

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 468/34 «28» апреля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для детей возрастной категории 3-7 лет, пребывающих в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка- детском саду № 2 муниципального образования Усть-Лабинский район с 10,5 часовым пребыванием.

Производство экспертизы начато: 26.04.2023 г. 14-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 27.04.2023 г. 16-00 ч.

1. Основание: Основание: заявление заведующего МАДОУ ЦРР-детский сад № 2 Вертепа И.В., вх. № 798/310/ОИ от 26.04.2023 г.

2. Заявитель: МАДОУ ЦРР- детский сад № 2.

Юридический адрес: 352330, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Трудовая, 4.

ИНН: 2356012203

ОГРН: 1022304969081

фактический адрес: 352330, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Трудовая, 4.

3. Разработчик: МАДОУ ЦРР- детский сад № 2.

Юридический адрес: 352330, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Трудовая, 4.

Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Трудовая, 4.

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное 10-дневное меню рационов для организации питания детей возрастной категории 3-7 лет;
- Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для

Усть-Лабинский

организации питания детей возрастной категории 3-7 лет;

- Таблица распределения калорийности по приемам пищи и потребления пищевых веществ для детей возрастной категории 3-7 лет;
- Технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Разработан ГУУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е. А. Вагнера и ЗАО «Уральский региональный центр питания» под редакцией профессора А. Я. Перевалова. Пермь 2011 год;
- В.А. Тутельян. «Химический состав и калорийность российских продуктов питания». Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано медицинской сестрой МАДОУ ЦРР-детский сад № 2 Плужниковой Еленой Михайловной на основе следующих документов:

- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Разработан ГУУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е. А. Вагнера и ЗАО «Уральский региональный центр питания» под редакцией профессора А. Я. Перевалова. Пермь 2011 год;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012год.

При проведении экспертизы меню установлено, что в соответствии с п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню разработано на две недели (10 дней) с учетом режима работы учреждения по 5-и дневной рабочей неделе и длительности пребывания детей в течение дня.

Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи и фрукты для нарезок и приготовления блюд. Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с которыми разработано меню.

Представленное меню разработано для учреждений с 10,5 часовым пребыванием и предусматривает 4-х кратный прием пищи: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник. Приготовление пищи осуществляется на базе пищеблока детского дошкольного учреждения-центр развития ребенка-детский сад №2, работающего на сырье, имеющего цеховое деление.

Суточная калорийность с учетом времени пребывания и количества приемов пищи в соответствии с таблицей 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 должна составлять не менее 75% и должна быть распределена по приемам пищи: на завтрак -20%, 2-ой завтрак 5% от суточной калорийности, 35% обед, 15% полдник. В представленном меню данное распределение соблюдается. Для детей возрастной категории 3-7 лет в представленном меню завтрак состоит из горячего блюда (преимущественно молочные и яичные блюда), горячие напитки, бутерброды с маслом или сыром. На второй завтрак выдаются свежие фрукты в натуральном виде (4 раза), напиток шиповника (2 раза), кондитерские изделия промышленного производства. Обед состоит из 1-го, 2-го и 3-го блюд. Ежедневно на обед выдаются салаты из вареных, свежих или соленых овощей, овощные нарезки. На второе кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы с гарниром. Третьи блюда представлены компотом, киселем из свежих или сушеных фруктов, соком. Полдник состоит преимущественно из мучных выпечных изделий собственного производства, овощных, творожных, яичных блюд, 3-х блюд (кисломолочных (браз) или горячих напитков (3 раза чай, молоко кипяченое 1 раз)).

Энергетическая ценность рационов для детей от 3-х до 7 лет должна составлять 1350 ккал. (75%); в представленном меню она составляет 1360 ккал.

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии (%)	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	20	360	362,5 (20,1%)
2 завтрак	5	90	92 (5,1%)
Обед	35	630	630,7 (35%)
полдник	15	270	281 (15,6%)
Итого за день	75	1350	1360 (75,6%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 3 до 7 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ 75% (75,6% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	40,5 (40,8)	41,6
Жиры	45,0 (45,3)	45,6
углеводы	195,7 (197)	196

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные блюда - 100-200 грамм (в комбинации блюд вес завтрака не менее 400 грамм), первые блюда - 200 грамм, закуска, салаты – 50-60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 130-150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 70-80 грамм.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

Название блюд	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	400	400-435
2 завтрак	100	110-200
Обед	600	685-730
полдник	250	250-315

Нормы потребления продуктов за весь период соблюдены и составляют 75% от суточной потребности, что соответствует требованиям таблицы 1 приложения 7.

Количество продуктов посчитано по закладке в соответствии с технологическими картами. Такие продукты как хлеб, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включены в меню ежедневно, а остальные продукты, такие как птица- 2 раза, творог-4 раза, сыр- 3 раза, рыба- 4 раза за 10 дней.

Суммарный объем блюд по приемам пищи не ниже требований указанных в таблице 3 приложения № 9. Нет повторения одних и тех же блюд и кулинарных изделий в течение одного дня и последующих 3-х дней.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а также температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Вывод: представленное примерное 10-ти дневное меню рационов (4-хразового питания) для организации питания детей возрастных категорий 3-7 лет в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка- детском саду №2 муниципального образования Усть-Лабинский район с 10,5 часовым пребыванием соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Л.М. Тарасенко



Возрастная категория: 3-7 лет



Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепта
			Б	Ж	У			
ЗАВТРАК								
Капуста тушеная		160	4,38	5,81	12,53	129,8	336	
Яйцо вареное		1 шт	3,9	4,08	0,36	56,4	187	
Какао с молоком		180	4,21	5,06	14,56	124,69	397	
Хлеб пшеничный		25	1,6	0,2	11,25	57,7		
ИТОГО за завтрак :		405	11,67	14,60	46,29	366,59		
ВТОРОЙ ЗАВТРАК								
Фрукты свежие (яблоко, груша, персик, апельсин, киви)		100	0,28	0	9,1	47,0		
Печенье сахарное		10	0,75	0,98	7,44	35,0		
ИТОГО за 2 завтрак		110	1,03	0,98	16,5	82,0		
ОБЕД								
Нарезка из соленых/свежих овощей		50	0,44	0	1,88	8,41	30	
Суп картофельный с рыбой		200	4,43	4,93	10,87	108,89	73	
Печень говяжья по-строгановски со сметанным соусом		70/20	13,00	12,91	3,21	173,91	238	
Макароны отварные		130	3,43	3,8	35,8	195,8	306	
Компот из сухофруктов		180	0,34	0	14,36	60,22	376	
Хлеб ржаной		25	0,4	0,23	9,8	48,5		
Хлеб пшеничный		15	0,96	0,12	7,18	34,65		
ИТОГО за обед:		690	22,66	21,9	82,6	630,38		
ПОЛДНИК								
Оладьи дрожжевые с повидлом		65/20	5,0	6,52	44,63	240,87	1309	
Чай с лимоном		180	0,12	0	8,12	33,81	957	
ИТОГО за полдник:		265	5,12	6,52	52,7	274,68		
ВСЕГО за день:			40,48	43,1	198,09	1355,66		

День: второй
Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Суп рисовый молочный	200	4,54	6,88	25,86	190,16	155
Кофейный напиток с молоком	180	2,76	3,08	15,04	102,1	395
Бутерброд с маслом	20/5	1,95	4,0	11,99	82,5	1
ИТОГО за завтрак :	405	9,42	14,08	54,28	359,4	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Сок фруктовый (яблочный, апельсиновый, персиковый и т.д.)	120	0,48	0	14,04	55,0	
Вафли	15	0,39	0,51	10,0	47,0	
ИТОГО за 2 завтрак	135	0,87	0,51	24,4	102,0	
ОБЕД						
Салат из капусты квашеной/ салат из свежей капусты	50	0,64	2,35	2,37	34,03	3
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/35	4,78	7,94	13,21	156,92	83
Шницель рыбный	70	5,24	3,84	10,8	139,9	230
Пюре картофельное	130	2,0	3,72	16,56	116,4	317
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	12,7	50,03	372
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:	730	16,54	18,41	82,74	632,58	
ПОЛДНИК						
Вареники ленивые	125	12,08	12,23	17,62	209,35	230
Сгущенное молоко	10	0,61	0,8	5,3	32,0	
Чай с лимоном	180	0,12	0	8,12	33,81	957
ИТОГО за полдник:	315	14,42	12,83	31,44	275,16	
ВСЕГО за день:		39,25	45,32	192,86	1369,14	



День: третий
Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность (ккал)	№ рец
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный	100	7,13	10,18	2,16	134,63	188
Зеленый горошек/свежие овощи	50	0,26	1,88	1,78	23,52	3
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Чай с молоком 200	200	2,01	2,04	10,39	58,09	385
Бутерброд с маслом	20/5	1,95	4,0	11,99	82,5	1
ИТОГО за завтрак :	400	13,45	16,42	37,58	356,44	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Напиток шиповника	185	0,95	0	22,27	89,53	
ИТОГО за 2 завтрак	185	0,95	0	22,27	89,53	
ОБЕД						
Нарезка из соленых/свежих овощей	50	0,44	0	1,88	8,41	30
Бульон с гренками	200/20	1,72	0,21	12,78	65,74	51
Куры отварные	70	12,0	14,66	0,8	163,5	89
Каша гречневая рассыпчатая	130	4,29	6,30	37,99	250,88	165
Кисель из сухофруктов	180	0,38	0	20,14	83,93	380
Хлеб ржаной	35	2,04	0,33	13,85	67,69	
ИТОГО за обед:	685	20,87	21,5	89,4	635,15	
ПОЛДНИК						
Пирожок с повидлом	70	3,44	5,33	35,85	193,66	455
Кисломолочный продукт	180	4,92	5,4	8,28	92,0	406
ИТОГО за полдник:	250	8,58	10,73	44,13	285,66	
ВСЕГО за день:		43,85	48,6	193,38	1366,75	



Возрастная категория: 3-7 лет

День: пятый
Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Суп манный молочный	200	5,28	6,9	24,31	181,25	85
Чай с молоком	180	2,01	2,04	10,39	58,09	385
Бутерброд с сыром	25/15	4,48	4,29	12,23	109,25	3
ИТОГО за завтрак :	420	11,77	13,23	46,93	348,59	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие (яблоко, груша, персик, апельсин, киви)	100	0,28	0	9,1	43,0	
Печенье сахарное	10	0,75	0,98	7,44	35,0	
ИТОГО за 2 завтрак	110	1,23	0,98	16,5	78,0	
ОБЕД						
Суп картофельный с бобовыми	200	4,92	4,13	20,0	128,28	81
Жаркое по-домашнему	200	10,93	13,69	22,23	266,74	
Салат из капусты квашеной/салат из свежей капусты	50	0,2	1,88	0,78	21,52	3
Сок фруктовый	180	0,8	0	23,4	81,0	407
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:	695	20,65	20,26	93,51	630,84	
ПОЛДНИК						
Яйцо вареное	1 шт	3,9	4,08	0,36	56,4	187
Икра морковная	50	0,45	4,92	5,5	56,0	
Хлеб пшеничный	15	0,96	0,12	7,17	34,65	
Кисломолочный продукт	180	4,32	5,4	8,64	92,0	405
ИТОГО за полдник:	285	8,66	13,7	30,67	239,05	
ВСЕГО за день:		42,31	47,67	187,61	1296,48	



День: шестой

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецеп.
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Суп рисовый молочный	180	4,0	6,2	23,2	171,26	85
Кофейный напиток с молоком	200	2,76	3,08	15,04	90,37	395
Бутерброд с маслом	20/5	1,95	4,0	11,99	82,5	1
ИТОГО за завтрак :	405	8,7	13,28	50,23	344,1	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Сок фруктовый (яблочный, апельсиновый, персиковый и т.д.)	120	0,48	0	14,04	55,0	407
Вафли	15	0,39	0,51	10,0	47,0	
ИТОГО за 2 завтрак	135	0,87	0,51	24,04	102,0	
ОБЕД						
Нарезка из соленых/свежих овощей	50	0,44	0	1,88	8,41	30
Рассольник со сметаной	200	1,78	5,58	13,92	128,1	67
Мясо тушеное	70/50	11,82	12,9	3,37	185,13	257
Пюре картофельное	130	2,0	3,72	16,56	116,4	317
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	12,7	50,03	372
Хлеб пшеничный	30	1,92	0,24	14,34	69,3	
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:	750	20,24	22,8	77,13	634,97	
ПОЛДНИК						
Салат из свеклы (вареной)	45	0,55	2,35	3,78	39,56	35
Оладьи из печени с соусом	90/20	11,27	7,74	6,44	178,8	241
Хлеб пшеничный	15	0,96	0,12	7,18	34,65	
Чай с лимоном	180	0,12	0	8,12	33,81	957
ИТОГО за полдник:	350	12,9	10,21	25,52	277,06	
ВСЕГО за день:		42,4	45,8	189,41	1358,16	



День: седьмой
Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

возрастная категория: 3-7 лет						
Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепта
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Суп гречневый молочный	200	5,5	6,24	23,15	187,69	86
Кофейный напиток с молоком	180	2,76	3,08	15,04	90,32	395
Бутерброд с маслом	20/5	1,95	4,0	11,99	82,5	1
ИТОГО за завтрак :	405	10,21	13,32	50,18	360,51	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие (яблоко, груша, персик, апельсин, киви)	100	0,28	0	9,1	47,0	
Печенье сахарное	10	0,75	0,98	7,44	35,0	
ИТОГО за 2 завтрак	110	1,23	0,98	16,5	78,0	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,59	2,35	4,07	42,88	30
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/30	6,78	7,94	13,21	156,92	83
Рыба запечённая с картофелем	180	7,60	8,37	17,48	158,05	221
Кисель из сухофруктов	180	0,38	0	20,14	83,93	380
Хлеб пшеничный	40	2,56	0,32	19,12	92,4	
Хлеб ржаной	50	2,47	0,4	17,83	97,0	
ИТОГО за обед:	730	20,08	16,38	91,85	630,68	
ПОЛДНИК						
Пирожок печеный с капустой	70	5,2	6,23	28,09	201,53	451
Кисломолочный продукт	180	4,92	5,4	8,28	92,0	406
ИТОГО за полдник:	250	10,12	11,63	36,37	293,53	
ВСЕГО за день:		41,6	44,91	194,9	1362,72	



Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 лет



Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепта
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Яйцо вареное	1 шт	3,9	4,08	0,36	56,4	187
Макароны отварные с сыром	155	7,71	9,35	23,71	215,84	206
Икра кабачковая	35	0,37	0	2,3	14,45	30
Чай с лимоном	180	0,12	0	8,12	33,81	957
Бутерброд с маслом	20/5	1,95	4,0	11,99	82,5	1
ИТОГО за завтрак :	435	11,64	16,8	53,1	403,0	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Фрукты свежие (яблоко, груша, персик, апельсин, киви)	100	0,28	0	9,1	43,0	
Сок фруктовый (яблочный, апельсиновый, персиковый и т.д)	100	0,4	0	11,7	46,0	
ИТОГО за 2 завтрак	200	0,68	0	20,8	89,0	
ОБЕД						
Борщ со сметаной	200	1,99	5,51	16,16	125,63	62
Ежики в томатном соусе	80/30	7,01	7,75	8,31	143,66	267
Рагу овощное	150	2,28	4,3	11,47	113,09	344
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	12,7	50,03	372
Хлеб пшеничный	40	2,56	0,32	19,12	92,4	
Хлеб ржаной	50	2,2	0,36	19,8	97,0	
ИТОГО за обед:	730	16,42	18,24	89,05	631,81	
ПОЛДНИК						
Ватрушка с творогом	70	8,9	7,1	39,08	218,1	432
Кисломолочный продукт	180	4,92	5,4	8,28	92,0	406
ИТОГО за полдник:	250	13,82	12,5	47,36	310,1	
ВСЕГО за день:		41,56	47,54	212,31	1404,57	

Возрастная категория: 3-7 лет



Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепта
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Суп пшеничный молочный	180	4,8	5,5	21,0	169,5	85
Какао с молоком 200	180	4,21	5,06	17,42	136,41	397
Бутерброд с маслом	25/5	1,63	4,08	11,99	84,8	3
ИТОГО за завтрак :	400	10,64	14,64	50,41	390,7	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Сок фруктовый (яблочный, апельсиновый, персиковый и т.д.)	120	0,48	0	14,04	55,0	407
Вафли	15	0,39	0,51	10,0	47,0	
ИТОГО за 2 завтрак	135	0,87	0,51	24,04	102,0	
ОБЕД						
Суп картофельный с крупой	200	1,68	4,92	15,19	114,8	80
Тефтели мясная	70	7,25	5,26	5,44	133,31	287
Капуста тушеная	150	2,44	4,71	12,51	107,8	336
Кисель из сухофруктов	180	0,38	0	20,14	83,93	380
Хлеб пшеничный	40	2,56	0,32	19,12	92,4	
Хлеб ржаной	45	2,47	0,4	17,83	87,3	
ИТОГО за обед:	685	16,78	15,61	90,23	619,64	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога	110	10,62	11,19	14,66	214,61	237
Соус молочный (сладкий)	10	0,46	2,01	3,32	10,9	351
Кисломолочный продукт	180	4,32	5,4	8,64	92,0	395
ИТОГО за полдник:	300	15,4	17,6	31,23	317,51	
ВСЕГО за день:		42,94	46,36	195,91	1395,34	

Возрастная категория: 3-7 лет

Official circular stamp of the Federal Scientific Center of Virology and Biotechnology "Vektor". The stamp contains the following text:

- Outer ring: ФЕДЕРАЛЬНОГО НАУЧНОГО ЦЕНТРА ВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ
- Inner ring: УСТЬ-ЛЕНИНСКИЙ РАЙОН, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ
- Center: Для оформления
- Serial number: 1052303652170
- Registration number: 8032 НИИ
- Top number: 05500

Десятидневное меню составлено согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20, с учетом пребывания детей в ДОУ 10,5 часов, что составляет от суточной нормы 75%: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%.

В рецептуре блюд использовалась литература:

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор Перевалов А.Я., «Пермская государственная медицинская академия» профессор Корюкина И.П. 2011 год

2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

3. И.М.Скурихин. Химический состав пищевых продуктов/М.: Издательство «Легкая и пищевая промышленность», 1984-326с.

Меню разработано: ст. медсестра Плужникова Е.М.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585620

Владелец Вертепа Ирина Валерьевна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025