



**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, яблочек));

- *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 под домашнему, 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

Организацiный день	Двухнацiонный день	Тринацiонный день	Четырехнацiонный день	Пятинацiонный день	Шестинацiонный день	Семинацiонный день	Восьминацiонный день	Десятинацiонный день	Двадцатидневный день
№165 КАША ЖУДИКА (шашма) 170S	№4 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРЫТОМ 180/18	№165 КАША ЖУДИКА (шашма) 170S	№129 МОРОЖЬЕ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/90	№165 КАША ЖУДИКА (шашма) 170S	№33 МОРА КАЗАХОВСКАЯ 50	№172 КАША ВЯЖАЯ С МОРОЖЬЮ 200S	№165 КАША ЖУДИКА (шашма) 170S	№129 МОРОЖЬЕ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/90	№83 СУТ МОЛОЧНЫЙ С МАКОРОНЫМИ 180/7,А
№387 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№395 КОРЕЙСКИЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№216 СМАЛЕТ С ЧЕРНОМ 70S	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№205 МАКОРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С МАКОМ 100S	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№395 КОРЕЙСКИЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№215 СМАЛЕТ ПАУЛОВАНЫМ 70S	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВЪЕВЕРСОЛ С МАКОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	МЕЛОМ ПОВИДЛУМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	МЕЛОМ ПОВИДЛУМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30
			БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН ПОРПИДЛУМ 10					
№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично-виноградный) 180	АТЕЛЬСКИН 220	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично) 180	№388 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (безлично) 100	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично-виноградный) 180	№385 ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ 100S	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично) 180	АТЕЛЬСКИН 220	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично-виноградный) 780	№389 СОМКИ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (безлично) 180
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (груши см.) 40	№34 МОРА СВЕКОЛЬНО-КАПУСТА ИЛИ МОРОЖЬЯЯ (безлично) 40	№33 ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЬИ ИЛИ СВЕКЛЫ (безлично) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты см.) 40	№134 СЕВКА, ТУШЕНАЯ В СМАТЛАЕ ИЛИ СОУСЕ 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (помидоры см.) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (помидоры см.) 40	№32 ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЬИ ИЛИ СВЕКЛЫ (безлично) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты см.) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (груши см.) 40
№67 ШИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№65 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРЕПКАМИ 150	№66 БОРИШ 150	№62 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКОРОНЫМИ (безлично) 150	№77 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 150	№67 ШИШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№63 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАСЛЯНЫМИ КРЕПКАМИ 150/2S	№38 БОРИШ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№77 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 150	№57 БОРИШ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 150
№394 ПЛОД ИЗ ПИЦЦЫ 140	№278 БЕЛОСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРЕННОГО МЯСА 80/80	№276 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШЕМУ 150	№281 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№62 КОТЛЕТЫ БИТОЧНО-ЦИНДЕЛИ РУБЛЕНЫЕ 70	№302 ПИЦЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 200	№148 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170	№280 ТЕСТОМИ МЯСНЫЕ ПИ ВАРИАНТ 70	№282 КОТЛЕТЫ БИТОЧНО-ЦИНДЕЛИ РУБЛЕНЫЕ 70	№280 ФРИКАДЕЛКА МЯСНЫЕ В СОУСЕ 70/70
№332 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПРОДОВ 140	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОУСЕ 100	№338 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	№384 СОУС СМАТАЛЬНЫЙ 15	№388 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 100	№378 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	№384 СОУС СМАТАЛЬНЫЙ 20	№388 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	№168 КАША ПАСОУТАТАЯ С ОВОЩАМИ (безлично) 80S	№318 РУС ГРЕЙПУШЕННЫЙ 80
ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	№338 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛУ ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	№374 КОМПОТ ИЗ АТЕЛЬСКОГО ИЛИ МАЦАРЯННОВА 150	№383 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛУ ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПРОДОВ 150	№388 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛУ ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 150	№378 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150
	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40		ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40
№34 МОРА СВЕКОЛЬНО-КАПУСТА ИЛИ МОРОЖЬЯЯ (безлично) 70	№237 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 110	№283 ФРИКАДЕЛКИ РУБЛЕНЫЕ ОТВАРЕННЫЕ 70	№212 ПАУЛОВАНА С ТВОРОГОМ 130	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (груши см.) 40	№34 МОЛОЧНЫЙ С КРЫТОМ 180/1,8	№238 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯГОМ 110	№324 МОРА СВЕКОЛЬНО-КАПУСТА ИЛИ МОРОЖЬЯЯ (безлично) 70	№238 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРОЖЬЮ 110	№242 РУС ОТВАРЕНАЯ 70S
№318 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 120	№401 БЕФАР АЛГОДИНКИ ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№152 ЗАПЕКАНКА КАПУСТНОЙ 150	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазаный) 30	№293 РУБА, ЗАПЕЧЕНАЯ С МОРОЖЬЮ 70	№400 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазаный) 20	№358 ШИШЛЕПС РУБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 70S	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазаный) 30	№133 КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ 130 (120/80)
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМ, МЕЛОМ, ПОВИДЛУМ 180/10	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	354. СОУС СМАТАЛЬНЫЙ	№401 БЕФАР АЛГОДИНКИ ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№321 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ 100	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 БЕФАР АЛГОДИНКИ ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№322 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРОЖЬЮ 130	№401 БЕФАР АЛГОДИНКИ ПРОСТАВАША, ФРИЖЕНА 180	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМ, МЕЛОМ, ПОВИДЛУМ 180/10/7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№388 БЕЛОМ ФАРШИРОВАННЫЕ ИСКОНОМ 80	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМ, МЕЛОМ, ПОВИДЛУМ 180/10	№470 ВУЛОЧКА ДОРОЖНЯЯ 50	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№322 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРОЖЬЮ 130	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
ПЕЧЕНЬЕ 25		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№508 ФАРШИ МОРОЖЬЯЯ С ИСКОНОМ (для пропеки) 20			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
				№473 ВУЛОЧКА ВЕСИШКА 80		№470 ВУЛОЧКА ДОРОЖНЯЯ 50		№155 СЕВКА, ТУШЕНАЯ С МАКОМ 80	№473 ВУЛОЧКА ВЕСИШКА 30

МЕНЮ
Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часового режима функционирования (с казахами и славяни овуками)

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
№129 МОРОЗЬ С ЗЕРЕННЫМИ ГОРЮЧКАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№155 КАША ЖУДЛАЯ (гречневая) 200/5	№64 СЫТ МОЛОЧНЫЙ С КРЫНОМ 220/2	№155 КАША ЖУДЛАЯ (гречневая) 200/5	№129 МОРОЗЬ С ЗЕРЕННЫМИ ГОРЮЧКАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№161 КАША ЖУДЛАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ 80	№185 КАША ЖУДЛАЯ (пшеница) 200/5	№64 СЫТ МОЛОЧНЫЙ С КРЫНОМ 200/2	№155 КАША ЖУДЛАЯ (гречневая) 200/5	№53 ИРГА КАБАЧКОВАЯ 80
№213 ЯГЛА ВАРЕНЬЕ 40	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№100 МОЛОКО КОРМЯЩЕЕ 200	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200	№228 ДРУЖЕЛЮБ 80/5	№248 МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ 180/18/4	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180 40/3/15	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОМ 180	№215 СЛИВЕТ НАТРАВАШНЫЙ 105
№354 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОМ 180	БАТОН НАВЕРШОН 40	№1 БУТЕРБРОД С НАСЛОМ 30/10	БАТОН НАВЕРШОН 40	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 30	№354 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОМ 180	БАТОН НАВЕРШОН 40	№1 БУТЕРБРОД С НАСЛОМ 40/3/15	№1 БУТЕРБРОД С НАСЛОМ 30/10	№100 МОЛОКО КОРМЯЩЕЕ 200
№397 СОМ ОБЖУРЕНЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 150	№354 ПИЦЦА И ПИЦЦА ОБЖУРЕНЕ (белая) 150	№397 СОМ ОБЖУРЕНЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 150	АЛЕНСКИ 200	№397 СОМ ОБЖУРЕНЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 150	№397 СОМ ОБЖУРЕНЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 150	№397 СОМ ОБЖУРЕНЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 150	№354 ПИЦЦА И ПИЦЦА ОБЖУРЕНЕ (белая) 150	№397 СОМ ОБЖУРЕНЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 150	№354 ПИЦЦА И ПИЦЦА ОБЖУРЕНЕ (белая) 150
ОБЖУР ПО БЕЗОУТ (горячая салатка) 80	№54 ИРГА КАБАЧКОВАЯ ИЛИ МОРОЖАВА (замороженная) 80	№53 ИРГА КАБАЧКОВАЯ 80	ОБЖУР ПО БЕЗОУТ (горячая салатка) 80	№54 ИРГА КАБАЧКОВАЯ ИЛИ МОРОЖАВА (замороженная) 80	ОБЖУР ПО БЕЗОУТ (горячая салатка) 80	ОБЖУР ПО БЕЗОУТ (горячая салатка) 80	№134 СЕБИГА, ТУШЕНАЯ В СЛИВЯНОМ ИЛИ СОУСЕ 80	ОБЖУР ПО БЕЗОУТ (горячая салатка) 80	№57 ЕСРП С КАПТОСОМ И КОРТОБЕЛЕМ 200
№67 СЫТ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ С МАКОРОННЫМИ КАДЕЛЬЯМИ 200	№67 СЫТ ИЗ СЕВЕНКА КАПТОСОМ С КАРТОБЕЛЕМ 200	№67 СЫТ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ С МАКОРОННЫМИ КАДЕЛЬЯМИ 200	№57 ЕСРП С КАПТОСОМ И КАРТОБЕЛЕМ 200/10	№67 СЫТ ИЗ СЕВЕНКА КАПТОСОМ С КАРТОБЕЛЕМ 200/10	№60 СЫТ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ КАПТОСОМ С МАКОРОННЫМИ КАДЕЛЬЯМИ 200	№67 СЫТ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ КАПТОСОМ С МАКОРОННЫМИ КАДЕЛЬЯМИ 200	№67 СЫТ ИЗ СЕВЕНКА КАПТОСОМ С МАКОРОННЫМИ КАДЕЛЬЯМИ 200	№67 СЫТ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ КАПТОСОМ С МАКОРОННЫМИ КАДЕЛЬЯМИ 200	№296 ТЕРЕТИН ЛАЩОНЕ (1 и) ВАРЯЧКИ 70
№305 КОТЛЕТЫ ПУШЕННЫЕ НА ПИЦЦАХ ИЛИ КРИНКА 80	№297 МАКАРОНИКИ С МОЛОКОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№299 ГОЛЫШЫ ЛЕЩАВЫЕ 200	№294 ЗАПЕКАКА НА ПЕЧЕНИ С РИСОМ 200/5	№297 КОТЛЕТЫ БАТОНОВЫЕ ИЛИ ПРИВЕРНЫЕ 70	№302 ПИЦЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОБЖУРАМИ 200	№277 ГРИШУЗ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ С ОТВАРНОГО ИРГА 80/80	№291 ЗАПЕКАКА КАПТОСОБЕЛЬНАЯ С МОЛОКОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	№297 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЛИКИ ПУШЕННЫЕ 70	№296 СОУС СЛИВАЧНЫЙ С ЛИСКОМ (или терпелем) 40
№321 ТРОПЕ КАПТОСОБЕЛЬНОЕ 180	№372 КОМПОТ ИЗ СЕВЕНКА ПЛОДОВ 200	№394 СОУС СЛИВАЧНЫЙ 20	№356 СОУС СЛИВАЧНЫЙ С ЛИСКОМ 30	№319 КАПТОСОБЕЛЬ В МОРОЗЕ 130	№356 КАКТИВА ТУШЕНАЯ ОТВАРНОГО ИРГА 170	№372 ГРИШУЗ КАПТОСОБЕЛЬНАЯ С ОТВАРНОГО ИРГА 80/80	№372 КОМПОТ ИЗ СЕВЕНКА ПЛОДОВ 190	№166 КАША РАССОБЛЮЩАЯ С ОБЖУРАМИ (гречневая) 120/5	№321 ТРОПЕ КАПТОСОБЕЛЬНОЕ 180
№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЯНОК ФРУКТОВ 200	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	№393 ЮЩЕЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДУМКА, ВАРЕНЬЯ 180	№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЯНОК ФРУКТОВ 200	№373 КОМПОТ ИЗ АЛЕНСКОГО ИЛИ МАКАРОНОВ 180	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	№393 ЮЩЕЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДУМКА, ВАРЕНЬЯ 180	№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЯНОК ФРУКТОВ 200
ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 20	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 15	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 15	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 15	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50
№64 СЫТ МОЛОЧНЫЙ С КРЫНОМ 280/2,5	№233 СЫРНИКИ С МОРОЖАВО 170	№248 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ 80	№275 СОСИСКИ, САРЕЛЫШИ ОТВАРНЫЕ 70	№278 СЫРАС ИЗ РЫБЫ 90/5	№195 КАША ЖУДЛАЯ (пшеница) 200/5	№230 БАЩЕННИК ЛЕЩАВЫЕ (гречневая) 170/5	№254 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	№230 ПУДИТ ИЗ ТРОСТЯ С РЫБКОМ 150	№129 МОРОЗЬ С ЗЕРЕННЫМИ ГОРЮЧКАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200	№391 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазанный) 50	№322 ТРОПЕ КАПТОСОБЕЛЬНОЕ С МОРОЖАВО 200	№125 КАПТОСОБЕЛЬ ОТВАРНОМ 190/5	№166 КАША РАССОБЛЮЩАЯ С ОБЖУРАМИ (гречневая) 150/5	№100 МОЛОКО КОРМЯЩЕЕ 200	№101 РЕПЕР, АЛЕНСКИИ, ПЛОДОВЫЙ, ПРОВОДНИК ПРЕНКА 200	№371 РАУТ ИЗ ОБЖУР 155	№391 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазанный) 50	№248 РЫБА ПРИПЕЧЕННАЯ 79/5
ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	№101 РЕПЕР, АЛЕНСКИИ, ПЛОДОВЫЙ, ПРЕНКА 200	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 180	№354 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОМ 180	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 20	БАТОН НАВЕРШОН 40	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№101 РЕПЕР, АЛЕНСКИИ, ПЛОДОВЫЙ, ПРЕНКА 200	№395 КОРЕЙСКИЙ НАНТОК С МОЛОКОМ 200
№488 БУЛОЧКА РОМАШКА 80	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 50	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 30	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 40	№473 БУЛОЧКА БЕШУЧКА 70	№398 РЕКОМ ФАРШЕВАШНОЕ КОРИОН 80	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 40	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 30	ХЛЕБ ПУШЕНЧАТЫЙ 40
									№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 КРУПЫМ 200/2	№185 КАША ЖИДКАЯ (пшеница) 200/5	№179 МОКРОВА С ЗЕРНЦЫ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№186 КАША ЖИДКАЯ (пшеница) 200/5	№205 МАКОРОНЫ ОВАРЯНЫЕ С МАСЛОМ 150/5	№172 КАША ВЯЖКА С МОКРОВОЙ 200/5	№185 КАША ЖИДКАЯ ("Фрунзе") 200/5	№178 МОКРОВА С ЗЕРНЦЫ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№203 СУТ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИДЕЛЬНИКИ 200
№287 КАШО С МОЛОКОМ 180	№299 КОФЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№294 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№218 ШИЛЕТ С ОВСОМ 80/5	№297 КАШО С МОЛОКОМ 180	№292 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫЯ ДЖЕМА, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	№294 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№295 КОФЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№215 ШИЛЕТ ПАТУРАЛЬНЫЙ 80/5	№287 КАШО С МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№400 МОЛОКО КИРПИЧНОЕ 200	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№291 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫЯ ДЖЕМА, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	№400 МОЛОКО КИРПИЧНОЕ 200	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40
№289 СОЮБ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (томатный) 180	АТЕЛЬСКИН 200	№289 СОЮБ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180	№288 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (банан) 150	№288 СОЮБ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (банан-яблочный) 180	№285 ЯГОДИК ПЕЧЕНЬЕ 120/5	№288 СОЮБ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180	АТЕЛЬСКИН 200	№289 СОЮБ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (томатный) 180	№288 СОЮБ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный) 180
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свеими) 80	№24 ИЖРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (свекольная) 80	№224 ПОРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морская) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томатный свеими) 80	№124 СВЕКЛА ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томатный свеими) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свеими) 80	№224 ПОРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (яблочный) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свеими) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свеими) 80
№27 ЛИЗ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРПОВЕЛЕМ 200	№265 СУТ КАРТОВЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 200	№56 БОРИЩ 200	№277 СУТ КАРТОВЕЛЬНЫЙ 200	№28 СУТ КАРТОВЕЛЬНЫЙ С МАКОРОНЫМИ ИДЕЛЬНИКИ 200	№27 ЛИЗ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРПОВЕЛЕМ 210	№283 СУТ КАРТОВЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 200/25	№285 БОРИЩ С КАРПОВЕЛЕМ 200	№277 СУТ КАРТОВЕЛЬНЫЙ 200	№27 БОРИЩ С КАПУСТОМ И КАРПОВЕЛЕМ 200
№204 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 180	№278 БЕСОСТАВНОЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 80/80	№278 ЖАРКОЕ ПО-ДРОМАНДЕМУ 180	№281 ЗАПЕКАКА КАРТОВЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200/5	№282 КОТЛЕТЫ, БИГОВИЧА, ШИШЕТИ РЫБНЫЕ 70	№282 ШИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 220	№248 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170	№288 ТЕСТОМЫ МЯСНЫЕ ("И" ВАРИАНТ) 70	№282 КОТЛЕТЫ БАТОНЧИ, ШИШЕТИ РЫБНЫЕ 70	№288 ФРИКАДЕЛЬКА МЯСНЫЕ В СОУСЕ (70/70)
№272 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	№151 КАРТОВЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНОМ СОУСЕ 180	№278 КОМПОТ ИЗ СЫВЕННЫХ ФРУКТОВ 210	№284 СОУС СМЕТАННЫЙ 50	№186 КАША РАСОРЯТАЛА С ОВОЩАМИ (гречневая) 130/5	№278 КОМПОТ ИЗ СЫВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№284 СОУС СМЕТАННЫЙ 50	№288 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180	№188 КАША РАСОРЯТАЛА С ОВОЩАМИ (гречневая) 130/5	№216 РИС ПРИПУШЕННЫЙ 130
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№283 ЯБСЕЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЫЯ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	№274 КОМПОТ ИЗ АТЕЛЬСКОЕ ИЛИ МАНДАРИНОВ 180	№283 ЯБСЕЛЬ ИЗ ПОВИДИ, ДЖЕМА, ВАРЕНЫЯ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№284 СОУС СМЕТАННЫЙ 30	№278 КОМПОТ ИЗ СЫВЕННЫХ ФРУКТОВ 200
	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	№272 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50
№275 СОСКИМ, САРДЕЛИИ ОТВАРНЫЕ 70	№27 ЗАПЕКАКА ИЗ ТВОРОГА 170	№285 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80	№212 ПАТУШЕВИК С ТВОРОГОМ 170	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свеими) 70	№24 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРУПЫМ 200/2	№228 ПАТИЩ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ 170	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы свеими) 70	№228 ПАТИЩ ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВОЙ 150	№242 РЫБА ОТВАРНАЯ 80/5
№236 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 170	№401 РЕФОР АДИДОСИЛИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№152 ЗАПЕКАКА КАПУСТНАЯ 180	№281 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметанный) 30	№283 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С МОКРОВОЙ 80	№400 МОЛОКО КИРПИЧНОЕ 200	№281 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметанный) 30	№286 ШИШЕТИ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5	№281 РЕФОР АДИДОСИЛИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№213 КАРТОВЕЛЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ 180 (144/86)
№282 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫЯ ДЖЕМА, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№282 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫЯ ДЖЕМА, МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10	№401 РЕФОР АДИДОСИЛИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№282 ПЛОДЕ КАРТОВЕЛЬНОЕ С НАТУРАЛЬНЫМ 180	№401 РЕФОР АДИДОСИЛИН, ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 200	№283 ЧАЙ С САХАРОМ И МЕДОМ, ПОВАДИКОМ 180/10/7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№288 ЯГОДИК ФАРШИРОВАННЫЕ ЯСНОМ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	№470 ВУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ	№281 ПОРЕ КАРТОВЕЛЬНОЕ 180	№284 ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПРОКЖЕКОГО ТЕСТА (с морозилом) 80/25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№284 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
ПЕЧЕНЬЕ 40		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№284 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	№284 ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПРОКЖЕКОГО ТЕСТА (с морозилом) 80/25	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№284 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
		БАДОТИ 30	№473 ВУЛОЧКА ВЕЧНИЦА 80	№284 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200	№284 ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПРОКЖЕКОГО ТЕСТА (с морозилом) 80/25	БАДОТИ 30	№470 ВУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№473 ВУЛОЧКА ВЕЧНИЦА 70

УВЕДОМЛЕНИЕ
О РАССРЕДЕЛЕНИИ КОМПОНЕНТОВ

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

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 КОРОЛЬ С СЕРЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40	№185 КАША ЖУДЖАЯ (гречневая) 170/5	№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КУРИЦЫ 180/2	№125 КАША ЖУДЖАЯ (пшеница) 170/5	№128 КОРОЛЬ С СЕРЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40	№84 КОБАКАРОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	№185 КАША ЖУДЖАЯ (пшеница) 170/5	№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КУРИЦЫ 180/2	№185 КАША ЖУДЖАЯ (гречневая) 170/5,5	№84 КОБАКАРОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 50
№129 СЛЮДА ВАРЕНЬЕ 40	№395 КОБЕНЬЯЯ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№100 МОЛОКО КИРПЕЧНОЕ 200	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№228 ФРУАЧЕНА 80/5	№206 МАКАРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С СЫРОМ 120/10/2	№395 КОБЕНЬЯЯ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№215 СЛАДК ПИТТЕРОВАЯ 70/5
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВУТЕРБРОД С МАЛОМ 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 КИРПЕЧНОЕ 180
№395 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемный) 180	№364 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (тыква) 100	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемно-запаренный) 180	АТЕНЬСКИ 230	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемный) 180	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоня) 170	№399 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемно-запаренный) 180	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (тыква) 100	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (объемный) 180	№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (тыква) 170
ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№81 ИЖА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЩЕНАЯ (соевая) 50	ИЖА КАБАКАРОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 40	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	ИЖА ИЖА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЩЕНАЯ (запаренная) 40	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 40	№87 БОЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 150
№82 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ И СЛИВКАМИ 150	№87 ШИЗ С СЕЖЕНА КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№85 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№85 БОЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 150/7	№87 ШИЗ С СЕЖЕНА КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150/7	№80 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЫ 150	№89 БОЩ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№87 ШИЗ С СЕЖЕНА КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	№87 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЫ 150	№288 ПЕТИТИ ИРСИЛЕ ПИ И РАКОНТИТО
№308 КОТЛЕТЫ РУБЦЕННЫЕ ИЛИ ПТИЦЫ ИЛИ КОРИКА 70	№302 МАКОРОНЫ С ИРСИЛИ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 130	№308 ГОЛЫБИ ПЕШВЫЕ 180	№304 ЗАПЕЧЕНАЯ ИЛИ ПЕЧЕНА С РЫСОМ 150/5	№302 КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ ШИКАРЕМ РУБЦЕННЫЕ 70	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 200	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 200	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 200	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 200	№308 ГОЛЫБИ ПЕШВЫЕ С ЛУКОМ 20
№321 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	№327 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	№324 СОУС СМЕТАННЫЙ 15	№326 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 15	№319 КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 110	№323 КУСЕЛЬ ИЗ ПОШАДИ ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ 150	№323 КУСЕЛЬ ИЗ ПОШАДИ ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ 150	№327 ПИРА ИЗ СВЕЖИХ КАРТОФЕЛЬНАЯ С ИРСИЛИ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 180	№327 ПИРА ИЗ СВЕЖИХ КАРТОФЕЛЬНАЯ С ИРСИЛИ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 180	№327 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150
№328 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№323 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	№323 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	№317А КОМПОТ ИЗ АЛЫСИНОВ ИЛИ МАУДАРИНОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№326 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	№321 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150
ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАНОМ 40
№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КУРИЦЫ 180/2	№233 СУРПЕЧНИ С МОЛОКОМ 150	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (группа соевая) 40	№124 СВЕДЛА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 70	№298 СЮЕНЕ ИЗ РЫБЫ 70/5	№185 КАША ЖУДЖАЯ (пшеница) 170/5	№230 ВАРЕНЬЯ ПЕШВЫЕ (сметанная) 120/5	№234 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ 70	№234 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150	№128 КОРОЛЬ С СЕРЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметанный) 40	№218 РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ В СМЕТАНЕ 70	№125 КАКАО С МОЛОКОМ 180	№166 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 100/5	№180 МОЛОКО КИРПЕЧНОЕ 180	№131 ТУШКА ПИРЦЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ И РЫСОМ 80	№137 РАТУ/ЯЗ ОВОЩЕЙ 150	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сметанный) 30	№129 КОРОЛЬ С СЕРЕНЬЯМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 60/40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 НЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОДУКЦИЯ ФРУАЧЕНА 180	№322 ПИРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОЛОКОМ 180	№393 КОБЕНЬЯЯ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 НЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОДУКЦИЯ ФРУАЧЕНА 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 НЕФАР АЛЮМИНИИ ПРОДУКЦИЯ ФРУАЧЕНА 180	№385 КОБЕНЬЯЯ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180
№468 ВУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 60	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/10/7	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№472 ВУЛОЧКА ТВОРОЖКА 60	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	БАФЛИ 25	№470 ВУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 60	№7 САР ПОПЫРИВА 10				№470 ВУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ 60

Организацiонный день	Двухдневный день	Трёхдневный день	Четырёхдневный день	Пятидневный день	Шестидневный день	Семидневный день	Восьмидневный день	Десятидневный день	Двадцатидневный день
№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5	№164 СУТ МОЛОЧНАЯ С КРЫТОМ 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 ВЯЗКАЯ С ТЫНБОМ (шашма) 170/5	№166 КАША ВЯЗКАЯ С ТЫНБОМ (шашма) 170/5	№163 КАША ЖИДКАЯ (Тынбо) 170/5	№129 МОРОЖЕ С ЗЕРНЫМИ ГОРОХИМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/30	№165 КАША ЖИДКАЯ (шашма) 170/5
№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№396 КОБЕННЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№178 СМЛЕТ С ОВЯЗОМ 70/5	№397 КАША С МОЛОКОМ 180	№205 МАКАРОНЫ ОТВАРЕННЫЕ С МОЛОКОМ 190/5	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№395 КОБЕННЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№215 СМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОКОМ 180	№397 КАША С 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 ОБЕДНЫЕ (белый) 100	№398 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-вегетарианский) 180	№398 ЯГОДЫ ПЕЧЕННЫЕ 100/5	№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 (группы овощные) 40	№24 ИРРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (замороженная) 40	№24 ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЕНЫ ИЛИ СВЕДЕЛЫ (заморожен) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 40	№124 ОБЕДА ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 40	№24 ПЛОДЫ ИЗ МОРОЖЕНЫ ИЛИ СВЕДЕЛЫ (заморожен) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 40
№27 ЛИИ ИЗ ОБЕДЕИ	№25 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛУПТОМ 150	№25 БОРЩ 150	№22 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИДЕЛЬНЫМИ 150	№27 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 150	№27 ЛИИ ИЗ ОБЕДЕИ	№23 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛУПТОМ 150	№25 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛУПТОМ 150	№23 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛУПТОМ 150	№25 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛУПТОМ 150
№204 ПЛОДЫ ИЗ ПТИЦЫ 140	№278 БЕРЕСТОК РАКОВЫХ ИЗ ОТВАРНОГО ИРРА 80/80	№278 ЖУРНОЕ ПО ДОМАШЕНЫМ 150	№231 ЗАПЕКАКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№202 КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ ШИШЛЕТИ РУБЛЕННЫЕ 70	№302 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВЯЗОМ 200	№128 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩИ 170	№281 ТЕРТИКИ ИРРАЧЬЕ (И-И ВАРИАНТ) 70	№282 КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ ШИШЛЕТИ РУБЛЕННЫЕ 70	№288 ФРИКАДЕЛКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ 150
№322 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 140	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНОМ 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	№166 КАША РАССОЛОВАТАЯ С ОВЯЗОМ (трехдневный) 80/5	№378 КОМПОТ ИЗ СЛИВКИХ ФРУКТОВ 150
ХЛЕБ РЖАНОМ 40	№393 КУСЕТЬ ИЗ ПОШАДИ, РЖАНА, ВАРЕНЫЯ 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, ВАРЕНЫЯ 150	№378 КОМПОТ ИЗ СЛИВКИХ ФРУКТОВ 150	№374 КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ 150
№24 ИРРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (заморожен) 80	№237 ЗАПЕКАКА ИЗ ТЫНОГА 110	№283 ФРИКАДЕЛКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 70	№212 ЗАПЕКАКА С ТЫНОГОМ 130	ХЛЕБ РЖАНОМ 40	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 30	№24 ПТИЦА ТУШЕНАЯ С РИСОМ 110	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (группы овощные) 30	№233 ЗАПЕКАКА ИЗ ТЫНОГА С МОРОЖЕНОМ 110	№242 РЖАНА ОТВАРНАЯ 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	№235 РЖАНА ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРОЖЕНОМ 70	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (жидкий) 20	№289 ШИШЛЕТИ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЙ 70/5	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (жидкий) 30	№133 КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ 150 (120/30)
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫЯ ДУЖКА, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	354 СОУС СМЕТАННЫЙ	№401 БЕФАР АЛИДСОЙЛИН ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№321 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ 130	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№322 ПЛОДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МОРОЖЕНОМ 130	№401 БЕФАР АЛИДСОЙЛИН ПРОСТАВАША, РЖЕНКА 180	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ИРРАЧЬИМИ И ИРРАЧЬИМИ 80
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№151 ТЫНБА ПРИПУШЕННАЯ С РЯПОКАМИ И ИРРАЧЬИМИ 80	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫЯ ДУЖКА, МЕЛОМ, ПОШАДИМ 180/1/0	№170 БИТОЧКА ДОРОЖНАЯ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
ПЕЧЕНЬЕ 25		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№473 БИТОЧКА ДОРОЖНАЯ 80		№508 ФАКУП МОРОЖЕНАЯ С ИРРАЧЬИМИ (тип иррачье) 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№473 БИТОЧКА 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 ЗЕЛЕНЬМИ ГОРЮХИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№154 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРУТЮН 220/2	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№178 МОЛОКО С ЗЕЛЕНЬМИ ГОРЮХИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5
№213 ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ 40	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№400 МОЛОКО КРУПЯНОЕ 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 СЛИВОЧКИ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧКИ 180
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧКИ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№1 ВЪТЕРРОД С МАСТОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧКИ 180	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№3 ВЪТЕРРОД С СЫРОМ 40/5/15	№1 ВЪТЕРРОД С МАСТОМ 30/10	№215 ОМЛЕТ НАТРАПЛЯНЫЙ 80/5
№3 ВЪТЕРРОД С СЫРОМ 40/5/15			№7 САР ПОПРЫЖКИ 10	№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫМ ДРОЖЖАМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30				БАТОН НАРЕЗНОЙ 30
									№7 САР ПОПРЫЖКИ 10
№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	АПЕЛЬСИН 200	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ- ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (фасона) 180	№395 НЕПОКИ ПЕЧЕНЬЕ 120/5	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ- ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-натуральные) 180	№399 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (фасона) 150	№399 СОКИ ОВОЩНЫЕ- ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абсолютно-натуральные) 180	№399 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (фасона) 150
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы сольные) 80	№14 ИРГА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (замороженная) 80	ИРГА КАБАЧКОВАЯ КОКСЕРВАНОВАНАЯ 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы сольные) 80	№14 ИРГА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРОЖЕНАЯ (замороженная) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты соевые) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы сольные) 80	№124 СВЕКЛА, ТУШЕНАЯ В САЛТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (томаты сольные) 80	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (огурцы сольные) 80
№32 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	№17 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПТОФЕЛИИ 200	№32 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	№37 БОРОД С КАПТОФЛОМ И КАПТОФЕЛЕМ 200/10	№37 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПТОФЕЛИИ 200/10	№35 БОРОД С КАПТОФЕЛЕМ С КРУПЮН 200	№37 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПТОФЕЛИИ 200	№37 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПТОФЕЛИИ С ИРСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№37 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПТОФЕЛИИ 200	№37 ШИШ НА СВЕЖЕЙ КАПТОФЕЛИИ С ИРСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170
№306 КОТЛЕТЫ ПЕЧЕНЬЕ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№392 МАКАРОНИК С ИРСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170	№398 ГОЛУБЦЫ ПЕЧЕНЬЕ 200	№394 ЗАПЕЧЕНАЯ ИЗ ПЕЧЕНЬИ С ИРСОМ 200/5	№392 КОТЛЕТЫ, БАТОНЧИК, ЦИВЛЕДИ РУБИЛЬНЫЕ 70	№392 ПИЦЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 230	№377 ГРУДЫШ ИЗ ОТВАРЕННОГО ИРСА 60/50	№391 ЗАПЕЧЕНАЯ КАПТОФЕЛИЯ С ИРСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	№392 КОТЛЕТЫ, БАТОНЧИК, ЦИВЛЕДИ РУБИЛЬНЫЕ 70	№398 ГОЛУБЦЫ ПЕЧЕНЬЕ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 170
№321 ПЛОДЕ КАПТОФЕЛЬНОЕ 180	№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 200	№354 СОУС САЛТАНЦЫЙ 20	№356 СОУС САЛТАНЦЫЙ С ЛЮКОМ 30	№319 КАПТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ 130	№398 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОПЫДА, ДРОЖЖА, ВАРЕНЫЯ 180	№368 КАПТОГА ТУШЕНАЯ 170	№372 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 160	№186 КАША РАССОЛПЯТАЯ С ОВОЩАМИ (пюревая) 120/5	№321 ПЛОДЕ КАПТОФЕЛЬНОЕ 180
№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№323 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОПЫДА, ДРОЖЖА, ВАРЕНЫЯ 180	№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№374 КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ 180	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЕННЫХ ФРУКТОВ 200	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№323 ИКСЕЛЬ ИЗ ПОПЫДА, ДРОЖЖА, ВАРЕНЫЯ 180	№376 КОМПОТ ИЗ СЛИВЕННЫХ ФРУКТОВ 200
ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50
№14 СУТЛ МОЛОЧНЫЙ С КРУТЮН 250/2,5	№233 СЫРНИКИ С МОЛОКОМ 170	№249 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЯТЕ 80	№275 СОСОКОВ, САПЛЕНЫИ ОТВАРЕННЫЕ 70	№288 СУПЛЕ ИЗ РЫБЫ 80/5	№185 КАША ЖАРИКАЯ (пюревая) 200/5	№230 ВАРЕНИКИ ПЕЧЕНЬЕ (отварные) 170/5	№254 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	№240 ПИЦЦА ПС ТРОСКА С РЫБОКАМИ 150	№179 МОЛОКО С ЗЕЛЕНЬМИ ГОРЮХИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40
№387 КАША С МОЛОКОМ 200	№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазочный) 50	№322 ПЛОДЕ КАПТОФЕЛЬНОЕ С МОРОЖЕНО 200	№125 КАПТОФЕЛЬ ОТВАРЕННЫЙ 150/5	№186 КАША РАССОЛПЯТАЯ С ОВОЩАМИ (пюревая) 150/5	№400 МОЛОКО КРУПЯНОЕ 200	№131 ТИКА ПРИПУЩЕННАЯ С РЕДИСКОЙ И ИРСОМ 80	№137 ПАУТИ ИЗ ОВОЩЕЙ 155	№391 СОУС МОЛОЧНЫЙ (смазочный) 30	№246 РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ 75/5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№401 БЕШАР АЛИДЖОВИЦА, ПРОСТАВАЙДА, РЫБЕНКА 200	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧКИ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20	№401 БЕШАР АЛИДЖОВИЦА, ПРОСТАВАЙДА, РЫБЕНКА 200	№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ 180/107	№401 БЕШАР АЛИДЖОВИЦА, ПРОСТАВАЙДА, РЫБЕНКА 200	№395 КОРЕВЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200
№469 БИШКОК ДРОЖЖАНЫЙ 80	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№473 БИШКОК БЕШКОК 70	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40
		ВАФЛИ 40	№470 БИШКОК ДРОЖЖАНЫЙ 20	№7 САР ПОПРЫЖКИ 10			ПЕЧЕНЬЕ 40	ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40
									№470 БИШКОК ДРОЖЖАНЫЙ 70

Одниместный день	Двуместный день	Трёхместный день	Четырёхместный день	Пятиместный день	Шестиместный день	Семиместный день	Восемиместный день	Десятиместный день	Двадцатый день
№155 КАША ЖАРЕНАЯ (липовый) 200	№84 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРЕМЛОМ 200/2	№185 КАША ЖАРЕНАЯ (липовый) 200/5	№129 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№159 КАША ЖАРЕНАЯ (липовый) 200/5	№84 КУБАКСОВАЯ КОПЧЕВЫХ ОВЦАМЫШ 80	№180 КАША ЖАРЕНАЯ С ТЫСКОМ (липовый) 200/5	№165 КАША ЖАРЕНАЯ (Тюльпан) 200/5	№131 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 80/40	№93 СУТ МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВНЫМИ НАКЛЕТКАМИ 200
№197 КАШО С МОЛОКОМ 180	№139 КОБЕЛЬЯЯ НАКЛЕТКА С МОЛОКОМ 180	№134 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№215 ОМЛЕТ С СЫРОМ 80/5	№197 КАШО С МОЛОКОМ 180	№203 МАЛОСЫРНЫЙ ОТВАРНЫЙ С МАСЛОМ 190/5	№194 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	№195 КОБЕЛЬЯЯ НАКЛЕТКА С МОЛОКОМ 180	№215 ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5	№197 КАШО С МОЛОКОМ 180
БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВЪЕТЕРПОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	№382 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОДАВКАМ 180/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	№1 ВЪЕТЕРПОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40
	№7 САР ПОРЦИОННЫЙ 10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 30	БАТОН НАРЕЗНОЙ 10	№1 ВЪЕТЕРПОД С МАСЛОМ 30/10		№1 ВЪЕТЕРПОД С МАСЛОМ 30/10	БАТОН НАРЕЗНОЙ 40	БАТОН НАРЕЗНОЙ 10
№139 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (липовый) 180	АТЕЛЬСКИ 200	№139 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (липовый) 180	№139 ПИРОЖКИ И ПИРОЖКИ СВЕЖИЕ (липовый) 150	№139 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (липовый-липовый) 180	№139 ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ (липовый) 120/5	№139 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (липовый) 180	АТЕЛЬСКИ 200	№139 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (липовый) 180	№139 СОМ ОВОЩНЫЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (липовый) 180
ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (овощный) 80	№154 ЯБЛА СВЕДОЛЬЧАЯ ИЛИ МОЯКОВАЯ (липовый) 80	№134 ПИРОЖКИ ИЗ МОЯКОВЫХ ИЛИ СВЕЖИЕ (липовый) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 90	№1134 СВЕЖАЯ ТУШЕНАЯ В САЛАТНЕ ИЛИ СОУСЕ 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 80	№124 ПИРОЖКИ ИЗ МОЯКОВЫХ ИЛИ МОЯКОВЫХ (липовый) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 80
№197 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№85 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЛИВКАМИ 200	№85 БОРЩ 200	№178 РАССОЛЫВНИК ПЕЧИЧНО-ОСЕТРИННЫЙ 200	№82 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТОЙ ИЛИ ИДЕНТИФИКАЦИОННЫМИ 200	№87 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240	№183 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКЕДОНСКИМИ ФРУКТОВЫМИ 200/25	№185 БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№17 СУТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ 200	№197 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200
№104 ПИРОЖКИ ИЗ ПТИЦЫ 180	№278 БЕЛОГОЛОВИЧНЫЙ ИЗ ОТВАРОНОГО ЯБЛА 80/80	№278 ЯЖУСКИ ПО-ДОМАШЕНАМУ 180	№191 ЗАПЕКАЛКА КАПУСТОБЕЛЫХ С ЯБЛОКОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200/5	№282 КОТЛЕТЫ БИТОЧКА ШИШЛИИ РЫБНЫЕ 70	№180 ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 200	№186 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 170	№188 ТЕФТЕЛИ ЯРВОНЧЕ (Ч) Я БАРНАЛД 70	№288 ТЕФТЕЛИ ЯРВОНЧЕ С КАПУСТОЙ ИЛИ БАРНАЛД 70	№197 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200
№137 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ 180	№151 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В САЛАТНОМ СОУСЕ 180	№137 КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№194 СОУС СМАТАННЫЙ 30	№166 КАША РАССОЛЫВЧАЯ С ОВОЩАМИ (липовый) 180/5	№178 КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ 200	№194 СОУС СМАТАННЫЙ 30	№196 КАША ТУШЕНАЯ 180	№166 КАША РАССОЛЫВЧАЯ С ОВОЩАМИ (липовый) 190/5	№197 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200
ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№188 КАСЕЛЬ ИЗ ПОВАИДА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№174 КОМПОТ ИЗ АЛТАЙСКИХ ИЛИ МАУНДИНОВ 180	№183 КОБЕЛЬЯЯ ПОВАИДА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 180	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	№197 КОМПОТ ИЗ ОВОЩЕЙ ПИРОЖКОВ 180	№194 СОУС СМАТАННЫЙ 30	№197 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	№197 ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200
	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	ХЛЕБ РЖАЧОЙ 50
					ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	
№125 СОСИСА, САПЛЕДЬНЫ ОТВАРНЫЕ 70	№217 ЗАПЕКАЛКА ИЗ ТВОРОГА 170	№283 ФРИКАДЕШКА РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80	№212 ЗАПЕКАЛКА С ТВОРОГОМ 170	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 90	№194 СУТ МОЛОЧНЫЙ С КРЕМЛОМ 200/2	№218 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКОМ 170	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 80	ОБЩИЙ ПО СЕЗОНУ (липовый) 80	№218 ЗАПЕКАЛКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ 150
№139 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 170	№101 КЕБАБ АЛЮМИНИЙ ПРОСТАВАША, РЯЖЕНКА 200	№152 ЗАПЕКАЛКА КАПУСТНАЯ 150	№151 СОУС МОЛОЧНЫЙ (липовый) 30	№1253 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С МОЛОКОМ 80	№180 МОЛОКО КИРГИЗСКОЕ 200	№191 КЕБАБ АЛЮМИНИЙ ПРОСТАВАША, РЯЖЕНКА 200	№194 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ МОЯКОВЫМ 180	№194 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ МОЯКОВЫМ 180	№133 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОДАВКАМ 180/10
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	354 СОУС СМАТАННЫЙ	№101 КЕБАБ АЛЮМИНИЙ ПРОСТАВАША, РЯЖЕНКА 200	№137 ПИРОЖКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ 180	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	№194 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ МОЯКОВЫМ 200	№194 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ МОЯКОВЫМ 200	№131 ТЫСКА ПРИПУШЕННАЯ С ЯБЛОКОМ И ИРИСОМ 80
ПЕЧЕНЬЕ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	БАДНИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30
				№173 ВЯЛОЧА ТЕЧУЛАКА 90	№1508 ФАКУС МОЯКОВЫЙ С ИРИСОМ (липовый) 30	ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	№173 ВЯЛОЧА ТЕЧУЛАКА 70
							№170 ВЯЛОЧА ДОРОЖНИК 80		

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

