Напиток из свежезамороженной ягоды (горячий или охлажденный)	180	0,19	0,86	20,52	90,58	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**530**	**15,5**	**24,46**	**73,37**	**575,74**	
Ужин						
Молоко кипяченое	200	5,48	5,00	9,55	105,12	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (мармелад)	20	0,00	0,00	16,65	66,60	Пром выпуск
Итого за Ужин	**220**	**5,5**	**5,0**	**26,2**	**171,72**	
Итого за день		**50,41**	**54,64**	**222,48**	**1583,32**	

День:4

Неделя: первая

Сезон: весна-лето

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Каша "Улыбка"	180	6,6	8,2	36,3	245,4	ТТК № 204-15
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Какао с молоком	200	4,6	4,3	12,4	106,70	№ 54-7гн,Новосибирск
Итого за Завтрак	**405**	**13,1**	**13,2**	**60,07**	**411,48**	
2-й Завтрак						
Кисломолочная продукция в ассортименте	200	4,7	5,0	15,58	126,12	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**200**	**4,7**	**5,0**	**15,58**	**126,12**	
Обед						
Салат из свеклы с сыром	60	2,8	5,7	4,3	79,7	№ 32, Москва 2016
Щи из свежей капусты с картофелем	180	1,26	3,56	5,67	59,76	№ 88, Москва 2017
Рагу из свинины	180	12,00	30,90	17,70	396,90	№ 263, Москва 2017
Компот из изюма	200	0,40	0,10	18,40	76,1	№ 54-бхн,Новосибирск, 2020
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**670**	**18,95**	**40,80**	**67,24**	**711,96**	
Уплотненный полдник						
Омлет натуральный с сыром	180	21,50	35,30	3,06	415,94	№ 211, Москва 2017
Чай без сахара	200	0,40	0,10	0,08	2,82	№ 684, Москва 2004
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04	Пром.выпуск
Фрукты свежие (Яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**530**	**24,06**	**36,36**	**32,62**	**553,96**	
Ужин						
Сок фруктовый в ассортименте (инд.упак.)	200	1,60	0,00	26,04	110,56	Пром.выпуск
Хлебобулочные изделия (сушка)	20	2,14	0,24	14,24	67,68	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**220**	**3,74**	**0,24**	**40,28**	**178,2**	
Итого за день		**64,55**	**95,60**	**215,79**	**1981,76**	

День:5

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Каша жидкая молочная кукурузная	180	5,22	6,21	30,87	200,25	№ 54-1к, Новосибирск 2020
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Сыр порциями	10	2,60	2,66	0,00	34,34	№15,Москва 2017
Чай с молоком без сахара	200	1,52	1,35	15,90	81,83	ТТК№ 721
Итого за Завтрак	**415**	**11,24**	**10,92**	**58,14**	**375,80**	
2-й Завтрак						
Фрукты свежие (Банан)	100	2,00	1,35	21,51	106,19	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**100**	**2,00**	**1,35**	**21,51**	**106,19**	
Обед						
Салат "Витаминка"	50	0,95	0,95	2,56	22,59	ТТК № 2134
Суп картофельный с фрикадельками	180	1,57	1,99	11,07	68,47	№ 39, Пермь 2001
Котлеты, биточки, шницели	70	7,81	5,70	10,60	124,94	№ 268, Москва 2017
Соус томатный	30	0,35	1,30	2,40	22,70	№ 366, Москва 2016
Макароны отварные	130	4,78	3,66	22,85	143,46	№ 309, Москва 2017
Напиток из свежезамороженной ягоды (горячий или охлажденный)	180	0,19	0,86	20,52	90,58	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**690**	**18,14**	**15,00**	**91,17**	**572,24**	
Уплотненный полдник						
Овощи натуральные свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,14	6,78	№ 71, Москва 2017
Плов из птицы	180	7,75	12,12	37,55	290,28	№ 321, Москва 2016
Сок фруктовый в ассортименте	200	1,6	0	25,46	108,24	Пром выпуск
Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,73	105,17	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**525**	**13,56**	**13,11**	**99,24**	**569,19**	
Ужин						
Молоко кипяченое	200	5,48	5,00	9,55	105,12	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**210**	**6,92**	**7,03**	**21,44**	**176,71**	
Итого за день		**51,86**	**47,41**	**291,50**	**1800,13**	

День:6

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Каша жидкая молочная из ячневой крупы	180	6,26	9,40	33,60	244,04	№ 182, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Масло порциями	5	0,04	3,63	0,06	33,07	№ 14, Москва 2017
Кофейный напиток с молоком	200	3,80	3,50	11,10	91,10	№ 54-9гн,Новосибирск 2020
Итого за Завтрак	**410**	**12,00**	**17,23**	**56,13**	**427,59**	
2-й Завтрак						
Фрукты свежие (Апельсин)	100	1,00	0,20	9,60	44,20	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**100**	**1,00**	**0,20**	**9,60**	**44,20**	
Обед						
Овощи натуральные свежие (помидор)	60	1,1	0,2	3,8	21,4	№ 71, Москва 2017
Суп картофельный с бобовыми	180	3,95	3,79	11,9	97,51	№ 102, Москва 2017
Гренки из пшеничного хлеба	10	1,0	0,13	8,0	37,17	№ 123, Москва 2016
Котлеты (биточки) рыбные	80	2,00	1,14	19,20	95,06	№ 234, Москва 2017
Капуста тушеная	130	2,57	4,82	12,34	103,0	№ 143, Москва 2016
Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0	20,43	83,88	[illegible] 2020
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**690**	**13,65**	**10,62**	**96,84**	**537,54**	
Уплотненный полдник						
Винегрет овощной с зеленым горошком	60	0,68	3,08	3,43	44,16	№ 46, Москва 2016
Пельмени отварные с маслом сливочным	180	18,76	8,18	33,84	284,02	№ 392, Москва 2017
Чай с молоком без сахара	200	1,52	1,35	15,90	81,83	ТТК№ 721
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром.выпуск
Булочка сладкая в ассортименте	50	1,05	3,95	22,78	130,87	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**530**	**22,25**	**17,04**	**89,31**	**599,6**	
Ужин						
Молоко кипяченое	200	5,48	5,00	9,55	105,12	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье овсяное)	20	1,04	2,17	14,36	81,13	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**220**	**6,52**	**7,17**	**23,91**	**186,25**	
Итого за день		**55,42**	**52,26**	**275,79**	**1795,2**	

День:7

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Пудинг из творога с соусом шоколадным	150/30	11,35	14,13	35,76	315,61	ТТК № 2023,2162
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Чай с молоком без сахара	200	1,52	1,35	15,90	81,83	ТТК№ 721
Итого за Завтрак	**405**	**14,77**	**16,18**	**63,03**	**456,82**	
2-й Завтрак						
Кисломолочная продукция в ассортименте	200	4,7	5,0	15,58	126,12	Пром выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**200**	**4,7**	**5**	**15,58**	**126,12**	
Обед						
Салат "Рыжик"	50	1,04	1,88	5,83	44,40	ТТК № 2142
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	180/10	1,49	4,40	8,27	78,64	№82,Москва 2017
Котлета "Классика" п/ф МУП КП	70	8,80	9,86	16,45	189,74	ТТК № 2120-23
Гороховое пюре	130	11,22	3,24	28,9	189,64	№ 107, Пермь 2001
Компот из компотной смеси	180	0,63	0,27	17,37	74,43	ТТК 2140
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**670**	**25,67**	**20,19**	**97,99**	**676,35**	
Уплотненный полдник						
Маринад овощной	50	0,6	3,1	3,0	41,8	ТТК № 2
Запеканка картофельная с фаршем со сливочным маслом	180	8,22	12,37	26,04	248,37	№ 308, Москва 2016
Чай с сахаром	180	0,18	0	5,76	23,76	№ 54-2гн, Новосибирск 2020
Хлеб ржаной	25	0,15	0,3	8,35	36,7	Пром выпуск
Фрукты свежие (Яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**535**	**9,5**	**16,1**	**53,0**	**395,1**	
Ужин						
Сок фруктовый в ассортименте (инд.упак.)	200	1,60	0,00	26,04	110,56	Пром выпуск
Кондитерские изделия (мармелад)	20	0	0	16,65	66,6	Пром выпуск
Итого за Ужин	**220**	**1,6**	**0,0**	**42,7**	**177,16**	
Итого за день		**56,2**	**57,51**	**272,24**	**1831,51**	

День:8

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Суп молочный с крупой (рисовая)	180	2,7	3,2	7,7	70,4	№ 121, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Сыр порциями	10	2,60	2,66	0,00	34,34	№15,Москва 2017
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,40	№ 54-2гн,Новосибирск 2020
Итого за Завтрак	**415**	**7,4**	**6,56**	**25,47**	**190,52**	
2-й Завтрак						
Фрукты свежие (Банан)	100	2,00	1,35	21,51	106,19	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**100**	2	1,35	21,51	**106,19**	
Обед						
Овощи свежие натуральные (огурец)	50	0,35	0,05	0,95	5,65	№ 71, Москва 2016
Суп с макаронными изделиями и картофелем	180	1,84	1,98	11,29	70,34	№ 112, Москва 2017
Пудинг "Загадка"	80	14,75	8,63	13,57	190,95	ТТК № 2184-23
Картофельное пюре	130	2,65	4,16	17,71	118,88	№339 , Москва 2016
Напиток из свежезамороженной ягоды (горячий или охлажденный)	180	0,19	0,86	20,52	90,58	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**670**	**22,27**	**16,22**	**85,21**	**575,9**	
Уплотненный полдник						
Салат "Витаминка"	50	0,95	0,95	2,56	22,59	ТТК № 2134
Котлеты, биточки, шницели	70	7,81	5,70	10,60	124,94	№ 268, Москва 2017
Соус белый основной	30	0,18	1,00	1,00	13,72	№ 365, Москва 2016
Каша гречневая вязкая	130	3,96	4,33	17,78	125,93	№303, Москва 2017
Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0	20,43	83,88	№54-7 хн Новосибирск 2020
Булочка сладкая в ассортименте	50	1,05	3,95	22,78	130,87	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**540**	**14,67**	**16,3**	**85,2**	**545,97**	
Ужин						
Молоко кипяченое	200	5,48	5,00	9,55	105,12	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**210**	**6,92**	**7,03**	**21,44**	**176,71**	
Итого за день		**53,26**	**47,45**	**238,80**	**1595,3**	

День:9

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Каша вязкая молочная пшенная	180	4,79	5,46	32,98	200,2	№ 173, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Какао с молоком	200	4,6	4,3	12,4	106,70	№ 54-7гн,Новосибирск
Итого за Завтрак	**405**	**11,29**	**10,46**	**56,75**	**366,30**	
2-й Завтрак						
Кисломолочная продукция в ассортименте	200	4,7	5,0	15,58	126,12	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**200**	**4,7**	**5**	**15,58**	**126,12**	
Обед						
Икра кабачковая	60	0,72	2,82	4,60	46,66	Пром.выпуск
Свекольник со сметаной	180/10	1,85	6,33	8,09	96,73	№ 34, Пермь 2001
Жаркое по-домашнему	180	9,12	23,52	29,17	364,84	№ 259, Москва 2017
Кисель из ягод	180	0,29	0,97	25,32	111,17	№ 350, Москва 2017
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром.выпуск
Итого за Обед	**660**	**14,47**	**34,18**	**88,35**	**718,9**	
Уплотненный полдник						
Сырники из творога с повидлом	2/60/30	9,18	2,4	41,34	223,68	ТТК№907
Чай без сахара	200	0,40	0,10	0,08	2,82	№ 684, Москва 2004
Фрукты свежие (Апельсин)	100	1,00	0,20	9,60	44,20	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром.выпуск
Баранка (хлебобулочное изделие)	40	2,37	1,7	21,56	111,02	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**530**	**13,19**	**4,88**	**85,94**	**440,44**	
Ужин						
Сок фруктовый в ассортименте (инд.упак.)	200	1,60	0,00	26,04	110,56	Пром.выпуск
Кондитерские изделия (печенье овсяное)	20	1,04	2,17	14,36	81,13	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**220**	**2,64**	**2,2**	**40,4**	**191,69**	
Итого за день		**46,29**	**56,69**	**287,02**	**1843,45**	

День:10

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак						
Каша "Дружба"	180	4,41	6,21	22,14	162,09	№ 54-16 к, Новосибирск 2020
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Масло порциями	5	0,04	3,63	0,06	33,07	№ 14, Москва 2017
Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,4	8,6	53,0	№ 54-6гн, Новосибирск 2020
Итого за Завтрак	**410**	**7,85**	**11,94**	**42,17**	**307,54**	
2-й Завтрак						
Фрукты свежие (Яблоко)	100	0,4	0,4	11,4	50,8	Пром.выпуск
Итого за 2-й Завтрак	**100**	**0,4**	**0,4**	**11,4**	**50,8**	
Обед						
Салат из моркови	50	0,57	5,04	5,19	68,4	№ 9 ,Пермь 2001
Щи из свежей капусты с картофелем	180	1,26	3,56	5,67	59,76	№ 88, Москва 2017
Котлета "Бабрики" п/ф МУП КП	70	10,92	11,76	7,14	178,08	ТТК № 2131
Соус томатный	30	0,35	1,30	2,40	22,70	№ 366, Москва 2016
Макароны отварные	130	4,78	3,66	22,85	143,46	№ 309, Москва 2017
Компот из изюма	180	0,36	0,09	16,56	68,49	№ 54-6кн,Новосибирск, 2020
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром.выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром выпуск
Итого за Обед	**680**	**19,94**	**25,85**	**76,15**	**617,01**	
Уплотненный полдник						
Салат из белокочанной капусты	60	0,8	1,9	3,9	35,9	№ 21, Москва 2016
Плов из птицы	180	7,75	12,12	37,55	290,28	№ 321, Москва 2016
Напиток с витаминами и пребиотиком "Витошка"	200	0	0	18,6	74,4	№508,Пермь 2018
Хлеб ржаной	45	0,27	0,54	15,03	66,06	Пром.выпуск
Пряник глазированный	40	0,8	2,5	27,84	137,06	Пром.выпуск
Итого за Уплотненный полдник	**525**	**9,62**	**17,06**	**102,92**	**603,7**	
Ужин						
Молоко кипяченое	200	5,48	5,00	9,55	105,12	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром.выпуск
Итого за Ужин	**210**	**6,92**	**7,03**	**21,44**	**176,71**	
Итого за день		**44,73**	**62,28**	**254,08**	**1755,76**	

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи

	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, по приёмам пищи	Распределение в процентном отношении
Итого завтрак	360	20
Итого 2-й завтрак	90	5
Итого обед	630	35
Итого уплотненный полдник	540	30
Итого ужин	180	10
ИТОГО	1800	100

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	3-7 лет	
	Фактические значения по меню в среднем за день цикла	Рекомендуемые значения по меню в среднем за сутки
белки (г/сут)	54	54
жиры (г/сут)	60	60
углеводы (г/сут)	261	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800	1800
витамин С(мг/сут)	50	50
витамин В1 (мг/сут)	0,9	0,9
витамин В2 (мг/сут)	1,0	1,0
витамин D	10,0	10,0
витамин А (рет.экв/сут)	500	500
кальций (мг/сут)	900	900
фосфор (мг/сут)	800	800
магний (мг/сут)	200	200
калий (мг/сут)	600	600
йод (мг/сут)	1	1
селен (мг/сут)	0,02	0,02
фтор (мг/сут)	2	2

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием :

Сборник рецептур рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных обрзовательных организациях Москва 2016 г.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Москва 2017 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания в общеобразовательных организациях, Новосибирск 2020 г.

Химический состав и калорийность российких продуктов питания.Справочник.Москва 2012 г.,Тутельян В.А.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питнаия при общеобразовательных школах, Москва 2004 г.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001г.

Единый сборник технологических, нормативов, рецептур блюд икулинарных изделий.Пермь 2018г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Москва 2004 г.

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710079 от 03.07.2015г.

Юридический адрес:
664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51,
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:
664047 г. Иркутск, ул.Трилиссера, д.51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 0401810 от 2 августа 2023г.

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям меню

1.Объект инспекции: организация питания, в части оценки 10-дневного основного меню приготавливаемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольной организации, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период.

2.Фактический адрес размещения объекта инспекции: Иркутская область, г. Иркутск.

3.Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: МУП «Комбинат питания г. Иркутска», ИНН 3811154695.

4.Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: Иркутская область, г.Иркутск, б-р Постышева, д.41.

5.Основание для проведения экспертизы (документ № от): заявление от 21.07.2023 г. №0001860.

6.Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:
6.1.копия 10-дневного основного меню приготавливаемых блюд (5 приемов пищи с уплотненным полдником) для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольной организации, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период;
6.2.копии технологических карт на пудинг «Загадка» ТТК №2184-23, салат из свеклы с сыром №41, омлет с сыром №275;
6.3. пояснительная записка и.о. директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска» Шильникова М.А.

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: Рудяк Т.В. - зав. ОЭУВиО, ОПН, врачом по общей гигиене с.09.00. 25.07.2023 г.-16.00: 01.08.2023 г.

8.Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: экспертиза проведена документарно.

9.Акт обследования от -

При экспертизе установлено:

1.Меню составлено на 10 дней для детей с 3-7 лет, на осенне-зимний период 2023-2024 года, что при пребывании детей в дошкольной организации 5 дней в неделю соответствует санитарным нормам.

Меню утверждено директором МУП «Комбинат питания г. Иркутска» С.А. Калиновским.

2.Ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий (в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий): указаны на все блюда и кулинарные изделия («Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Москва-2017 г.; «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях», Москва-2016 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания в общеобразовательных организациях», Новосибирск-2020 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва-2004 г.; «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», Пермь, 2001 г.; «Единый сборник технологических, нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий», Пермь-2018 г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва-2004 г.), что соответствует санитарным требованиям.

На кондитерские изделия (печенье сахарное, печенье овсяное, мармелад, пряник), хлебобулочные изделия, соки, кисломолочную продукцию в графе «№ рецептуры» указано промышленный выпуск, что соответствует санитарным требованиям.

3.Кратность питания: 5-разовая (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин), что при 12-часовом пребывании детей в дошкольной организации соответствует санитарным нормам.

4.Распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении (средние значения за 10 дней): распределение калорийности по приемам пищи соответствует санитарным требованиям.

	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник	ужин
Нормативное значение (5-разовое питание) (%)	20	5	35	30 (согласно п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	10
Фактическое значение (%)	20	5	35	30	10

5.Количество пищевых веществ и калорийность (средние значения за 10 дней): количество белков, жиров, углеводов и калорийность соответствуют санитарным нормам.

Содержание витаминов B1, B2, C, A, D и микроэлементов Ca, P, Mg, Fe, калия, йода, селена и фтора оценить не представляется возможным, так как они отсутствуют в меню.

	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал)
Нормативное значение при 100% калорийности	54	60	261	1800
Фактическое содержание	54	60	261	1800

6.Масса порций: соответствует санитарным нормам.

Фактический объем отдельных блюд (гр)	Нормативное значение (гр)
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) - 180 (молочная каша), 180 (вареники с картофелем), 180, 150 (творожное блюдо), 180 (молочный суп), 180 (рагу из свинины), 180 (яичное блюдо), 180 (плов из птицы), 180 (пельмени), 180 (запеканка картофельная), 180 (жаркое по-домашнему)	150-200
Закуска - 25+10=35 (в завтраки 1-го, 5-го, 8-го дней), однако суммарный объем завтраков в 1-ый, 5-ый, 8-ой дни соответствует норме, 50, 60, 25+5=30 (в завтраки 3-го, 6-го, 10-го дней), однако суммарный объем завтраков в 3-ий, 6-ой, 10-ый дни соответствует норме	50-60
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) - 200, 180	180-200
Первое блюдо - 180, 190	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) - 70, 80.	70-80
Фрукты - 100	100
Гарнир - 130	130-150

7.Суммарные объемы блюд по приемам пищи: по завтракам, 2-ым завтракам, обедам, уплотненным полдникам и ужинам соответствуют санитарным требованиям.

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр)
Завтрак - 415, 405, 410, 405, 415, 410, 405, 415, 405, 410	400
2 завтрак-100, 180, 100, 180, 100, 100, 180, 100, 180, 100	100
Обед - 680, 680, 670, 670, 690, 690, 670, 670, 650, 680	600-35% суточного рациона
Уплотненный полдник - 530, 525, 530, 530, 525, 530, 535, 540, 530, 525	514,28=ужину (30% калорийности суточного рациона)
Ужин - 210, 220, 220, 220, 210, 220, 220, 210, 220, 210 дни	171,4= (10% калорийности суточного рациона)

8. Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека: соответствуют норме по: кондитерским изделиям;

завышены по: пшеничному хлебу, батону, выпечке ПП, ржаному хлебу, сыру, чаю, сокам напиткам витаминизированным, свежим фруктам, что не противоречит санитарным нормам.

Среднесуточные количества остальных продуктов в день на 1 ребенка оценить не представляется возможным, так как технологические карты на блюда и кулинарные изделия, изготовленные из них, не представлены.

Фактическое количество продуктов (гр)	Минимальное нормативное значение при 100% калорийности (гр)
Пшеничный хлеб, батон, выпечка ПП - 89,9	80
Ржаной хлеб -55,5	50
Свежие фрукты - 111,7	100
Сок, напитки витаминизированные - 138	100
Сыр - 7,22	6
Кондитерские изделия - 20	20
Чай - 1,1	0,6

9. Наличие в меню запрещенных продуктов: запрещенные продукты в 10-дневное меню не включены, что соответствует санитарным нормам.
10.Дополнительные сведения:-.

Выводы: организация питания, в части оценки 10-дневного основного меню приготовляемых блюд для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период 2023-2024 г., в объеме проведенной экспертизы, соответствует санитарным нормам, однако
1. Содержание витаминов В1, В2, С, А, D и микроэлементов Са, Р, Mg, Fe, калия, йода, селена и фтора оценить не представляется возможным, так как они отсутствуют в меню.
2. Среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1-го ребенка, кроме пшеничного хлеба, батона, выпечки ПП, ржаного хлеба, свежих фруктов, соков, напитков витаминизированных, сыра, кондитерских изделий и чая, оценить не представляется возможным, так как технологические карты на блюда и кулинарные изделия, изготовленные из них, не представлены.

Заключение: организация питания, в части оценки 10-дневного основного меню приготовляемых блюд для детей с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием в дошкольных учреждениях, 5 дней в неделю, на осенне-зимний период 2023-2024 г., разработанное МУП «Комбинат питания г. Иркутска», расположенным по фактическому адресу: Иркутская область, г.Иркутск, б-р Постышева, д.41, в объеме проведенной экспертизы,
СООТВЕТСТВУЕТ санитарно-эпидемиологическим требованиям:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Специалист Органа инспекции,
врач по общей гигиене — Рудяк Т.В.

Руководитель Органа инспекции — Устинова Н.В.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» Орган инспекции