

УТВЕРЖДАЮ

ИП Игнаткина Н.А.



Н.А.Игнаткина

2025 год

«

СОГЛАСОВАНО

Заведующая ДОУ № 2



2025 год

»

**ОСНОВНОЕ (Организованное) меню
(10-ти дневное)**

**ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКО-АХТАРСКИЙ РАЙОН**

Сезон: лето-осень

Возраст: от 1 года до 3 лет

Длительность пребывания: 8-10 часов

сезон: лето-осень

возрастная категория: 1-3 года

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 1 день 1								
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (3-й вариант)	25	3,6	6,5	5	93	65	2021
	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,6	4,8	22,9	153	230-п	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	160	0,2	0,1	7,6	32	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	16	1,2	0,1	7,9	37,4	573	2021
Итого за прием пищи:		351	9,6	11,5	43,4	315,4		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		451	10	11,9	53,2	359,4		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	30	0,2	1,8	0,5	19,2	14	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	150	1,1	2,7	4,2	45	95	2021
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	ГУЛЯШ из отварного мяса	50/20	6,6	7,2	2,8	108,5	293-м	2016
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗАЯ	120	1,8	3,5	20,4	120	324	2008
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,5	0,1	15,1	63,1	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		585	15	16,9	69	492,9		
Полдник								
	ШАНЕЖКА С ЯБЛОКАМИ	52	2,3	2,9	23,1	127,6	539-п	2021
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК (кефир)	150	4,4	3,8	6	75,8	470	2021
Итого за полдник:		202	6,7	6,7	29,1	203,4		
Всего за день:			31,7	35,5	151,3	1055,7		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 1 день 2								
	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	8,8	11,3	11,9	184,5	224-тгк	2008
	ПОВИДЛО, ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ (порциями)	20	0,1	0	13,2	53,1	86	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
Итого за прием пищи:		350	10,6	11,6	43,3	318,6		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		450	11	12	53,1	362,6		
Обед								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	30	0,2	0	0,6	3,3	148	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	150	1,5	2,3	6,7	53,6	128-тгк	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ из птицы	50	8,2	8,6	8,1	142,1	322-м	2016
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	115	2,3	3,9	8,7	79,4	380	2021
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО	180	0,4	0,1	20	81	485-п	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	13	1	0,2	5,2	26,8	574	2021
	ВАФЛИ	15	0,4	0,5	11,6	53,1	580-тгк	2021
Итого за обед:		573	15,42	15,8	70,8	486,1		
Полдник								
	КАША "ДРУЖБА"	130	3,3	4,4	17,5	122,7	229-п	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	160	2,2	2,4	10,9	70,4	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	8	0,6	0,1	3,9	18,7	573	2021
Итого за полдник:		298	6,1	7,0	32,3	211,8		
Всего за день:		1321	32,52	34,78	156,22	1060,5		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 3								
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	8	0,10	5,8	0,1	52,9	79	2021
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	40	0,3	0	0,8	4,4	148	2021
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ отварной	130	8	5,3	16,1	145	375	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,2	0,1	7,1	30	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	22	1,7	0,2	10,8	51,5	573	2021
Итого за прием пищи:		350	10,26	11,4	34,9	283,8		
II Завтрак								
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
Итого за прием пищи:		150	0,8	0,2	15,2	64,5		
Итого за завтрак:		500	11,06	11,6	50,1	348,3		
Обед								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	30	0,2	0	0,6	3,3	148	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	150	1,4	4,8	11,2	93,3	123-п	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	60	6,6	7,1	9,6	139,1	299-м	2016
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	110	2,1	3,1	10,3	74,3	177-п	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,5	0,1	15,1	63,1	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
Итого за обед:		560	15,42	15,8	73,6	505,1		
Полдник								
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-гтк	2024
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	160	2,6	2,3	11	75,2	462	2021
Итого за полдник:		220	5,6	7,2	31,5	213,2		
Всего за день:			32,096	34,6	155,2	1066,6		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 4								
Завтрак								
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (3-й вариант)	25	3,6	6,5	5	93	65	2021
	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ гречневой	150	4,4	4,1	12,7	106,5	140	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,2	1	8,6	48	460	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ	50	0,2	0,2	10,9	47,2	446-п	2021
Итого за прием пищи:		385	10,2	12	41,2	315,3		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,6	49	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,8	0,3	9,6	49		
Итого за завтрак:		485	11	12,3	50,8	364,3		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ПЕРЦЕМ	30	0,3	1,8	1,3	22,8	20	2021
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150	0,9	2,7	2,3	37,1	104	2021
	СМЕТАНА терм.	5	0,1	0,8	0,2	7,9	433	2021
	БЕФСТРОГАНОВ из отварного мяса	60	5,8	6,9	11,8	132,5	294-м/372-м	2016
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110	4,1	3,6	21,7	135,3	256	2021
	НАПИТОК ИЗ ПИПОВНИКА	180	0,6	0,2	16,5	70,2	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,2	6	30,9	574	2021
Итого за обед:		580	15,3	16,4	74,6	506,9		
Подлник								
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	50	2,2	3,6	22,9	132,9	547-п	2021
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК (кефир)	150	4,4	3,8	6	75,8	470	2021
		200	6,6	7,4	28,9	208,7		
Итого за подлник:								
Всего за день:			32,9	36,1	154,3	1079,9		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 1 день 5								
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	40	1,1	1,4	2	25,5	157	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	6,1	9,3	9	144,5	268-гггк	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
Итого за прием пищи:		355	10,1	11,2	34,3	277,6		
II Завтрак								
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (персик)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
Итого за прием пищи:		150	0,8	0,2	15,2	64,5		
Итого за завтрак:		505	10,9	11,4	49,5	342,1		
Обед								
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКАЧНОЙ И ОГУРЦОВ	30	0,3	1,8	0,9	21	5	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ с мясными фрикадельками	150	3,2	7,7	10,5	124	89-м/129-м	2016
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	50	6,4	2,1	3	56,4	308-гггк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	110	3,0	4,3	17,5	120,4	400-гггк	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	165	0,5	0,1	16,6	69,4	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	15	1,1	0,1	7,4	35,1	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
	ВАФЛИ	10	0,3	0,3	7,7	35,4	580-гггк	2021
Итого за обед:		540	15,44	16,6	67,6	482,3		
Полдник								
	ОЛАДЫ	60	4,1	4,5	21,5	143,2	431-м	2016
	КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,5	2,2	10,4	70,5	462	2021
Итого за полдник:		210	6,6	6,7	31,9	213,7		
Всего за день:			32,94	34,7	149	1038,1		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 2 день 1								
	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	140	5,1	5,8	15,6	135,8	139	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	155	2,2	1,9	10,5	68,2	465	2021
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-ггк	2024
	СОУС шоколадный	10	0,6	0,5	4,2	23,9	443-п	2021
Итого за прием пищи:		350	9,7	11,8	42,5	316,8		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,3	10,3	47		
Итого за завтрак:		450	10,1	12,1	52,8	363,8		
Обед								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	40	0,3	0	0,8	4,4	148	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	150	1,1	2,7	4,2	45	95	2021
	СМЕТАНА терм.	10	0,2	1,5	0,3	15,8	433	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕНЫЕ	60	6,7	7,1	9,6	139,1	299-м	2016
	РИС ОТВАРНОЙ	110	2,8	4	28,5	161,1	386-п	2021
	СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,3	0,7	1,4	12,6	372-м	2016
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	150	0,1	0,1	8,3	34,5	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	15	1,1	0,1	7,4	35,1	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,4	10	51,5	574	2021
Итого за обед:		580	14,6	16,6	70,5	499,1		
Полдник								
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (3-й вариант)	20	2,9	5,2	4	74,4	65	2021
	ЗАПЕКАНКА МАННАЯ с изюмом	50	2,3	1,1	13,1	71,9	243-п	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	10	0,7	0,9	5,6	32,7	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
Итого за полдник:		230	6,1	7,3	29,7	207,5		
Всего за день:			30,8	36	153	1070,4		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 2 день 2								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	30	0,2	0	0,6	3,3	148	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	50	6,3	7,6	7,8	124,8	297	2011
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	110	1,7	4	9,4	79,3	53	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,2	0,1	7,1	30	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
Итого за прием пищи:		370	10,66	12,1	38,7	304,8		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		470	11,06	12,5	48,5	348,8		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ПЕРЦЕМ	40	0,4	2,4	1,7	30,4	20	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	150	1,5	2,3	6,7	53,6	128-тгк	2021
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	9,5	10,2	20,5	211,9	292-м	2016
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,2	6	30,9	574	2021
	ВАФЛИ	10	0,3	0,3	7,7	35,4	580-тгк	2021
Итого за обед:		535	15,2	15,8	67,6	473,5		
Полдник								
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной	130	3,7	3,5	12,3	96,2	140	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	25	1,9	0,2	12,3	58,5	573	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
Итого за полдник:		310	6,3	7,4	31,7	216,3		
Всего за день:			32,58	35,7	147,8	1038,6		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 2 день 3	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	40	0,3	0	0,8	4,4	148	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	135	6,3	9,7	9,4	150,1	268-ггк	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	11	0,9	0,2	4,4	22,7	574	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,2	1	8,6	48	460	2021
Итого за прием пищи:		356	10,2	11,1	33	272		
II Завтрак								
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (персик)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
Итого за прием пищи:		150	0,8	0,2	15,2	64,5		
Итого за завтрак:		506	11	11,3	48,2	336,5		
Обед								
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	40	0,6	2,4	3,6	39,2	1	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	150	1,6	2,1	5,6	48	115	2021
	ПТИЦА ТУШЕНАЯ	65	7,6	8,6	8,44	139,5	318-м/372-м	2016
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	120	1,8	3,5	20,4	120	324	2008
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,5	0,1	18,1	75,7	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	1,8	0,3	8,8	45,3	574	2021
Итого за обед:		597	15,4	17,2	74,74	514,5		
Полдник								
	БЛИНЧИКИ из п/ф	45	1,8	3,6	12,2	88,9	3-ггк	2024
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	15	1,1	1,3	8,3	49,1	471	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	160	2,6	2,3	11	75,2	462	2021
Итого за полдник:		220	5,6	7,2	31,5	213,2		
Всего за день:			32,02	35,7	154,44	1064,2		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 2 день 4								
	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	8,8	11,3	11,9	184,5	224-тгк	2008
	ПОВИДЛО, ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ (порциями)	20	0,1	0	13,2	53,1	86	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
Итого за прием пищи:		350	10,6	11,6	43,3	318,6		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	44		
Итого за завтрак:		450	11	12	53,1	362,6		
Обед								
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	160	1,2	2,8	4,5	48,1	95	2021
	СМЕТАНА терм.	7	0,2	1,1	0,2	11	433	2021
	ШАРИКИ "СОЛНЫШКО"-рыбные	60	7,6	6,2	5	106,6	486-тгк	2021
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ	120	3,3	4,6	19,1	131,3	400-тгк	2021
	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	150	0,3	0	16,6	67,4	485-п	2021
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО	10	0,8	0,1	4,9	23,4	573	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	10	0,8	0,2	4	20,6	574	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	580-тгк	2021
	ВАФЛИ	537	14,8	15,7	69,8	479,2		
Итого за обед:								
Полдник								
	КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	50	2,2	3,6	22,9	132,9	547-п	2021
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК (кефир)	150	4,4	3,8	6	75,8	470	2021
Итого за полдник:		200	6,6	7,4	28,9	208,7		
Всего за день:			32,4	35,1	151,8	1050,5		

сезон: лето-осень
 возрастная категория: 1-3 года
 понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 2 день 5								
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	30	0,2	0	0,6	3,3	148	2021
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	130	5,6	6	12,4	126	263-ггк	2015
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,1	1,9	10,2	66	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,2	0,2	6	30,9	574	2021
Итого за прием пищи:		350	10,6	11,9	39,1	306,1		
II Завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,3	10,3	47		
Итого за завтрак:		450	11	12,2	49,4	353,1		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	30	0,2	1,8	0,5	19,2	14	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	150	1,4	4,8	11,2	93,3	123-п	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	55	6,1	6,5	8,8	127,4	299-м	2016
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	110	3	2,9	18,3	111,1	225	2021
	СОКН ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблоко)	150	0,8	0,2	15,2	64,5	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за обед:		535	14,6	16,7	71,8	503,5		
Полдник								
	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	5,5	6,2	16,7	145,5	139	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	7	28,5	457	2021
	ПЕЧЕНЬЕ	10	0,8	1	7,4	41,5	582	2021
Итого за полдник:		310	6,5	7,3	31,1	215,5		
Всего за день:			32,1	36,2	152,3	1072,1		

ИТОГО ЗАВТРАК 25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого завтрака за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	478	11	12	51	355
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 20 % от суточной нормы:		8,4	9,4	40,6	280
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		10,5	11,75	50,75	350
выход норм в % соотношении за 5 дней		26	25	25	25

ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого обеда за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	567,6	15,316	16,3	71	494,7
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		14,7	16,45	71,05	490
выход норм в % соотношении за 5 дней		36	35	35,0	35

ИТОГО ПОЛДНИК 15% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого полдника за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	226	6,324	6,996	30,74	210,16
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 15 % от суточной нормы:		6,3	7,05	30,45	210
выход норм в % соотношении за 5 дней		15	15	15	15

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =75% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:		32	35	153	1060
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203	1400
норма по СанПиН 75 % от суточной нормы:		31,5	35,25	152,25	1050
выход норм в % соотношении за 5 дней		77,2	75	75	76

ИТОГО ЗАВТРАК 25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)				
	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность,
		Белки, г	Жиры, г	
Углеводы, г				
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	465	11	12	50
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203
норма по СанПиН 20 % от суточной нормы:		8,4	9,4	40,6
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		10,5	11,75	50,75
выход норм в % соотношении за 5 дней		26	26	25

ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)				
	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность,
		Белки, г	Жиры, г	
Углеводы, г				
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	557	15	16	71
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		14,7	16,45	71,05
выход норм в % соотношении за 5 дней		36	35	35

ИТОГО ПОЛДНИК 15% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)				
	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность,
		Белки, г	Жиры, г	
Углеводы, г				
итого полдники за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	254,00	6,23	7,32	30,58
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203
норма по СанПиН 15 % от суточной нормы:		6,3	7,05	30,45
выход норм в % соотношении за 5 дней		15	16	15

ИТОГО ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК =75% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)				
	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность,
		Белки, г	Жиры, г	
Углеводы, г				
итого за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:		32	36	152
СанПиН 100 % суточной нормы:		42	47	203
норма по СанПиН 75 % от суточной нормы:		31,5	35,25	152,25
выход норм в % соотношении за 5 дней		76,14	76	75

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1,5-3 ГОДА	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	451	10	11,9	53,2	359,4
2 ДЕНЬ	450	11	12	53,1	362,6
3 ДЕНЬ	500	11,06	11,6	50,1	348,3
4 ДЕНЬ	485	11	12,3	50,8	364,3
5 ДЕНЬ	505	10,9	11,4	49,5	342,1
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	478,20	10,79	11,84	51,34	355,34
6 ДЕНЬ	450	10,1	12,1	52,8	363,8
7 ДЕНЬ	470	11,06	12,5	48,5	348,8
8 ДЕНЬ	506	11	11,3	48,2	336,5
9 ДЕНЬ	450	11	12	53,1	362,6
10 ДЕНЬ	450	11	12,2	49,4	353,1
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	465,20	10,83	12,02	50,40	352,96
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК):	471,70	10,81	11,93	50,87	354,15

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1,5-3 ГОДА	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	585	15	16,9	69	492,9
2 ДЕНЬ	573	15,42	15,8	70,82	486,1
3 ДЕНЬ	560	15,42	15,8	73,6	505,1
4 ДЕНЬ	580	15,3	16,4	74,6	506,9
5 ДЕНЬ	540	15,44	16,6	67,6	482,3
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	567,6	15,32	16,3	71,1	494,66
6 ДЕНЬ	580	14,6	16,6	70,5	499,1
7 ДЕНЬ	535	15,2	15,8	67,6	473,5
8 ДЕНЬ	597	15,4	17,2	74,74	514,5
9 ДЕНЬ	537	14,8	15,7	69,8	479,2
10 ДЕНЬ	535	14,6	16,7	71,8	503,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	556,80	14,92	16,40	70,89	493,96
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕДЫ):	562,20	15,12	16,35	71,01	494,31

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1,5-3 ГОДА	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	202	6,7	6,7	29,1	203,4
2 ДЕНЬ	298	6,1	7,0	32,3	211,8
3 ДЕНЬ	220	5,6	7,2	31,5	213,2
4 ДЕНЬ	200	6,6	7,4	28,9	208,7
5 ДЕНЬ	210	6,6	6,7	31,9	213,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	226,00	6,32	7,00	30,74	210,16
6 ДЕНЬ	230	6,1	7,3	29,7	207,5
7 ДЕНЬ	310	6,3	7,4	31,7	216,3
8 ДЕНЬ	220	5,6	7,2	31,5	213,2
9 ДЕНЬ	200	6,6	7,4	28,9	208,7
10 ДЕНЬ	310	6,5	7,3	31,1	215,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	254,00	6,23	7,32	30,58	212,24
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ПОЛДНИКИ):	240,00	6,28	7,16	30,66	211,20

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
2. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.
3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2016. - 640 с.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Тимошневский филиал
Церенов И.Б.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4399/31 «13» 09 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях муниципального образования Приморско-
Ахтарский район, сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность
пребывания: 8-10 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.

Производство экспертизы начато: 20.08.2024г. 15.00ч.

Производство экспертизы окончено: 13.09.2024г. 15.30ч.

1. Основание: заявление ИП Чаушева М.Я., зарегистрированное в Тимашевском
филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 14.08.2024г.
№ 5007.

2. Заявитель: ИП Чаушева Марина Яковлевна.

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Красноармейская, 112/2, кв. 5.

ИНН: 234702169698

ОГРН: 319237500238012

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Красноармейская, 112/2, кв. 5.

3. Разработчик: ИП Чаушева М.Я.

Юридический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Красноармейская, 112/2, кв. 5.

Фактический адрес: 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул.
Красноармейская, 112/2, кв. 5.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п.
8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и
3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

5. Перечень рассмотренных материалов:

-Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях муниципального образования Приморско-Ахтарский
район, сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов,
разработанное ИП Чаушевой М.Я.;

Продолжение:
Страницы № 2-4

175 799

Тимашевский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352700, г. Тимашевск ул. Кан-
муновская, 3 тел. 88643058345

-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 лет, разработанное ИП Чаушевой М.Я., на основе следующих документов:

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.;

-Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб.: Речь, 2008. - 800с.;

-Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:ДеЛи принт, 2016. - 640 с.;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Технологические карты ИП Чаушевой М.Я.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон лето-осень, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, 2 завтрак, обед и полдник (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тимащевский

подпись ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае

8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для детей 1,5-3 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	130-150
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	30-40
Первое блюдо	150-160	150-180
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-70	50-60
Гарнир	110-120	110-120
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	150-180	150-180
Фрукты	100	95

10.Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для детей от 1,5 до 3 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	356,7	350
2 завтрак	115	100
Обед	562,20	450
Полдник	240,0	200

11.В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей 1,5-3 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	359,4	362,6	348,3	364,3	342,1	355,34	25,38%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 350 ккал. - 25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	25	363,8	348,8	336,5	362,6	353,1	352,96	25,21%
Суточная калорийность - 1400 ккал. - 100%, 350 ккал. - 25%								

Горячие обеды для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	492,9	486,1	505,1	506,9	482,3	494,66	35,33%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 490 ккал. - 35%								

Тиманевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	35	499,1	473,5	514,5	479,2	503,5	493,96	35,28%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 490 ккал. - 35%								

Полдники для детей 1,5-3 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	15	203,4	211,8	213,2	208,7	213,7	210,16	15,01%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 210 ккал. - 15%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	15	207,5	216,3	213,2	208,7	215,5	212,24	15,16%
Суточная калорийность - 1400 ккал. -100%, 210 ккал. - 15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	10,50	11,75	50,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	10,79	11,84	51,34
2 неделя завтрак (среднее значение)	10,83	12,02	50,40
Суточная потребность для обеда	14,70	16,45	71,05
1 неделя обед (среднее значение)	15,32	16,3	71,1
2 неделя обед (среднее значение)	14,92	16,40	70,89
Суточная потребность для полдника	6,3	7,05	30,45
1 неделя полдник (среднее значение)	6,32	7,00	30,74
2 неделя полдник (среднее значение)	6,23	7,32	30,58

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7.Вывод: Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: лето-осень, возраст: от 1,5 до 3 лет, длительность пребывания: 8-10 лет, разработанное ИП Чаушевой М.Я. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородова

О.И. Белобородова

Жилищевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

СОГЛАШЕНИЕ
об использовании объектов интеллектуальной собственности под контролем
Правообладателя

г. Приморско-Ахтарск

«19» мая 2025 года

ИП Чаушева, именуемое в дальнейшем «Правообладатель», в лице Чаушевой Марины Яковлевны, с одной стороны и, **ИП Игнаткина Н.А.**, именуемое в дальнейшем «Предприниматель», в лице Игнаткиной Наталии Александровны, с другой стороны,

в связи с необходимостью правового урегулирования использования Предпринимателем «Основного (организованного) меню питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, возраст: 1,5-3 года и 3-7 лет»» (далее - объекты интеллектуальной собственности), заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. Стороны констатируют:

1.1. Правообладатель обладает исключительными правами на объекты интеллектуальной собственности, указанные в Приложении к настоящему Соглашению.

2. Условия согласия Правообладателя на использование объектов интеллектуальной собственности:

2.1. Правообладатель дает согласие Предпринимателю на использование объектов интеллектуальной собственности, указанных в Приложении к настоящему Соглашению.

2.2. Согласие предоставляется сроком на 1 (один) календарный год с момента подписания настоящего Соглашения. Правообладатель в любое время имеет право отозвать согласие в одностороннем порядке письменно предупредив Общество (Предпринимателя) за 1 (один) месяц.

2.3. Предоставленное согласие на использование объектов интеллектуальной собственности под контролем Правообладателя осуществляется на безвозмездной основе.

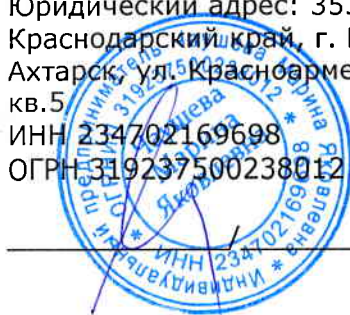
2.4. Предприниматель не имеет права использовать объекты интеллектуальной собственности Правообладателя после окончания действия Соглашения, либо в случае одностороннего отказа Правообладателя от исполнения настоящего Соглашения, а также передавать права на объекты интеллектуальной собственности, уступать права и обязанности по настоящему Соглашению третьим лицам.

3. Настоящее соглашение составлено в 2 (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

6. Все приложения к данному Соглашению являются его неотъемлемой частью.

Правообладатель:

ИП Чаушева М.Я.
Юридический адрес: 353864
Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская д.112/2 кв.5
ИНН 234702169698
ОГРН 319237500238012



Предприниматель:

ИП Игнаткина Н.А.
Юридический адрес: 353860
Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых д.15 кв.55
ИНН 234700318305
ОГРН 31523690001500



№	Наименование
1	Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 1,5-3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов
2	ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4399/31 от 13.09.2024 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Основного (организованного) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 1,5-3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.
3	Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 8-10 часов
4	ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4398/31 от 13.09.2024 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Основного (организованного) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 8-10 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.
5	Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 11-12 часов
6	ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4527/31 от 24.09.2024 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Основного (организованного) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 11-12 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.
7	Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 11-12 часов
8	ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4528/31 от 24.09.2024 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Основного (организованного) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 11-12 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.
9	Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 1,5-3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов
10	ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4420/31 от 16.09.2024 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Основного (организованного) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 1,5-3 лет, длительность пребывания: 8-10 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.

11	Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 8-10 часов
12	ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4421/31 от 16.09.2024 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Основного (организованного) меню (10-ти дневное) питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, сезон: лето-осень, возраст: 3-7 лет, длительность пребывания: 8-10 часов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.



**Прошито,
пронумеровано и
скреплено печатью**

ИП Игнаткина Н.А.