

Комитет образования администрации муниципального образования
Сланцевский муниципальный район Ленинградской области
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Сланцевский
детский сад № 7 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по социально-личностному развитию
детей"

(МДОУ «Сланцевский детский сад №7»)

ПРИКАЗ

02.09.2024 г.

№ 159

г. Сланцы

Об утверждении 10-ти дневного меню на период 2024/2025 года для
групп раннего и дошкольного возраста

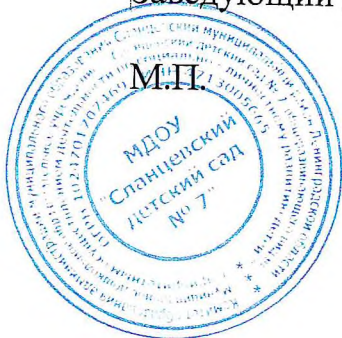
В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённых постановлением главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г №28, «МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утв. Главным санитарным врачом РФ 02.03.2021, и СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утверждённых постановлением главного санитарного врача РФ от 28 января 2021г №2,

приказываю:

1. Утвердить 10-ти дневное меню на период 2024\2025 года для групп раннего и дошкольного возраста (приложение 1, 2).
2. Организовать питание детей в возрастных группах раннего и дошкольного возраста в соответствии с утверждённым 10-ти дневным меню на период 2024\2025года.
3. Контроль за исполнением распоряжения оставляю за собой.

Заведующий детским садом

Н.А. Шатохин



Десятидневное меню: Ясли (Детский сад) - Зимнее меню детсад №7

День	Завтрак	2й Завтрак	Обед	Полдник	Хим. состав
День 1	1. Каша вязкая пшениная с молочная д/с 150 2. Хлеб пшеничный (булка) 25 3. Молоко кипяченое 180 4. масло сливочное (порциями) 5	1. Сок фруктовый 200	1. Суп картофельный с рисом и курой д/с 150 2. Биточки мясные д/с 50 3. Компот из сухофруктов д/с 150 4. Хлеб ржаной 30 5. Капуста тушеная д/с 110	1. Ватрушка с повидлом 70 2. Чай с сахаром д/с 180	Б: 37,955 (0,4%) Ж: 36,569 (-13,5%) У: 141,795 (-22,4%) К: 1055,116 (- 16,3%)
День 2	1. Каша "Дружба" молочная 140 2. Какао с молоком (д/с) 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. масло сливочное (порциями) 5. 5. Сыр (порциями) д/с 7	1. Сок фруктовый 200	1. Щи из свежей капусты с курой и сметаной (д/с) 150 2. Котлета рыбная (д/с) 50 3. Пюре картофельное д/с 110 4. Икра кабачковая д/с 30 5. Компот из свежих фруктов д/с 150 6. Хлеб ржаной 30	1. Омлет натуральный д/с 100 2. Хлеб пшеничный (булка) 15 3. Чай с сахаром д/с 150	Б: 43,374 (14,7%) Ж: 45,613 (7,8%) У: 119,193 (-34,8%) К: 1061,739 (- 15,7%)
День 3	1. Каша пшеничная вязкая молочная д/с 150 2. Хлеб пшеничный (булка) 25 3. масло сливочное (порциями) 5 4. Кофейный напиток 170	1. Кефир д/с 150	1. Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной д/с 150 2. Жаркое по домашнему с курой д/с 160 3. Икра свекольная д/с 30 4. Хлеб ржаной 30 5. Кисель из кураги д/с 150	1. Пудинг творожный с повидлом д/с 80 2. Чай с лимоном д/с 150	Б: 41,074 (8,7%) Ж: 40,897 (-3,3%) У: 128,893 (-29,5%) К: 1054,752 (- 16,3%)
День 4	1. Каша овсяная "Геркулес" молочная жидкая д/с 140 2. Какао с молоком (д/с) 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. масло сливочное (порциями) 5 5. Сыр (порциями) д/с 7	1. Апельсин 100,5	1. Свекольник с курой и сметаной д/с 140 2. Голубцы ленивые с мясом д/с 150 3. Компот из сухофруктов д/с 150 4. Хлеб ржаной (полдник) 20	1. Картофель запеченный в сметанном соусе д/с 130 2. Огурец соленый д/с 20 3. Чай с сахаром д/с 150 4. Хлеб ржаной д/с 10	Б: 38,046 (0,7%) Ж: 45,232 (6,9%) У: 122,003 (-33,2%) К: 1050,097 (- 16,7%)

День 5	1. Омлет натуральный д/с 100 2. Зеленый горошек консервированный отварной д/с 40 3. Кофейный напиток д/с 180 4. Хлеб пшеничный (булка) 25	1. Сок фруктовый 200	1. Печень по-строгановски д/с 50 2. Макароны изделия отварные д/с 100 3. Икра свекольная д/с 30 4. Компот из свежих фруктов д/с 150 5. Хлеб ржаной 20 6. Суп мясной с вермишелью д/с 150	1. Рагу овощное д/с 110 2. Чай с лимоном д/с 150 3. Хлеб ржаной д/с 10	Б: 41,263 (9,2%) Ж: 38,955 (-7,9%) У: 134,342 (-26,5%) К: 1063,071 (-15,6%)
День 6	1. Молочная вермишель с маслом д/с 150 2. Какао с молоком (д/с) 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. Сыр (порциями) д/с 7 5. масло сливочное (порциями) 5	1. Яблоко д/с 100	1. Овощной суп с курой д/с 150 2. Котлета мясная д/с 50 3. Каша гречневая рассыпчатая д/с 100 4. Соус красный основной д/с 25 5. Хлеб ржаной 30 6. Лимонный напиток д/с 150	1. Запеканка творожная д/с 80 2. Повидло 15 3. Чай с сахаром д/с 150	Б: 43,429 (14,9%) Ж: 40,181 (-5%) У: 122,738 (-32,8%) К: 1050,864 (-16,6%)
День 7	1. Каша вязкая рисовая молочная д/с 150 2. Чай с сахаром д/с 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. масло сливочное (порциями) 5 5. Сыр (порциями) д/с 7	1. Сок фруктовый 200	1. Гороховый суп с курой и гренками д/с 150 2. Котлета рыбная (д/с) 50 3. Пюре картофельное д/с 110 4. Икра кабачковая д/с 30 5. Компот из сухофруктов д/с 150 6. Хлеб ржаной 30	1. Пирожок печеный с капустой д/с 70 2. Кофейный напиток д/с 160	Б: 40,487 (7,1%) Ж: 31,772 (-24,9%) У: 150,257 (-17,8%) К: 1056,094 (-16,2%)
День 8	1. Каша ячневая молочная д/с 140 2. Кофейный напиток д/с 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. масло сливочное (порциями) 5	1. Кефир д/с 150	1. Рассольник с курой и со сметаной д/с 150 2. Котлета мясная д/с 50 3. Картофель тушеный в сметанном соусе д/с 110 4. Компот из свежих фруктов д/с 150 5. Хлеб ржаной 30	1. Рулет с сахаром д/с 60 2. Чай с лимоном д/с 150	Б: 34,487 (-8,8%) Ж: 41,994 (-0,7%) У: 143,481 (-21,5%) К: 1066,484 (-15,4%)

День 9	1. Каша манная молочная жидкая д/с 140 2. Какао с молоком (д/с) 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. масло сливочное (порциями) 5	1. Сок фруктовый 200	1. Суп-уха д/с 150 2. Зразы мясные д/с 50 3. Капуста тушеная д/с 110 4. Компот из свежих фруктов д/с 150 5. Хлеб ржаной 20	1. Омлет натуральный д/с 100 2. Салат из свеклы д/с 30 3. Чай с сахаром д/с 180 4. Хлеб ржаной д/с 10	Б: 44,441 (17,6%) Ж: 47,595 (12,5%) У: 111,447 (-39%) К: 1061,071 (-15,8%)
День 10	1. Каша вязкая гречневая молочная д/с 140 2. Чай с сахаром д/с 180 3. Хлеб пшеничный (булка) 25 4. масло сливочное (порциями) 5 5. Сыр (порциями) д/с 7	1. Яблоко д/с 100	1. Борщ со сметаной и курой д/с 150 2. Суфле из печени д/с 50 3. Компот из сухофруктов д/с 150 4. Хлеб ржаной 30 5. Рис отварной д/с 100 6. Соус красный основной д/с 25	1. Творожники д/с 80 2. Сгущеное молоко 20 3. Кофейный напиток д/с 180	Б: 45,2 (19,6%) Ж: 35,427 (-16,2%) У: 133,709 (-26,8%) К: 1058,812 (-16%)

Заведующий: _____ /Шатохина Н.А.

Десятидневное меню: Сад (Детский сад) - Зимнее меню детсад №7

День	Завтрак	2й Завтрак	Обед	Полдник	Хим. состав
День 1	1. Каша вязкая пшенная с молочная д/с 180 2. Хлеб пшеничный (булка) 40 3. Молоко кипяченое 180 4. масло сливочное (порциями) 5	1. Сок фруктовый 200	1. Суп картофельный с рисом и курой д/с 180 2. Биточки мясные д/с 70 3. Компот из сухофруктов д/с 200 4. Хлеб ржаной 40 5. Капуста тушеная д/с 130	1. Ватрушка с повидлом (д/с) 80 2. Чай с сахаром д/с 180	Б: 44,649 (-8,1%) Ж: 48,634 (-9,9%) У: 185,935 (-20,8%) К: 1364,496 (-15,8%)
День 2	1. Каша "Дружба" молочная 160 2. Какао с молоком (д/с) 200 3. Хлеб пшеничный (булка) 40 4. масло сливочное (порциями) 5 5. Сыр (порциями) д/с 11	1. Сок фруктовый 200	1. Щи из свежей капусты с курой и сметаной (д/с) 180 2. Пюре картофельное д/с 130 3. Икра кабачковая д/с 50 4. Компот из свежих фруктов д/с 180 5. Котлета рыбная (д/с) 70 6. Хлеб ржаной 30	1. Омлет натуральный д/с 110 2. Хлеб пшеничный (булка) 25 3. Чай с сахаром д/с 180	Б: 54,009 (11,1%) Ж: 57,675 (6,8%) У: 157,576 (-32,9%) К: 1366,55 (-15,6%)
День 3	1. Каша пшеничная вязкая молочная д/с 180 2. Хлеб пшеничный (булка) 40 3. масло сливочное (порциями) 5 4. Кофейный напиток 180	1. Кефир д/с 180	1. Суп крестьянский на курином бульоне со сметаной(детсад) 180 2. Жаркое по домашнему с курой 200 3. Икра свекольная д/с 50 4. Хлеб ржаной 30 5. Кисель из кураги д/с 180	1. Пудинг творожный с повидлом д/с 110 2. Чай с лимоном д/с 180	Б: 53,117 (9,3%) Ж: 51,927 (-3,8%) У: 163,753 (-30,3%) К: 1353,863 (-16,4%)
День 4	1. Каша овсяная "Геркулес" молочная жидкая д/с 160 2. Какао с молоком (д/с) 200 3. Хлеб пшеничный (булка) 40 4. Сыр (порциями) д/с 11 5. масло сливочное (порциями) 5	1. Апельсин 100	1. Свекольник с курой и сметаной д/с 200 2. Голубцы ленивые с мясом д/с 200 3. Хлеб ржаной 30 4. Компот из сухофруктов д/с 180	1. Картофель запеченный в сметанном соусе д/с 130 2. Чай с сахаром д/с 180 3. Хлеб ржаной д/с 10 4. Огурец соленый д/с 40	Б: 54,35 (11,8%) Ж: 59,277 (9,8%) У: 150,159 (-36,1%) К: 1350,393 (-16,6%)

День 5	1. Омлет натуральный д/с 110 2. Зеленый горошек консервированный отварной д/с 45 3. Кофейный напиток д/с 200 4. Хлеб пшеничный (булка) 40 5. масло сливочное (порциями) 5	1. Сок фруктовый 200	1. Печень по-строгановски д/с 70 2. Макаaronные изделия отварные д/с 130 3. Икра свекольная д/с 60 4. Хлеб ржаной 30 5. Суп мясной с вермишелью д/с 200 6. Компот из свежих фруктов д/с 180	1. Рагу овощное д/с 130 2. Чай с лимоном д/с 180 3. Хлеб ржаной д/с 10	Б: 48,682 (0,2%) Ж: 56,104 (3,9%) У: 167,316 (-28,8%) К: 1379,846 (-14,8%)
День 6	1. Молочная вермишель с маслом д/с 160 2. Хлеб пшеничный (булка) 40 3. Какао с молоком (д/с) 200 4. Сыр (порциями) д/с 11 5. масло сливочное (порциями) 5	1. Яблоко д/с 100	1. Овощной суп с курой д/с 180 2. Котлета мясная д/с 70 3. Каша гречневая рассыпчатая д/с 120 4. Соус красный основной д/с 25 5. Хлеб ржаной 30 6. Лимонный напиток д/с 180	1. Запеканка творожная д/с 110 2. Повидло 20 3. Чай с сахаром д/с 180	Б: 55,998 (15,2%) Ж: 46,411 (-14,1%) У: 169,678 (-27,8%) К: 1359,472 (-16,1%)
День 7	1. Каша вязкая рисовая молочная д/с 160 2. Чай с сахаром д/с 200 3. Хлеб пшеничный (булка) 40 4. масло сливочное (порциями) 5	1. Сок фруктовый 200	1. Гороховый суп с курой и гренками д/с 180 2. Рыба по польски д/с 70 3. Пюре картофельное д/с 130 4. Компот из сухофруктов д/с 200 5. Хлеб ржаной 40 6. Икра кабачковая д/с 50	1. Пирожок печеный с капустой д/с 80 2. Кофейный напиток д/с 200	Б: 38,674 (-20,4%) Ж: 38,272 (-29,1%) У: 202,906 (-13,6%) К: 1354,869 (-16,4%)
День 8	1. Каша ячневая молочная д/с 160 2. Кофейный напиток д/с 200 3. Хлеб пшеничный (булка) 40 4. масло сливочное (порциями) 5	1. Кефир д/с 180	1. Рассольник с курой и со сметаной д/с 180 2. Котлета мясная д/с 70 3. Картофель тушеный в сметанном соусе д/с 130 4. Компот из свежих фруктов д/с 180 5. Хлеб ржаной 40	1. Рулет с сахаром д/с 70 2. Чай с лимоном (полдник) 200	Б: 44,398 (-8,6%) Ж: 53,343 (-1,2%) У: 184,459 (-21,5%) К: 1354,594 (-16,4%)

День 9	1. Каша манная молочная жидкая д/с 160 2. Хлеб пшеничный (булка) 40 3. масло сливочное (порциями) 5 4. Какао с молоком (д/с) 200 5. Сыр (порциями) д/с 11	1. Сок фруктовый 200	1. Суп-уха д/с 180 2. Зразы мясные д/с 70 3. Компот из свежих фруктов д/с 180 4. Капуста тушеная д/с 130 5. Хлеб ржаной 30 6. Хлеб пшеничный (булка) 15	1. Омлет натуральный д/с 110 2. Салат из свеклы д/с 50 3. Чай с сахаром д/с 200 4. Хлеб ржаной д/с 10	Б: 51,289 (5,5%) Ж: 59,915 (11%) У: 150,557 (-35,9%) К: 1358,117 (-16,2%)
День 10	1. Каша вязкая гречневая молочная д/с 160 2. Чай с сахаром д/с 200 3. Хлеб пшеничный (булка) 40 4. масло сливочное (порциями) 5 5. Сыр (порциями) д/с 11	1. Яблоко д/с 100	1. Борщ со сметаной и курой д/с 180 2. Суфле из печени д/с 70 3. Компот из сухофруктов д/с 200 4. Хлеб ржаной 40 5. Рис отварной д/с 130 6. Соус красный основной д/с 25	1. Творожники д/с 100 2. Сгущенное молоко 20 3. Кофейный напиток 180	Б: 55,803 (14,8%) Ж: 44,808 (-17%) У: 173,509 (-26,1%) К: 1353,677 (-16,4%)

Заведующий: _____/Шатохина Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 447200959609934981311677372486379060188671997455

Владелец Шатохина Наталья Александровна

Действителен с 09.09.2024 по 09.09.2025