



**АДМИНИСТРАЦИЯ ВОЛГОГРАДА  
ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

---

---

**ПРИКАЗ**

От 04.11.2013

№ 1003

О введении Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста

В целях обеспечения сбалансированного питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1. 3049-13) к составлению меню для организации питания детей раннего и дошкольного возраста, переработано Примерное двадцатидневное меню, введенное ранее к использованию на основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 7.05.2013г. № 484 «О введении в действие примерного двадцатидневного меню для детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальные образовательные учреждения Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».

В соответствии с пунктом 3 статьи 9 Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» для координации деятельности муниципальных образовательных учреждений Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, осуществления единых подходов к организации питания обучающихся

приказываю:

1. Рекомендовать Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Примерное 20-дневное меню и МОУ) к использованию в МОУ Волгограда с 13.01.2014г. (Приложение 1).

2. Утвердить:

2.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Положение об организации питания детей дошкольного возраста) (Приложение 2).

2.2. Формы и сроки предоставления отчетности для осуществления контроля за организацией питания в МОУ и его финансированием (Приложение 3):

2.2.1. Информации о выполнении натуральных норм питания обучающихся в МОУ - до 5 числа месяца, следующего за отчетным.

2.2.2. Информации о количестве обучающихся, количестве дней посещений, расходов на питание в МОУ, поступлении платы родителей за присмотр и уход - до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

3. Назначить ответственными в департаменте по образованию администрации Волгограда за проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся МОУ, сбор и обобщение отчетности по формам:

3.1. Информация о выполнении натуральных норм питания обучающихся в МОУ - ведущего специалиста отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда Татаринцеву О.Н.

3.2. Информация о количестве детей, количестве дней посещений, расходов на питание в МОУ, поступлении платы родителей за присмотр и уход - начальника отдела планирования, финансирования и статистики департамента по образованию администрации Волгограда Парфенову Е.Г.

4. Начальникам территориальных управлений департамента по образованию администрации Волгограда:

4.1. Обеспечить организацию питания обучающихся в МОУ в соответствии с утвержденным подпунктом 2.1 пункта 2 настоящего приказа Положением об организации питания детей дошкольного возраста и Примерным 20-дневным меню.

4.2. Назначить ответственных в территориальных управлениях департамента по образованию администрации Волгограда за осуществление контроля по вопросам организации питания в МОУ, сбор, обобщение и предоставление информации по утвержденным подпунктом 2.2 настоящего приказа формам отчетности в департамент по образованию администрации Волгограда.

4.3. Довести настоящий приказ до сведения руководителей МОУ.

4.4. Обеспечить контроль:

- за наличием в каждом МОУ утвержденных руководителем МОУ Примерного 20-дневного меню, технологических карт блюд и кулинарных изделий;

- за организацией питания обучающихся МОУ в соответствии с Примерным 20-дневным меню, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приема, хранения пищевых продуктов, технологии приготовления и срокам реализации продуктов и кулинарных изделий;

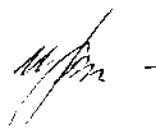
- за ведением документации по организации питания, своевременным сбором, обобщением и предоставлением в департамент по образованию администрации Волгограда информации о выполнении натуральных норм питания на одного ребенка, о количестве обучающихся, дней посещений, расходов на питание обучающихся в МОУ, поступлении платы родителей за присмотр и уход.

5. Считать утратившими силу приказ департамента по образованию администрации Волгограда от 29.06.2011 № 542 «Об утверждении Положения об ор-

ганизации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования», приказ департамента по образованию администрации Волгограда от 07.05.2012. № 484 «О введении в действие примерного двадцатидневного меню для детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальные образовательные учреждения Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя департамента по образованию администрации Волгограда Веникову В.Г.

Руководитель  
департамента по образованию  
администрации Волгограда



И.А. Радченко

Приложение 1  
к приказу департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 04.11.2013 № 1003

Примерное двадцатидневное меню  
для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждени-  
ях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход  
за детьми дошкольного возраста  
(Пояснительная записка)

В разработке Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее – Примерное меню и МОУ) принимали участие специалисты структурных подразделений администрации Волгограда: департамента по образованию администрации Волгограда (Татаринцева О.Н.), департамента потребительского рынка администрации Волгограда (Лобачева Т.П.), практические работники – заведующие, медицинские работники, повара МОУ Волгограда: Мурченко Н.А., заведующий МОУ № 295 Красноармейского района, Расщепкина Т. А., заведующий МОУ № 307 Центрального района, Малюгина М.Н., заведующий МОУ № 283 Краснооктябрьского района, Зверева С. А., заведующий МОУ № 180 Советского района, Кандарян А.С., заведующий МОУ № 213 Кировского района, Галушкина Ольга Васильевна, врач-педиатр МОУ № 18 Кировского района, Давыдова С.Н., старшая медицинская сестра МОУ № 59 Краснооктябрьского района, Чижевская Л.Д., старшая медицинская сестра МОУ начальной школы-детского сада № 8 Тракторозаводского района, Бесчастнова Г.А., шеф-повар МОУ № 386 Краснооктябрьского района, Саяпина М.А., шеф-повар МОУ № 368 Кировского района.

Примерное меню разработано на основе единых подходов к организации питания обучающихся в МОУ в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, на основании сборника технических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна (М., Дели принт, 2010).

Примерное меню включает методический комплект следующего содержания (прилагаются в электронном виде):

1. Примерное меню для групп детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет) по сезонам года (зимнее-весенний и летнее-осенний).
2. Примерное меню для групп детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет) по сезонам года (зимнее-весенний и летнее-осенний).
3. Меню-раскладка для групп детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет).
4. Меню-раскладка для групп детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет).
5. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет);

6. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет).

7. Ведомость выполнения норм продуктового набора для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет).

8. Ведомость пищевых веществ, витаминов и минералов для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет).

В предлагаемом варианте Примерного 20- дневного меню сохранены основные принципы организации питания для детей раннего и дошкольного возраста:

- принцип сбалансированности (оптимальное соотношение пищевых веществ, удовлетворяющих физиологические потребности детей),

- принцип разнообразия (не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в последующие два дня),

- принцип щадящего питания (при приготовлении блюд используются такие методы тепловой обработки, как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не используется жарка),

- принцип рациональности,

- соответствие возрасту.

Ежедневный рацион питания детей 1-3-х лет и 3-х -7 лет по Примерному 20-дневному меню обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Соотношение белков/жиров/углеводов составляют 1:1:4, энергетическая ценность суточного рациона составляет для детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет) – не менее 1400 ккал., для детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет) – не менее 1800 ккал.

В Примерном 20-дневном меню соблюдено распределение калорийности между приемами пищи в течение дня. Калорийность завтрака составляет 20-25%, второго завтрака – 5%, обеда – 30-35%, уплотненного полдника -30-35% суточного рациона.

В соответствии с пунктом 15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 режим питания на основе Примерного 20-дневного меню в группах с 12-часовым режимом пребывания рассчитан на четыре приема пищи:

- завтрак - 8.30 - 9.00,

- второй завтрак - 10.30 - 11.00,

- обед - 12.00 - 13.00,

- уплотненный полдник - 15.30 - 16.00 (с включением блюд ужина).

Примерное 20-дневное меню может быть использовано как основа для создания примерного меню в группах с иным, предусмотренным п.1.3. СанПиН 2.4.1.3049-13, режимом пребывания, предусматривающим организацию питания (группах сокращенного дня, продленного дня, круглосуточного пребывания).

В группах круглосуточного пребывания целесообразно предусмотреть организацию шестипразового питания путем разделения уплотненного полдника на полдник в 15.30 -16.00 и ужин в 18.30-19.00, в также введения второго ужина в 21.00, состоящего из кисломолочного напитка с булочным или мучным кулинарным изделием.

Для групп кратковременного пребывания (с 3-5 часовым режимом пребывания) целесообразно организовать одноразовое питание (второй завтрак, обед или полдник) в зависимости от времени работы группы (первая или вторая половина дня).

В соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 в ежедневном меню детей присутствуют молоко, молочные и кисломолочные напитки, сметана, мясо, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар. Рыба, творог, яйца, сыр включены 2 – 3 раза в неделю. Предусмотрено максимально возможное разнообразие блюд и кулинарных изделий, сочетаемость блюд во время одного приема пищи и в течение дня, не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два дня.

Расширен ассортимент продуктов, используемых для приготовления блюд (тыква, кабачки, бананы, томатный, виноградно-яблочный соки, ряженка, компоты из свежих плодов, рыба различных видов (треска, минтай). Новый вариант 20-дневного меню составлен с учетом сезонных изменений: в зависимости от сезона года используются блюда из тыквы, соленые овощи или кабачки и свежие томаты и огурцы.

В Примерном 20-дневном меню представлено большое разнообразие блюд:

- *завтрак* – каши рассыпчатые и каши с молоком, омлеты, молочно-творожные блюда;

- *второй завтрак* – соки фруктовые и овощные, фрукты (яблоки свежие и печеные, бананы, апельсины).

- *обед* – овощная закуска, первое блюдо, второе блюдо (мясное блюдо и гарнир овощной, либо крупяной), напиток (кисели, компоты из сухофруктов, из свежих плодов (апельсинов, яблок);

- *полдник уплотненный* (рыбные блюда (рыба запеченная, припущенная, отварная и в виде суфле, фрикадельки, шницель рыбный), молочно-творожные блюда (запеканки, пудинги), омлеты, сосиски, выпечка, каши молочные, молоко, напитки молочные (чай с молоком, какао, кофейный напиток с молоком), кисломолочные (ряженка, кефир), кисели, чай с лимоном).

Расширенный ассортимент включает ранее не использовавшиеся блюда: суп картофельный с мясными фрикадельками, рассольник ленинградский, борщ вегетарианский, котлеты рубленые из птицы, бефстроганов, жаркое подомашнему, картофель, запеченный в сметанном соусе, плов из птицы, фрикадельки мясные, фрикадельки рыбные, шницель рыбный, рыба, запеченная с морковью, пудинг из творога с рисом, лапшевник с творогом, котлеты из овощей, свекла тушеная в сметане, свекла тушеная с яблоками, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, тыква, припущенная с яблоками и изюмом, яблоки фаршированные изюмом, каша рассыпчатая с овощами, каша вязкая с тыквой, пирожки с морковью, булочка «веснушка», булочка «дорожная», компоты из свежих яблок и апельсинов и др..

Для каждого блюда разработана технологическая карта. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в Примерном 20-дневном меню, соответствуют их наименованиям в технологических картах и сборнике технических нормативов.

Согласно технологическим картам в рецептурах сдобных булочных изделий используется маргарин (на основании Приложения №11 СанПиН 2.4.1.3049-13: Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях). При расчете и оценке использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов маргарин

рассчитывается как масло растительное с 84% вхождения (с учетом замены продуктов по белкам, жирам и углеводам).

Большое значение в приготовлении блюд для детского питания имеет точное соблюдение технологических процессов. Овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; не допускается предварительное замачивание овощей (п. 14.16.1 – п.14.16.3 СанПиН 2.4.1.3049-13). При приготовлении блюд используются такие методы тепловой обработки, как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не используется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд (п. 14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13). При изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование (овощепро-тирочную машину), при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд (взбивание яиц для омлетов, пудингов, запеканок, замешивание теста) используются миксеры, тестомешалки.

Некоторые блюда имеют особенности приготовления для детей раннего и дошкольного возраста: так, например гуляш из отварного мяса, жаркое по – домашнему, капуста тушеная, плов из птицы для детей раннего возраста готовится без томатного пюре, для детей дошкольного возраста – с использованием томата. Рассольник ленинградский, сосиски готовятся только для детей 3-7 лет, в меню детей раннего возраста данные блюда не включаются. Кондитерские изделия (вафли, печенье) в меню детей раннего возраста включаются реже.

При составлении Примерного 20-дневного меню, подборе блюд учитывалось, что целесообразнее готовить одинаковые блюда как для групп детей раннего возраста, так и для групп детей дошкольного возраста. Вместе с тем, в отдельные дни предлагается приготовление разных блюд для детей раннего и дошкольного возраста (завтраки в 4-й,13-й,18-й дни; второй завтрак – в 6-й день; обед – в 9-й, 14-й, 15-й, 18-й дни; уплотненный полдник – в 4-й, 8-й, 9-й, 11-й, 17-й дни).

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей при отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

В случае поступления новых видов пищевых продуктов или нестандартного сырья нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются МОУ самостоятельно путем контрольных проработок.

В случае отклонения процента отходов продовольственного сырья и пищевых продуктов при холодной обработке, комиссией МОУ составляется соответствующий акт.

При формировании меню на обед предусмотрено сочетание крупяных и овощных блюд: если суп крупяной, то гарнир ко второму блюду овощной. Мясные блюда сочетаются с крупяными, овощными гарнирами, достаточно широко используются соусы. Рыбные блюда сочетаются с овощными гарнирами.

Мясные блюда предлагаются в широком ассортименте, чаще приготовленные из фарша (суфле, тефтели, фрикадельки, голубцы, запеканка, котлеты, би-

точки), что позволяет достигать нормируемый выход мясного блюда (60-80г.). Объем порционных блюд, сочетающих в своем составе мясное блюдо и гарнир (ленивые голубцы, макаронник с мясом, запеканка из печени с рисом, запеканка картофельная с мясом), должен соответствовать суммарному объему гарнира и блюда из мяса (рыбы, птицы).

Уплотненный полдник рассматривается как сочетание блюд ужина с включением молочных или кисломолочных напитков, выпечки, либо кондитерских изделий (печенья, вафель). Кисели, приготовленные из концентрата, заменены на кисели из варенья, джема с использованием рекомендованного в детском питании крахмала как более физиологичные, исключая посторонние примеси и искусственные добавки.

Норма потребления молока и молочных продуктов в Примерном 20-дневном меню рассчитана с учетом вечернего приема пищи в домашних условиях. Рекомендуется на второй ужин в домашних условиях (энергетическая ценность 5% суточного рациона) предлагать детям кисломолочный напиток (либо молоко) с булочным или мучным изделием.

Организация питания детей в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности питания МОУ информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню с указанием выхода блюд и рекомендации по организации ужина в домашних условиях, а также рекомендации по питанию детей в выходные дни.

Для рациональной организации питания воспитанников МОУ важно учитывать следующие требования СанПиН 2.4.1. 3049-13.

В соответствии с п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 в целях профилактики недостаточности микронутриентов необходимо круглогодично проводить искусственную С-витаминизацию третьих блюд (компот, кисель) из расчета для детей от 1 года до 3-х лет - 35 мг, для детей от 3-х до 7 лет - 50 мг на порцию.

В целях профилактики у детей йододефицита рекомендуется использовать йодированную поваренную соль (п. 14.20 СанПиН 2.4.1.3049-13).

В течение дня ребенок должен получать достаточное количество чистой питьевой воды. Санитарно-гигиеническими требованиями допускается использование как кипяченой питьевой воды (при условии ее хранения не более 3-х часов), так и установок с дозированным розливом бутилированной питьевой воды

Отдел дошкольного образования и охраны прав детей  
департамента по образованию администрации Волгограда



МЕНЮ  
Группы детей раннего возраста 1-3 лет, 12-часовой режим функционирования (с завтрашним и свежими овощами)

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день	
№129 КОРЖОВЫ С ЗЕРНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№165 КАША ХУДЖАЯ (гречневая) 170/5	№84 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРТОМ 180/2	№185 КАША ХУДЖАЯ (пшеница) 170/5	№129 КОРЖОВЫ С ЗЕРНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№193 КАША ХУДЖАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	№185 КАША ХУДЖАЯ (гречневая) 170/5	№84 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРТОМ 180/2	№165 КАША ХУДЖАЯ (пшеница) 170/5	№53 ЯЙЦА КРЕМОВЫЕ 50	
№121 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	№375 КОЖИЛЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№890 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 200	№387 КАША С МОЛОКОМ 180	№238 ДРАУЖБА 80/5	№208 МАКОРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С СЫРОМ 120/9/2	№395 КОЖИЛЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№387 КАША С МОЛОКОМ 180	№384 ЧАЙ С САУРАРОМ ИЛИ БАТОН НАВЕЗНОМ 30	№215 ОМЛЕТ СЛИВКАМИ 180	
№384 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	БАТОН НАВЕЗНОМ 30	№1 ВУТЕРБОД С МОЛОКОМ 30/10	БАТОН НАВЕЗНОМ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№384 ЧАЙ С САУРАРОМ, ВАРЕНЫМ, ДУМЕТОМ, МЕЛКОМ, ПОВИДЛОМ 180/10	БАТОН НАВЕЗНОМ 30	№84 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ БАТОН НАВЕЗНОМ 30	№81 ВУТЕРБОД С СЫРОМ 30/5/10	№400 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 180	
№386 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикосы) 180	№385 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко) 100	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (апельсино-апельсиновый) 180	АПЕЛЬСИН 220	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикосы) 180	№84 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко) 175	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (апельсино-апельсиновый) 180	№388 ТРОУДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко) 100	№388 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180	№388 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоко) 175	
ОБЩИЕ ПО СЕЗОНУ (группы)										
№82 СУТЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	№87 СУТЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАРТОФЕЛЯ 150	№85 СУТЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАРТОФЕЛЯ 150	№87 БОУЛ С КАРТОФЕЛЯ И КАРТОФЕЛЯ 150/7	№87 СУТЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАРТОФЕЛЯ 150/7	№80 СУТЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРТОМ 150	№86 БОУЛ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№87 ПИШИРС ОТВАРНОГО МЯСА 80/80	№201 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНЫМ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЫО 180	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ, ШИКИЛИ РВЕННЬЕ 70	№286 ТЕПЛЕТИ МАКОНЬЕ 11-1 А ВАРЯНТИ 70
№21 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	№217 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 150	№234 БОУЛ СМЕТЛИНЫИ 15	№236 БОУЛ СМЕТЛИНЫИ С ЛУКОМ 15	№231 ВОРУЛ С КАРТОФЕЛЯ И КАРТОФЕЛЯ 150/7	№302 ПИЩА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 200	№238 КАРТОФЛЯ ТУШЕНАЯ 100	№217 ПИШИРС ОТВАРНОГО МЯСА 80/80	№281 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ, КАРТОФЕЛЬНЫМ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЫО 180	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ, ШИКИЛИ РВЕННЬЕ 70	№386 СОУС СМЕТЛИНЫИ С ЛУКОМ 20
№217 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№383 ЯКЕБЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДУМЕА, ВАРЕНЫЯ 150	№218 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 110	№218 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 110	№383 ЯКЕБЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДУМЕА, ВАРЕНЫЯ 150	№218 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 110	№383 ЯКЕБЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДУМЕА, ВАРЕНЫЯ 150	№383 ЯКЕБЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДУМЕА, ВАРЕНЫЯ 150	№188 КАША РАССОПЛАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 80/5	№221 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150
ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40
УТРО НА ЗАПЕКАНИЕ										
№84 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРТОМ 180/2	№233 СЫРНИКИ С МОРОЖЕНО 180	ОБЩИЕ ПО СЕЗОНУ (группы) (я) 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕНАЯ В СМЕТЛИНЕ ИЛИ СОУСЕ 70	№238 СРЕДНЕ ИЗ ПИЩА 70/5	№185 КАША ХУДЖАЯ (пшеница) 170/5	№230 ВАРЕНИКИ ПЕЧЕНЬЕ (овсяные) 120/5	№234 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ 70	№240 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150	№129 МОРОЖЕ С ЗЕРНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	
№387 КАША С МОЛОКОМ 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сливочный) 40	№249 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ В СМЕТЛИНЕ 70	№125 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОМ 130/5	№166 КАША РАССОПЛАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 100/5	№890 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 180	№891 БЕФОР АЛИКОСИЛА ПРОСТАВАЩИ, РВЕННА 180	№137 РАУЛ НА ОВОЩЕ 150	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сливочный) 30	№125 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ 70/5	№129 МОРОЖЕ С ЗЕРНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№801 БЕФОР АЛИКОСИЛА ПРОСТАВАЩИ, РВЕННА 180	№322 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРОЖЕНО 180	№395 КОЖИЛЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№384 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	БАТОН НАВЕЗНОМ 30	№393 ЧАЙ С САУРАРОМ ИЛИ ЛУКОМ 180/10/7	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№384 ЧАЙ С САУРАРОМ ИЛИ ЛУКОМ 180/10/7
№898 ВУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№393 ЧАЙ С САУРАРОМ ИЛИ ЛУКОМ 180/10/7	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№81 ВУЛОЧКА ВЕСЛУША 60	№388 ЯЙЦОМ ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗМОКОМ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№81 ВУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 80
ВВЕРНИ 25										

Организацiонный день	Двухнацiонный день	Тринацiонный день	Четырехнацiонный день	Пятинацiонный день	Шестинацiонный день	Семинацiонный день	Восьминацiонный день	Девятинацiонный день	Десятиный день
№165 КАША ЖУДИКА (шашка) 1705	№4 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРЫТОМ 1807,8	№165 КАША ЖУДИКА (шашка) 1705	№129 МОРОЖЬЕ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/30	№165 КАША ЖУДИКА (шашка) 1705	№23 МОРА КАЗАХОВСКАЯ 50	№172 КАША ВЯЖАЯ С МОРОЖЬЮ 20/5	№165 КАША ЖУДИКА (шашка) 1705	№129 МОРОЖЬЕ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/30	№63 СУТ МОЛОЧНЫЙ С МАКОРОНЫМИ 1807,8
№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№395 КОЖЕНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№216 СМАЛЕТ С ЧЕРНОМ 70/5	№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№235 МАКОРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С МАКОНОМ 100/5	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№395 КОЖЕНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№215 СМАЛЕТ ПАУЛЬЯНОВСКИЙ 70/5	№397 КАША С МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВЪЕРЬСОЛ С МАКОНОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30
			БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№7 СЫР ПОРЦИОНА 10	№1 ВЪЕРЬСОЛ С МАКОНОМ 30/10			БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	
<b>Сезон</b>									
№399 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично-виноградный) 180	АТЕЛЬСКИ 220	№399 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично) 180	№398 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (белая) 100	№399 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично-виноградный) 180	№395 ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ 100/5	№399 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично) 180	АТЕЛЬСКИ 220	№399 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично-виноградный) 180	№399 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично) 180
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	№34 МОРА СВЕКОЛЬЯНКА ИЛИ МОРОЖЬЯЯ (зеленая) 40	№32А ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЬИ ИЛИ СВЕДЕЛИ (зеленая) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	№134 СЕБЕКА, ТУШЕНАЯ В СМАЛТАЕ ИЛИ СОУСЕ 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	№32А ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЬИ ИЛИ СВЕДЕЛИ (зеленая) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40
№67 ШИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№65 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРЕПКОМ 150	№66 БОРИШ 150	№62 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКОРОНЫМИ (зеленый) 150	№77 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 150	№67 ШИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№63 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКОРОНЫМИ (зеленый) 150/20/5	№38 БОРИШ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№77 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 150	№57 БОРИШ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 150
№394 ПЛОД ИЗ ПИЛЬИ 140	№278 БЕЛОПЛОДНЫЙ ИЗ ОТВАРЕННОГО МЯСА 60/80	№276 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШЕМУ 150	№281 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№282 КОТЛЕТЫ БИТОЧНО-ШНИДЕЛИ РУБЛЕНЫЕ 70	№282 ПИЩА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 200	№146 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170	№282 ТЕРТЕЛИ МЯСНЫЕ ПИ ВАРИНТ 70	№282 КОТЛЕТЫ БИТОЧНО-ШНИДЕЛИ РУБЛЕНЫЕ 70	№286 ФРИКАДЕЛКА МЯСНАЯ В СОУСЕ 70/70
№332 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 140	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОУСЕ 100	№378 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	№384 СОУС СМАТАЛЬНЫЙ 15	№388 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 100	№378 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	№384 СОУС СМАТАЛЬНЫЙ 20	№398 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	№168 КАША ПАСОКТАТАЯ С ОВОЩАМИ (зеленая) 90/5	№318 РУС ГРЕЙПУШЕННЫЙ 80
ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	№333 КИСЕЛЬ ИЗ ПОШАДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	№374 КОМПОТ ИЗ АТЕЛЬСКОГО ИЛИ МАЦАРЯНОВОС 150	№393 КИСЕЛЬ ИЗ ПОШАДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	№393 КИСЕЛЬ ИЗ ПОШАДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	№378 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	№374 КОМПОТ ИЗ АТЕЛЬСКОГО ИЛИ МАЦАРЯНОВОС 150
	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40		ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40
<b>Универсальный ассортимент</b>									
№34 МОРА СВЕКОЛЬЯНКА ИЛИ МОРОЖЬЯЯ (зеленая) 70	№237 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 110	№283 ФРИКАДЕЛКА РУБЛЕНЫЕ ОТВАРЕННЫЕ 70	№212 ПИЩЕВНИК С ТВОРОГОМ 130	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	№34 МОРА СВЕКОЛЬЯНКА ИЛИ КРУТОМ 1801,8	№238 ПИЩЕВНИК С ТВОРОГА 110	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы см.) 40	№238 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРОЖЬЮ 110	№242 РУС ОТВАРЕНАЯ 70/5
№318 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 120	№401 БЕФАР АЛГОМОНИН ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№152 ЗАПЕКАНКА КАПУСТНОЙ 150	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (зеленый) 30	№231 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРОЖЬЮ 70	№400 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (зеленый) 20	№358 ШНИДЕЛЬ РУБЛЕНый НАТУРАЛЬНЫЙ 70/5	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (зеленый) 30	№133 КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ 150 (120/90)
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОМ, МЕЛОМ, ПОВИДОМ 180/10	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	354. СОУС СМАТАЛЬНЫЙ	№401 БЕФАР АЛГОМОНИН ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№321 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ 100	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 БЕФАР АЛГОМОНИН ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№322 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРОЖЬЮ 150	№401 БЕФАР АЛГОМОНИН ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОМ, МЕЛОМ, ПОВИДОМ 180/10/7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№398 БЕЛОМ ФАРШЕРОВАНИЕ ИЗ МОЛОКА 80	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОМ, МЕЛОМ, ПОВИДОМ 180/70	№470 ВЪЮНКА ДОРОЖНАЯ 50	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
ПЕЧЕНЬЕ 25		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№508 ФАРШЕРОВАНИЕ С КИСЛОМ (для пирожков) 20		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№155 СЕБЕКА, ТУШЕНАЯ С МАКОНОМ 80	№473 ВЪЮНКА ВЕШУШКА 30
				№473 ВЪЮНКА ВЕШУШКА 80			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		
						№470 ВЪЮНКА ДОРОЖНАЯ 50			

МЕНЮ  
Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часового режима функционирования (с казачками и свазими огуками)

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
№129 МОРОЗЬ С ЗЕРНЫМИ ГОРЮЧКАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№155 КАША ЖУЛИКА (гречневая) 200/5	№64 СУТ. МОЛОЧНЫЙ С КРЫНОМ 220/2	№155 КАША ЖУЛИКА (гречневая) 200/5	№129 МОРОЗЬ С ЗЕРНЫМИ ГОРЮЧКАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№161 КАША ЖУЛИКА КОМБИНИРОВАННАЯ 80	№185 КАША ЖУЛИКА (творожный) 200/5	№64 СУТ. МОЛОЧНЫЙ С КРЫНОМ 200/2	№155 КАША ЖУЛИКА (гречневая) 200/5	№53 ИВРА КАБАЧКОВАЯ 80
№213 ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ 40	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№100 МОЛОКО КОРМЯЩЕЕ 200	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200	№228 ДРУЖЕЛЮБ 80/5	№286 МАКАРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С СЫРОМ 180/18/4	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№215 ШИШЕ НАТРАВАШКА 105
№354 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	БАТОН НАВЕРШОМ 40	№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАВЕРШОМ 40	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 30	№354 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	БАТОН НАВЕРШОМ 40	№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/3/15	№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	№100 МОЛОКО КОРМЯЩЕЕ 200
№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/3/15			№1 СЫР ПОПУЛЯРИИ 10	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ ДЖЕМКОМ, МЕДОМ ТОВАРИКОМ 180/10	БАТОН НАВЕРШОМ 30				БАТОН НАВЕРШОМ 30
№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (обеденный) 150	№398 ПИЛОДЫ И ЯГОДЫ СРЕДНИЕ (обеден) 150	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (обеденно-вечеренный) 150	АППЕТИТ 200	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (обеденный) 150	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (обеденно-вечеренный) 150	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (обеденно-вечеренный) 150	№398 ПИЛОДЫ И ЯГОДЫ СРЕДНИЕ (обеден) 150	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (обеденный) 150	№398 ПИЛОДЫ И ЯГОДЫ СРЕДНИЕ (обеден) 150
ОБУДИ ПО СЕЗОНУ (горячая еда) 80	№54 ИВРА КАБАЧКОВАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (замороженая) 80	№53 ИВРА КАБАЧКОВАЯ 80	ОБУДИ ПО СЕЗОНУ (горячая еда) 80	№54 ИВРА КАБАЧКОВАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (замороженая) 80	ОБУДИ ПО СЕЗОНУ (горячая еда) 80	ОБУДИ ПО СЕЗОНУ (горячая еда) 80	№134 СЕБИГА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОБУДИ ПО СЕЗОНУ (горячая еда) 80	№57 ЕСРП С КАПУСТОЙ И КОФТОМ 200
№62 СУТ. КАПТОБЕЛЬНАЯ С МАКОРОНЫМИ КАДЕЙРАМИ 200	№67 ШИШЕ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАПТОБЕЛЕМ 200	№62 СУТ. КАПТОБЕЛЬНАЯ С МАКОРОНЫМИ КАДЕЙРАМИ 200	№57 ЕСРП С КАПУСТОЙ И КАПТОБЕЛЕМ 200/10	№67 ШИШЕ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАПТОБЕЛЕМ 200/10	№60 СУТ. КАПТОБЕЛЬНАЯ КАПУСТА С КАПТОБЕЛЕМ 200/10	№62 СУТ. КАПТОБЕЛЬНАЯ КАПУСТА С КАПТОБЕЛЕМ 200/10	№67 ШИШЕ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАПТОБЕЛЕМ 200	№62 СУТ. КАПТОБЕЛЬНАЯ КАПУСТА С КАПТОБЕЛЕМ 200	№286 ТЕРЕТИН ЛАЩОНЕ (1 и) ВАКУИЛЛ 70
№305 КОТЛЕТЫ РУБЕЖНЫЕ НА ПТИЦЫ ИЛИ КОРИКА 80	№287 МАКАРОНИКИ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№289 ГОЛЫБИШЕ ЛЕЖИВЫЕ 200	№284 ЗАПЕКАКА НА ПЕЧЕНИ С РИСОМ 200/5	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ, ШИШЕДИН РУБЕЖНЫЕ 70	№302 ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОБУДИМИ 200	№277 ГРИШУШ ОТВАРЕННО ИВРА 80/80	№281 ЗАПЕКАКА КАПТОБЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШИШЕДИН РУБЕЖНЫЕ 70	№395 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ (для теплого) 40
№321 ТРОПЕ КАПТОБЕЛЬНОЕ 180	№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖАХ ПЛОДОВ 200	№394 СОУС СМЕТАННЫЙ 20	№356 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 30	№319 КАПТОБЕЛЬ В МОРОЗЕ 130	№356 КАПУСТА ТУШЕНАЯ ОТВАРЕННО ИВРА 170	№372 ГРИШУШ КАПТОБЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	№392 КОМПОТ ИЗ СВЕЖАХ ПЛОДОВ 190	№366 КАША РАССОБЛАНКА С ОБУДИМИ (гречневая) 120/5	№321 ТРОПЕ КАПТОБЕЛЬНОЕ 180
№376 КОМПОТ ИЗ СЫВЕНЬАХ ФРУКТОВ 200	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	№393 ЯБСЕНЬ ИЗ ПОВИДИ, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЕ 180	№376 КОМПОТ ИЗ СЫВЕНЬАХ ФРУКТОВ 200	№373 КОМПОТ ИЗ АЛЕНЬСКИХ ИЛИ МАЛДРАКОВ 180	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	№393 ЯБСЕНЬ ИЗ ПОВИДИ, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЕ 180	№376 КОМПОТ ИЗ СЫВЕНЬАХ ФРУКТОВ 200
ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 20	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 15	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 15	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 15	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50
№64 СУТ. МОЛОЧНЫЙ С КРЫНОМ 280/2,5	№233 СЫРНИКИ С МЯСОМ ИЛИ 170	№248 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ 80	№275 СОСИСКИ, САРЕПЫШИ ОТВАРЕННЫЕ 70	№278 СУПЕ ИЗ РЫБЫ 90/5	№195 КАША ЖУЛИКА (гречневая) 200/5	№230 БАВЕННИК ЛЕЖИВЫЕ (гречневая) 170/5	№254 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	№230 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РЫКОМ ИЛИ 150	№129 МОРОЗЬ С ЗЕРНЫМИ ГОРЮЧКАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200	№391 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазанный) 50	№322 ТРОПЕ КАПТОБЕЛЬНОЕ С МОРОЖЕНО 200	№125 КАПТОБЕЛЬ ОТВАРЕННЫЙ 190/5	№156 КАША РАСОБЛАНКА С ОБУДИМИ (гречневая) 150/5	№100 МОЛОКО КОРМЯЩЕЕ 200	№101 РЕПРА, МАКОРОНЫ, ПРОВОДНИКИ, ПРЕНКА 200	№371 РАТУ НА ОВОЩЕЙ 155	№391 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазанный) 50	№245 РЫБА ПРИПУШЕННАЯ 79/5
ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	№101 РЕПРА, АЛЮМИНИЙ, ПРОСТАВАШКА, ПРЕНКА 200	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№354 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 20	БАТОН НАВЕРШОМ 40	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№101 РЕПРА, АЛЮМИНИЙ, ПРОСТАВАШКА, ПРЕНКА 200	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 200
№488 БУЛОЧКА РОМАШКА 80	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 30	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 40	№473 БУЛОЧКА БЕШУИКА 70	№398 РЕКОМ ФАРШОВАННЫЕ КОРИКОМ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 40	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 30	ХЛЕБ ПУШЕНЧИКИЙ 40
			№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНИЦА 80	№17 СЫР ПОПУЛЯРИИ 10			ПЕЧЕНЬЕ 40	ВАКЛИН 30	№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНИЦА 70

Одиннадцатый день	Двенадцатый день	Тринадцатый день	Четырнадцатый день	Пятнадцатый день	Шестнадцатый день	Семнадцатый день	Восемнадцатый день	Девятнадцатый день	Двадцатый день
№185 КАША ЖИДКАЯ (пшеница) 200	№184 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРУПЦЫ 200/2	№185 КАША ЖИДКАЯ (пшеница) 200/5	№179 МОКОВОЕ С ЗЕРЕННЫМИ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№186 КАША ЖИДКАЯ (пшеница) 200/5	№33 ИЖРА КАБАЧКОВАЯ 80	№172 КАША ВЯЖКА С МОКОВОМ 200/5	№155 КАША ЖИДКАЯ ("Фрунзе") 200/5	№178 МОКОВОЕ С ЗЕРЕННЫМИ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№33 СУТ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОНИИМИ И СЛИВКАМИ 200
№397 КАККО С МОЛОКОМ 180	№399 КОФЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№218 ОМЛЕТ С СЫРОМ 80/5	№397 КАККО С МОЛОКОМ 180	№205 МАКОРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 150/5	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№395 КОФЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№215 ОМЛЕТ ПАТУШЬИМИ 80/5	№397 КАККО С МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С МАСЛОМ 90/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№400 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 200	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВАДИЛОМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С МАСЛОМ 90/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40
II Завтрак									
№399 СОДИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (топинамб) 180	АТЕЛЬСКИН 200	№399 СОДИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (берлинки) 180	№298 ПИЦЦА И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (блины) 150	№398 СОДИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (болгарско-киргизский) 180	№395 БЛИНЫ ПЕЧЕНЬЕ 120/5	№398 СОДИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (болгарский) 180	АТЕЛЬСКИН 200	№399 СОДИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (топинамб) 180	№398 СОДИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (болгарский) 180
Обед									
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 80	№34 ИЖРА СВЕКОЛДНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (сметанная) 80	№324 ПОРЕ (из моркови или свеклы (берлинки) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты свежие) 80	№134 СВЕКЛА ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (топинамб свежие) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 80	№323 ПОРЕ (из моркови или свеклы (берлинки) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты свежие) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 80
№67 ЛИН ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№65 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 200	№56 БОРИЩ 200	№77 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 200	№62 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИИМИ И СЛИВКАМИ 200	№67 ЛИН ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240	№63 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬЯМИ 200/25	№65 БОРИЩ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№77 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 200	№57 БОРИЩ С КАПУСТОМ И КАРТОФЕЛЕМ 200
№304 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 180	№278 БЕСОСТАВНОЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 80/80	№278 ЖАРКОЕ ПО-ДРОМАНШЕМУ 180	№291 ЗАПЕКАКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200/5	№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШИШЕЛКИ РЫБНЫЕ 70	№302 ПИЦЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 220	№148 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170	№286 ГЕШТЕЛИ МЯСНЫЕ ("И-И") ВАРИАНТ 70	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИИ ШИНШЕЛИ РЫБНЫЕ 70	№338 ФРИКАДЕЛЬЯ МЯСНЫЕ В СОУСЕ (70/70)
№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 180	№378 КОМПОТ ИЗ СЫВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 50	№186 КАША РАСОСЫТАТА С ОВОЩАМИ (гречневая) 130/5	№378 КОМПОТ ИЗ СЫВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 50	№338 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180	№188 КАША РАСОСЫТАТА С ОВОЩАМИ (гречневая) 130/5	№316 РИС ПРИПУШЕННЫЙ 130
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№383 ЯСЕНЬ ИЗ ПОВИДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№374 КОМПОТ ИЗ АТЕЛЬСКОЕ ИЛИ МАЦАРИНОВ 180	№383 ЯСЕНЬ ИЗ ПОВИДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	№378 КОМПОТ ИЗ СЫВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№372 КОМПОТ ИЗ АТЕЛЬСКОЕ ИЛИ МАЦАРИНОВ 180
	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50
Узаканное питание									
№275 СОСИСКИ, САРДЕЛЬИ ОТВАРНЫЕ 70	№237 ЗАПЕКАКА ИЗ ТВОРОГА 170	№283 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80	№212 ПАТУШЬИКИ С ТВОРОГОМ 170	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 70	№4 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРУПЦЫ 200/2	№238 ПАТИК ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ 170	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свежие) 70	№228 ЗАПЕКАКА ИЗ ТВОРОГА С МОКОВОМ 150	№242 РЫБА ОТВАРНАЯ 80/5
№338 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 170	№401 РЕФОР АДВОСАЙНИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№152 ЗАПЕКАКА КАПУСТНАЯ 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметана) 30	№283 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С МОКОВОМ 80	№400 МОРОЖЕНОЕ 200	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметана) 30	№356 ШИШАЛЬЕ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметана) 30	№133 КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНый В СОУСЕ 180 (144/85)
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВАДИЛОМ 180/10	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	354. СОУС СМЕТАННЫЙ	№401 РЕФОР АДВОСАЙНИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№321 ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№322 ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОКОВОМ 180	№401 РЕФОР АДВОСАЙНИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№333 ЧАЙ С САХАРОМ И МЕДОМ, ПОВАДИЛОМ 180/10/7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№398 БЛИНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ 80	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВАДИЛОМ 180/10	№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№391 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
ПЕЧЕНЬЕ 40		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	№473 БУЛОЧКА ВЕЧНИКА 80	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	№309 ФАШИ МОКОВЫЙ С ИЖМОМ (для паровой) 50	ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	СЕНДВИЧ, ТУШЕНАЯ С ЯГОДАМИ	№473 БУЛОЧКА ВЕЧНИКА 70
		ВАФЛИ 30		№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 80		ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 60		

**МЕНЮ**  
Группы детей раннего возраста 1-3 лет, 12-часовой режим функционирования (с завтраком и сновными овоушми)

Приложение №1  
к приказу  
департамента по образованию  
Администрации Волгограда  
от 04.11.2013 № 1003

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
№128 МОРКОВЬ С СЕЛЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40	№185 КАША ЖУДЖАЯ (гречневая) 170/5	№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КУРИЦОЙ 180/2	№125 КАША ЖУДЖАЯ (пшеничная) 170/5	№128 МОРКОВЬ С СЕЛЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40	№84 КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	№185 КАША ЖУДЖАЯ (пшеничная) 170/5	№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КУРИЦОЙ 180/2	№185 КАША ЖУДЖАЯ (гречневая) 170/5,5	№84 КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 50
№129 СЛИВА ВАРЕНЬЕ 40	№395 КОБЕНЯЦКИЙ НАЛИТОК С МОЛОКОМ 180	№100 МОЛОКО КОПРЕНЧЕСКОЕ 200	№397 КАВКАС С МОЛОКОМ 180	№228 ПЕЧАЕНАЯ 80/5	№206 МАКАРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С СЫРОМ 120/10/2	№395 КОБЕНЯЦКИЙ НАЛИТОК С МОЛОКОМ 180	№397 КАВКАС С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№215 СЛИВКА НАТРУБАННЫЙ ГОУС 180
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С МАЛОКОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С СЫРОМ 30/5/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№400 МОЛОКО КОПРЕНЧЕСКОЕ 180
№395 СОМ ОВОУШЕНЕ: ФРУТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемный) 180	№364 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (тыква) 100	№398 СОМ ОВОУШЕНЕ: ФРУТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемно-защипанный) 180	АТЕНЬСКИН 230	№398 СОМ ОВОУШЕНЕ: ФРУТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемный) 180	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоч) 170	№399 СОМ ОВОУШЕНЕ: ФРУТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемно-защипанный) 180	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (тыква) 100	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ФРУТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемный) 180	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (тыква) 170
ОВОУШ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№81 ЯИГА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (соевая) 50	№84 КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	ОВОУШ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№84 ЯИГА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (защипанный) 40	ОВОУШ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	ОВОУШ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 40	ОВОУШ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40
№82 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ И СЛИВКАМИ 150	№87 СУТ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№85 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№85 БОУЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 150/7	№87 СУТ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150/7	№80 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦОЙ 150	№85 БОУЩ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№87 СУТ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№87 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦОЙ 150	№87 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦОЙ И БАРБАКОТТО 150
№308 КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЛИ ПТИЦЫ ИЛИ ПРОШЕНКА 70	№302 МАКОРОНЫ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 130	№308 ГОЛЫБИ ПЕЧЕНЬЕ 180	№304 ЗАПЕЧЕНАЯ ИЛИ ПЕЧЕНАЯ С РЫСОМ 150/5	№302 КОТЛЕТЫ БЯТОЧКИ ШИКАРЕМ РЫБНЫЕ 70	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОУШАМИ 200	№307 ПТИЦА С ОТВАРНОГО МЯСА 80/80	№301 ЗАПЕЧЕНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 180	№302 КОТЛЕТЫ БЯТОЧКИ ШИКАРЕМ РЫБНЫЕ 70	№308 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 20
№321 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180	№317 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 150	№304 СОУС СМЕТАННЫЙ 15	№308 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 15	№319 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 110	№303 КУСЕЛЬ НА ПОШАДИ ДНЕВА, ВАРЕНЬЯ 150	№308 КОКТАЙЛЯ ТУШЕНАЯ 100	№317 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 150	№317 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 150	№321 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150
№318 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ФРУКТОХ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№303 КУСЕЛЬ НА ПОШАДИ ДНЕВА, ВАРЕНЬЯ 150	№319 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 110	№317 КОМПОТ НА АЛЬПИНСКОМ ИЛИ МАУНТАЙНСКОМ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№318 КОМПОТ НА СВЕЖИХ ФРУКТОХ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40
ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 75	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40
№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КУРИЦОЙ 180/2	№233 СУРПЕЧНИ С МОРОЖЕНО 150	ОВОУШ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 70	№208 СЮЕНЕ НА РЫБЫ 70/5	№185 КАША ЖУДЖАЯ (пшеничная) 170/5	№230 ВАРЕНЬЯ ПЕЧЕНЬЕ (групповая) 120/5	№234 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ 70	№230 ПУДИНГ НА ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150	№128 МОРКОВЬ С СЕЛЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40
№397 КАВКАС С МОЛОКОМ 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметана) 40	№218 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ В СМЕТАНЕ 70	№125 КАША РАССЫПЧАТАЯ 190/5	№186 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОУШАМИ (гречневая) 100/5	№180 МОЛОКО КОПРЕНЧЕСКОЕ 180	№131 ТУШКА ПРЯЖИВАННАЯ С ЯБЛОКАМИ И РЫСОМ 80	№137 РАТУ НА ОВОУШЕ 150	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметана) 30	№128 МОРКОВЬ С СЕЛЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 НЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОДУКЦИЯ ФРЕНЧИА 180	№322 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРОЖЕНО 180	№395 КОБЕНЯЦКИЙ НАЛИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 НЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОДУКЦИЯ ФРЕНЧИА 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 НЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОДУКЦИЯ ФРЕНЧИА 180	№395 КОБЕНЯЦКИЙ НАЛИТОК С МОЛОКОМ 180
№468 БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/10/7	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№472 БУЛОЧКА ТВОРОЖКА 60	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	БАФЛИ 25	№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 60	№7 СЫР ПОПЫРИВА 10				ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
									№470 БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 80

Организацiонный день	Двухдневный день	Трёхдневный день	Четырёхдневный день	Пятидневный день	Шестидневный день	Семидневный день	Восемьдневный день	Десятидневный день	Двадцатидневный день
№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5	№164 СУТ МОЛОЧНАЯ С КРУТОМ 180/1/8	№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5	№129 МОРОЖЕ С ЗЕРНЫМИ ГОРОХИМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/30	№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5	№164 КАША ВЯЗКА С ТЫНБОМ (шашма) 170/5	№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5	№163 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5	№129 МОРОЖЕ С ЗЕРНЫМИ ГОРОХИМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/30	№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5
№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№395 КОБЕННЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№178 СМЛЕТ С ОВОЩАМИ 70/5	№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№205 МАКАРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С МОЛОКОМ 180/5	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№395 КОБЕННЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№215 СМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№17 БИТЕРБОД С МАЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№17 БИТЕРБОД С МАЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30
№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-вегетарианский) 180	АТЕЛСКИН 220	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютный) 180	№398 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ОВОЩНЫЕ (абсолютно-вегетарианский) 100	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-вегетарианский) 180	№398 ЯГОДКИ ПЕЧЕННЫЕ 180/5	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютный) 180	АТЕЛСКИН 220	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-вегетарианский) 180	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютный) 180
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы соевый) 40	№24 ИРРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (вегетарианский) 40	№24 ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЕНЫ ИЛИ СВЕЖИХ (мажора) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты соевый) 40	№124 ОБЕКА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты соевый) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты соевый) 40	№24 ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЕНЫ ИЛИ СВЕЖИХ (мажора) 40	ИРРА КАШАКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы соевый) 40
№27 ЛИЗ ИЗ ОБЕКА 150	№25 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУТОМ 150	№25 БОРИЦ 150	№22 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИДЕЛЬНЫМИ 150	№27 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 150	№27 ЛИЗ ИЗ ОБЕКА 150	№23 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУТОМ 150	№25 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУТОМ 150	№23 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУТОМ 150	№27 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУТОМ 150
№204 ПЛОДЫ ИЗ ПТИЦЫ 140	№278 БЕРЕСТОК/МАСОК ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 80/80	№278 ЖУРНОЕ ПО ДОМАШЕНЫМ 150	№281 ЗАПЕКАКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ ШИШЛЕТИ РУБЛЕННЫЕ 70	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 200	№248 КОТЛЕТ ИЗ ОВОЩИ 170	№281 ТЕРТИКИ МЯСНЫЕ (1-й ВАРИАНТ) 70	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ ШИШЛЕТИ РУБЛЕННЫЕ 70	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ ШИШЛЕТИ РУБЛЕННЫЕ 70
№322 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 140	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 100	№378 КОМПОТ ИЗ СЛИВКИХ ФРУКТОВ 150	№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 15	№335 КАПТОГА ТУШЕНАЯ 180	№378 КОМПОТ ИЗ СЛИВКИХ ФРУКТОВ 150	№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 20	№393 КАПТОГА ТУШЕНАЯ 150	№186 КАША РАССОЛОВАТАЯ С ОВОЩАМИ (трехдневный) 80/5	№378 КОМПОТ ИЗ СЛИВКИХ ФРУКТОВ 150
ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№393 КУСЕТЬ ИЗ ПОШАДИ, РЖАНА, ВАРЕНЬЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№374 КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№393 КУСЕТЬ ИЗ ПОШАДИ, РЖАНА, ВАРЕНЬЯ 150	№186 КАША РАССОЛОВАТАЯ С ОВОЩАМИ (трехдневный) 80/5	№378 КОМПОТ ИЗ СЛИВКИХ ФРУКТОВ 150
№24 ИРРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (мажора) 80	№237 ЗАПЕКАКА ИЗ ТЫНБОГА 110	№283 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРЕННЫЕ 70	№212 ЗАПЕЧЕНАЯ С ТЫНБОМ 130	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№24 ИРРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (мажора) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы соевый) 30	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы соевый) 30	№233 ЗАПЕКАКА ИЗ ТЫНБОГА С МОРОЖЕНОМ 110	№242 РЖАНА ОТВАРЕНАЯ 70/5
№318 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 120	№401 БЕФАР АЛИДСОЙЛИН ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 180	№152 ЗАПЕКАКА КАБЫСТНАЯ 150	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (жидкий) 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№318 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 120	№401 БЕФАР АЛИДСОЙЛИН ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 180	№289 ШИШЛЕТИ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЙ 70/5	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (жидкий) 30	№133 КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ 150 (120/30)
№382 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ ДУЖИМ, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	354 СОУС СМЕТАННЫЙ	№401 БЕФАР АЛИДСОЙЛИН ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№382 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ ДУЖИМ, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 БЕФАР АЛИДСОЙЛИН ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (жидкий) 30	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ИСКОМ 180/10/7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№151 ТЫНБА ПРИПУШЕННАЯ С РЫСОМ ИЛИ ИСКОМ 80	№382 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ ДУЖИМ, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	№170 БИНОКА ДОРОЖНАЯ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№382 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ ДУЖИМ, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№382 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ ДУЖИМ, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	№151 ТЫНБА ПРИПУШЕННАЯ С РЫСОМ ИЛИ ИСКОМ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
ПЕЧЕНЬЕ 25		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№473 БИНОКА ДОРОЖНАЯ 50
				№473 БИНОКА ДОРОЖНАЯ 80	№508 ФАРШ МОРОЖЕНАЯ С ИСКОМ (тип пирога) 20		№473 БИНОКА ДОРОЖНАЯ 50		

МЕНЮ  
Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования (с завтраком и полдником)

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
№123 МОЛОКО С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№184 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРУТЮН 220/2	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№178 МОЛОКО С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№184 КАША ЖАРИКАЯ КОКСЕВАНОВАЯ 60	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№186 КАША ЖАРИКАЯ КРУТЮН 200/2	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№184 КАША ЖАРИКАЯ КРУТЮН 200/2
№213 ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ 40	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№400 МОЛОКО КОРПЕНЬЕ 200	№397 КАША С МОЛОКОМ 200	№220 ДРАЧЕНА 60/5	№205 МАКАРОНИ ОТВАРЕННЫЕ 200	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧНИ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧНИ 180
№3 ВЯТЕРРОД С СЫРОМ 40/5/15	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№1 ВЯТЕРРОД С МАСТОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧНИ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№3 ВЯТЕРРОД С СЫРОМ 40/5/15	№1 ВЯТЕРРОД С МАСТОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30
№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-натуральные) 180	№394 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (фасона) 150	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-натуральные) 180	АЛЕСЬКИН 200	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (фасона) 180	№395 НЕПОКИ ПЕЧЕНЬЕ 120/5	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-натуральные) 180	№394 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (фасона) 150	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-натуральные) 180	№394 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (фасона) 150
ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (супермаркет) 80	№14 ИРГА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (пюревая) 80	ИРГА КАКАУСОВАЯ КОКСЕВАНОВАЯ 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (супермаркет) 80	№14 ИРГА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (пюревая) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (пюревая) (топленый сливочный) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (супермаркет) 80	№124 СВЕКЛА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (пюревая) (топленый) 80	№179 КОПЕЦ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 200
№182 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	№17 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЕ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№182 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	№17 БОЛС С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 200/10	№17 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЕ С КАРТОФЕЛЕМ 200/10	№180 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С СЫРОМ 200	№182 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	№17 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЕ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№17 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПУСТЕ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№179 КОПЕЦ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 200
№306 КОТЛЕТЫ РЕВЕННЫЕ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 80	№392 МАКАРОНИК С ИРГОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№398 ГОЛУБЦЫ ПЕЧЕНЬЕ 200	№304 ЗАПЕЧЕНАЯ ИЗ ПЕЧЕНИ С ИРГОМ 200/5	№306 КОТЛЕТЫ, БАТОНЧИК, ЦИВИЛИИ РУБЕНЫЕ 70	№302 ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 230	№392 МАКАРОНИК С ИРГОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№392 ЗАПЕЧЕНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ С ИРГОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	№304 ЗАПЕЧЕНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ С ИРГОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	№302 ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 230
№321 ПЛОД КАРТОФЕЛЬНОЕ 180	№372 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 200	№324 СОУС СМЕТАННЫЙ 20	№326 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛЮКОМ 30	№319 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 130	№308 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ 180	№372 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ПЛОДАХ 200	№308 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ 180	№308 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ 180	№302 ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 230
№376 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ФРУКТАХ 200	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№323 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ 180	№376 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ФРУКТАХ 200	№374 КОПЕЦ НА АЛЕСЬКИНОВ ИЛИ МАКАРОНОВ 180	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№376 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ФРУКТАХ 200	№376 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ФРУКТАХ 200	№376 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ФРУКТАХ 200	№376 КОПЕЦ НА СВЕЖИХ ФРУКТАХ 200
ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50
<b>УВЕЧЕРЕННЫЕ ПОЛДНИКИ</b>									
№184 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРУТЮН 250/2,5	№233 СЫРНИКИ С МОРОЖЕНО 170	№248 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ 80	№275 СОСИСКИ, САПЕЛНИКИ ОТВАРЕННЫЕ 70	№268 СЫРНЕ ИЗ РЫБЫ 80/5	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№230 ВАРЕНИКИ ПЕЧЕНЬЕ (отваренные) 170/5	№254 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	№240 ПТИЦА С ТРОСКОМ С РЯБКОМ 150	№179 КОПЕЦ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40
№387 КАША С МОЛОКОМ 200	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазаный) 50	№322 ПЛОД КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРОЖЕНО 200	№125 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРЕННЫЙ 150/5	№186 КАША РАССОЛЫВАЯ С ОВОЩАМИ (пюревая) 150/5	№400 МОЛОКО КОРПЕНЬЕ 200	№131 ТИКА ПРИПУЩЕННАЯ С РЯБКОМ И ИРГОМ 80	№137 ПАУК ИЗ ОВОЩЕЙ 155	№391 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазаный) 30	№246 РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ 75/5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№401 БЕСАР АЛИГОВЛИН, ПРОСТАВАЙДА, РЯБЕНКА 200	№303 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧНИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 БЕСАР АЛИГОВЛИН, ПРОСТАВАЙДА, РЯБЕНКА 200	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№401 БЕСАР АЛИГОВЛИН, ПРОСТАВАЙДА, РЯБЕНКА 200	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200
№469 ВЯЛОСКА ДОМАШНЯЯ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№473 ВЯЛОСКА БЕШЧИКА 70	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40
	*	ВАФЛИ 40	№470 ВЯЛОСКА ДОРОЖНИКА 20	№7 САД ПОПУЛЫНИ 10			ПЕЧЕНЬЕ 40		№470 ВЯЛОСКА ДОРОЖНИКА 70

Однородный день	Разнородный день	Триодный день	Четырёходный день	Пятиодный день	Шестиодный день	Семнородный день	Восемнородный день	Десятиодный день	Двадцатый день
№165 КАША ЖАРЕНАЯ (пшеница) 200	№64 СУТ МОЛОЧНЫЙ С ЯЙЦОМ 200/2	№165 КАША ЖАРЕНАЯ (пшеница) 200/5	№129 МОРКОВЬ С ЗЕРНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№165 КАША ЖАРЕНАЯ (пшеница) 200/5	№64 КУБАКОВАЯ КОФЕВАЯ ОБЖАРЕНАЯ 80	№165 КАША ЖАРЕНАЯ С ТЫНКОМ (пшеница) 200/5	№165 КАША ЖАРЕНАЯ (Тверская) 200/5	№129 МОРКОВЬ С ЗЕРНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№63 СУТ МОЛОЧНЫЙ С ЯЙЦОМ 200
№397 КУКО С МОЛОКОМ 180	№395 КОБЕЯЯ НАПТОК С МОЛОКОМ 180	№164 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№216 ОМЛЕТ С СЫРОМ 80/5	№397 КУКО С МОЛОКОМ 180	№203 МАЛОЧНЫЙ ОТВАРНЫЙ С МАСЛОМ 190/5	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№395 КОБЕЯЯ НАПТОК С МОЛОКОМ 180	№215 ОМЛЕТ НА ТУШЕНОЙ ПТИЦЫ 70	№397 КУКО С МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВЪЕРПОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	БАТОН НАРЕЗНОЙ 200	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВЪЕРПОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40
	№7 САР ПОРЦИОНА 10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№7 САР ПОРЦИОНА 10		БАТОН НАРЕЗНОЙ 10		БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№7 САР ПОРЦИОНА 10
№399 СОЛИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (томатный) 180	АТЕЛЬСКИ 200	№399 СОЛИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (брюквенный) 180	№398 ПИЦЦА И ПИЦЦА СВЕЖИЕ (белая) 150	№399 СОЛИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (клубнично-яблочный) 180	№395 ЯГОДКА ПЕЧЕНЬЕ 120/5	№399 СОЛИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180	АТЕЛЬСКИ 200	№399 СОЛИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (томатный) 180	№399 СОЛИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (брюквенный) 180
ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (груша содовая) 80	№54 ЯБРА СВЕТОЛЮБНАЯ ИЛИ МОСКОВСКАЯ (гемодиализ) 80	№54 ПИРЕ ИЗ МОСКОВИ ИЛИ СВЕДИ (яблонь) 80	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (грейпфрут содовая) 80	№134 СВЕДЯ ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (томат содовая) 80	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (груша содовая) 80	№324 ПИРЕ ИЗ МОСКОВИ ИЛИ СВЕДИ (яблонь) 80	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (груша содовая) 80	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (груша содовая) 80
№67 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№85 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРЕМЛЕМ 200	№65 БОРИЛ 200	№78 РАССОЛЫНИК ПЕЧАТОКОВИНИ 200	№82 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИИ 200	№87 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240	№83 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИИ 200/25	№82 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИИ 200	№82 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИИ 200	№87 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНИИ 200
№304 ПИОВ ИЗ ПТИЦЫ 180	№278 БЕЛОГОРЯНОВ ИЗ ОТВАРНОГО ЯБРА 80/80	№278 ЖАРЕНЕ ПО-ДОМАШЕНАМУ 180	№291 ЗАПЕКАКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЯБРОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЕ 200/5	№292 КОТЛЕТЫ ВТОЖКА ШИДЕЛИ РЫБНЫЕ 70	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 200	№146 КОТЛЕТЫ ИЗ ОБОЛЕЯ 170	№298 ТЕРТИН ЖАРЕНЕ (Т-А) БАНАНД 70	№298 ТЕРТИН ЖАРЕНЕ (Т-А) БАНАНД 70	№278 БЕЛОГОРЯНОВ ИЗ ОТВАРНОГО ЯБРА 80/80
№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД 180	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ 180	№378 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200	№334 СОУС СМЕТАННЫЙ 30	№166 КАША РАССОЛЫЧАТАЯ С ОБОУЯМИ (грейпфрут) 190/5	№378 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200	№334 СОУС СМЕТАННЫЙ 30	№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180	№166 КАША РАССОЛЫЧАТАЯ С ОБОУЯМИ (грейпфрут) 190/5	№378 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№283 КАСЕЛЬ ИЗ ПОВАДИЦА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№374 КОМПОТ ИЗ АЛЕСЬСИНОВ ИЛИ МАЧУДИНОВ 180	№383 КОБЕЯЯ ИЗ ПОВАДИЦА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№374 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200	№374 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200	№374 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200
	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50
					ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50
№175 СОСОСКИ, САПЛЕНЫИ ОТВАРНЫЕ 70	№237 ЗАПЕКАКА ИЗ ТВОРОГА 170	№283 ФРИКАДЕЛЫ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80	№212 ЗАПЕКАКА С ТВОРОГОМ 170	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (груша содовая) 80	№164 СУТ МОЛОЧНЫЙ С ЯЙЦОМ 200/2	№238 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБРОМ 170	ОБЩИ ПО СЕЗОНУ (груша содовая) 80	№238 ЗАПЕКАКА ИЗ ТВОРОГА С МОРОЖЕНО 150	№242 РЫБА ОТВАРНАЯ 80/5
№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 170	№401 КЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОСТАВАША, РЫБЕНКА 200	№152 ЗАПЕКАКА КАПУСТНАЯ 150	№251 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 30	№253 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ С МОРОЖЕНО 80	№400 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 200	№331 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 30	№258 ШИДЕЛИ РЫБНАЯ НАТУРАЛЬНАЯ 80/5	№331 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 30	№133 КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ 180
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	334 СОУС СМЕТАННЫЙ	№401 КЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОСТАВАША, РЫБЕНКА 200	№323 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№332 ПИРЕ АЛЮМИНИИ ПРОСТАВАША, РЫБЕНКА 200	№322 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРОЖЕНО 180	№401 КЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОСТАВАША, РЫБЕНКА 200	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛАМОНОМ 180/10/7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№131 ТЫКА ПРИПУШЕННАЯ С ЯБРОКАМИ И ЯБРОКОМ 80	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	№470 ВТОЖКА ДРОЖЖАВАЯ 70	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	№354 ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (яблочный) 80/25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	№131 ТЫКА ПРИПУШЕННАЯ С ЯБРОКАМИ И ЯБРОКОМ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
ПЕЧЕНЬЕ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	БАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№173 ВТОЖКА БЕШУКА 90	№508 ФАРИШ МОСКОВСКИЙ С ЯБРОКОМ (для морожено) 30	БАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№473 ВТОЖКА БЕШУКА 70



## Положение

об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста

### 1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Положение об организации питания и МОУ) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013г. № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность» с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.2. Действие Положения об организации питания распространяется на муниципальные образовательные учреждения Волгограда, осуществляющие присмотр и уход за детьми раннего и дошкольного возраста (далее – обучающиеся) и имеющие в своей структуре группы, работающие в режиме более 3-4 часов. Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания обучающихся в МОУ, а также отношения между департаментом по образованию администрации Волгограда (далее - Департамент), территориальными управлениями департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Территориальные управления), МОУ, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в МОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в МОУ осуществляется штатными работниками МОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимся в МОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## 2. Организация питания в МОУ.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетного учреждения (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, приобретение жилья для различных категорий граждан», утвержденной решением Волгоградской городской Думы от 19.09.2007 № 49/1196.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества обучающихся, посещающих МОУ (за исключением обучающихся в режиме кратковременного пребывания без предоставления питания), максимально возможного количества дней посещений МОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания обучающихся в МОУ.

Для обучающихся, посещающих МОУ в режиме:

- сокращенного дня (в течение 8 - 10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

- полного дня (10,5 - 12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник);

- круглосуточного пребывания – шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

2.3. В каждом МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом МОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания обучающихся в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.4. Организация питания в МОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания обучающихся в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При поставке продуктов питания в МОУ предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10. Организация питания обучающихся в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с ро-

дителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### 3. Контроль за организацией питания в МОУ.

3.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляют руководитель МОУ, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя МОУ, органы самоуправления МОУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ.

3.2. Руководители МОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медицинские работники МОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

### 4. Компетенция МОУ, Департамента и Территориальных управлений в организации питания обучающихся МОУ

4.1. К компетенции МОУ относится:

- организация питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОУ;

- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания обучающихся в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОУ;
- контроль за качеством приготовления пищи;
- расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ);

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции территориальных управлений относится:

- регулярное проведение оперативных и тематических проверок по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся МОУ;

- контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания МОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;

- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в подведомственные МОУ;

- сбор информации от подведомственных МОУ о численности обучающихся с учетом режима их пребывания в МОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей) и предоставление ее в Департамент;

- ежемесячный расчет и оценку использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому МОУ и району в целом.

4.3. К компетенции Департамента относится:

- проведение оперативных и тематических проверок в МОУ и (или) участие в проверках территориальных управлений, по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся МОУ;

- контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в МОУ;

- контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание обучающихся МОУ;

- контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся;

- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в МОУ;

- обобщение информации о численности обучающихся с учетом режима их пребывания в МОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);

- обобщение информации об использовании на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому району и по городу в целом.

Отдел планирования финансирования и статистики,  
отдел дошкольного образования и охраны прав детей  
департамента по образованию администрации Волгограда

Приложение 3  
к приказу департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 04.11.2013 № 1003

Форма 1

Информация о выполнении натуральных норм питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста за \_\_\_\_\_ месяц 20\_\_ г.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	На 1 ребенка до 3 лет в день в МОУ с пребыванием 12 ч.			На 1 ребенка от 3 до 7 лет в день в МОУ с пребыванием 12ч.			Примечания
	норма (в граммах) брутто	фактически в граммах	% выполнения	норма (в граммах) брутто	фактически в граммах	% выполнения	
Молоко	390			450			
Творог	30			40			
Сметана	9			11			
Сыр	4,3			6,4			
Мясо (говядина)	68			75			
Птица	23			27			
Рыба	34			39			
Колбасные изделия	-			7			
Яйцо	0,5 шт./ 20 гр.			0,6 шт./ 24 гр.			
Картофель:	160/ 172/ 185/ 200			187/ 200/ 215/ 234			
Овощи, зелень	256			325			
Фрукты свежие	108			114			
Фрукты сухие	9			11			
Соки	100			100			
Хлеб ржаной	40			50			
Хлеб пшеничный	60			80			
Крупы (злаки) бобовые	30			43			
Макаронные изделия	8			12			
Мука пшеничная	25			29			
Масло коровье	18			21			
Масло растительное	9			11			
Кондитерские изделия	7			20			
Чай	0,5			0,6			
Какао-порошок	0,5			0,6			
Кофейный напиток	1			1,2			
Сахар	37			47			
Дрожжи	0,4			0,5			
Крахмал	2			3			
Соль	4			6			
Потребность в финансировании							
Фактическое выполнение							
% выполнения норм от потребности							

Отдел дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда



Информация о количестве детей, количестве дней посещений, расходов на питание детей в МОУ, поступлении платы родителей

МОУ	Категория воспитанников	Плановая численность детей					ВСЕГО
		Плата родителей 50 %	Плата родителей 100%	льготники 50%	льготники 100%		
1	2	3	4	5	6	7	
	до 3-х лет						
	от 3-х до 7 лет						

Среднегодовое кол-во посещений одним ребенком, дней	Стоимость содержания, размер платы родителей, руб.	Плановый объем поступлений платы родителей или потребность бюджетных средств, тыс. руб		ВСЕГО	Лимиты утвержденные АЦК по бюджету на льготное питание	остаток на л/с на 01.01.2011 по род.плате, тыс. руб.
		бюджет Волгограда	плата родителей			
8	9	10	11	12	13	14

Плата родителей 50%	Плата родителей 100%	Фактическая численность детей		ВСЕГО	Среднемесячное кол-во посещений одним ребенком, дней	Фактическая среднемесячная стоимость питания по меню, руб.
		льготники 50%	льготники 100%			
15	16	17	18	19	20	21

бюджет	внебюджет	Понесено расходов, тыс. руб.		в январе за январь	в январе за другие периоды	ВСЕГО
		всего	начислено платы родителей, тыс. руб.			
22	23	24	25	26	27	28

всего выставлено с/ф, тыс. руб.	бюджет	внебюджет	всего оплачено с/ф, тыс. руб.	поступилио платы родителей, тыс. руб.		задолженность, тыс. руб.	бюджет	внебюджет
				бюджет	внебюджет			
29	30	31	32	33	34	35	36	37