

Администрация Петрозаводского городского округа

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Петрозаводского городского округа «Детский сад № 30 «Насто»

(МДОУ «Детский сад № 30 «Насто»)

Утверждаю:

Заведующий

МДОУ «Детский сад № 30 «Насто»

Е.В. Меренкова

«29» августа 2025

Приказ № 101

(введено с 04.03.2024)

Перспективное

10-ти дневное меню

Режим работы образовательной организации – 10,5 ч.

Возраст воспитанников:

Ясли – с 1 года до 3 лет

Экспертное заключение №10-ДС/3590-20/129 от 25 октября 2022 года.

Сад – с 3 лет до 7 лет

Экспертное заключение №10-ДС/3590-20/128 от 25 октября 2022 года.

Питание организовано 5-ти разовое (приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).

Меню разработано: АУ ТО «Центр технологического контроля»,
юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская, д. 47А;
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147.

При составлении меню использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур по производству мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, III часть – М.: Хлебпродинформ, 1999 г.;
- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург, Средне-Уральское книжное издательство, 1995 г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 – Москва: 2006 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания – М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г.;
- Сборник технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001 г.;
- Сборник рецептур и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, от 1 года до 7 лет – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций, 1-4 классов – Новосибирск, «Федеральная служба по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека», 2021 г.

В 10-ти дневное меню внесено изменение в отношении 1 дня – ужин, вместо шницеля из курицы идет замена яйцом.

Это связано с тем, что нет в этот день поставки цыпляток охлажденный.

Рыба по меню идет с учетом региона: пикша, треска, сайда, минтай.

Напиток из шиповника равноценно заменяется на напиток из замороженных ягод.