

**Информационная карта участника
II республиканского конкурса
«Лучшая столовая образовательной организации»**

№	Направления	
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование образовательной организации в соответствии с Уставом	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад» с. Щельябож
	Тип столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная)	Пищеблок, работающий на сырье (сырьевая)
	Количество воспитанников: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают четырехразовое питание (количество, %)	- 32 воспитанника; - 32 воспитанника, 100 %; - 32 воспитанника, 100 %.
	Стоимость питания (руб.)	1-3 года – 117, 77 р., 3-7 лет – 142, 19 р.
	Использование новых форм в организации обслуживания воспитанников (фито-бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд)	-
	Безналичный расчет за питание воспитанников	-
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией питания и обслуживания воспитанников	-
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Пищеблок оснащен технологическим и иным оборудованием для приготовления для различных видов питания. Перечень оборудования и фотографии оборудования

		(Приложение 1)
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	Количество посадочных мест – 32. Групповые комнаты оснащены современной мебелью, соответствующей требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 Фотографии групповых комнат, где осуществляется прием пищи воспитанниками (Приложение 2)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены воспитанников (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Помещения дошкольных групп соответствуют требованиям по соблюдению личной гигиены воспитанников. Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной комнате размещены детские умывальники и напротив них установлены шкафчики для полотенец по списочному составу детей. Дети пользуются твердым туалетным мылом для рук. Фотографии умывальной зоны (Приложение 3)
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В групповых оформлены информационные стенды для родителей (законных представителей), на которых размещена полезная информация о здоровом питании. Фотографии стендов (Приложение 4)
3	Укомплектованность столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	Повар – 1 чел. кухонная рабочая – 1 чел. Пищеблок укомплектован кадрами на 100%
	Уровень профессионализма работников столовой	Селиванова Людмила Семеновна, повар: среднее профессиональное образование. Канева Ольга Степановна, кухонная рабочая: среднее образование. Копии документов об образовании (Приложение 5)

	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Селиванова Л.С., повар, прошла курсы повышения квалификации с 10.12.2007г. по 19.01.2008г. в ГОУ СПО УПТ по специальности «Повар» Документы (Приложение 6)
4	Меню столовой образовательной организации	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Десятидневное меню (Приложение 7)
	Презентация о приготовлении поварами столовой горячего завтрака	http://shkomi.ucoz.net/index/portfolio/0-147 Презентация
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик флешмоб «Мой друг – витамин» (до 2-х минут)	http://shkomi.ucoz.net/index/portfolio/0-147 Видео-ролик
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе столовой, организации питания в детском саду, о работниках столовой в 2017-2018 учебном году	https://vk.com/wall-182422271_1 https://vk.com/wall-165306009_3430 https://vk.com/wall-52065920_3998
	Отражение работы столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации	http://shkomi.ucoz.net/index/portfolio/0-147 Приложение 8

Перечень оборудования в пищеблоке

1. Тестомесительная машина GASTRORAG
2. Надплитный воздухоочиститель Fox
3. Производственная мясорубка мим – 300
4. Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ
5. Мясорубка Moulinex
6. Кухонный комбайн Moulinex
7. Стол разделочно-производственный ATESY (2 шт)
8. Стеллаж для кухонного инвентаря



Надплитный воздухоочиститель Fox



Тестомесительная машина
GASTRORAG



Производственная мясорубка мим – 300



Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ



Мясорубка Moulinex



Кухонный комбайн Moulinex



Стол разделочно-производственный
АТЕSY(2 шт)



Стеллаж для кухонного инвентаря

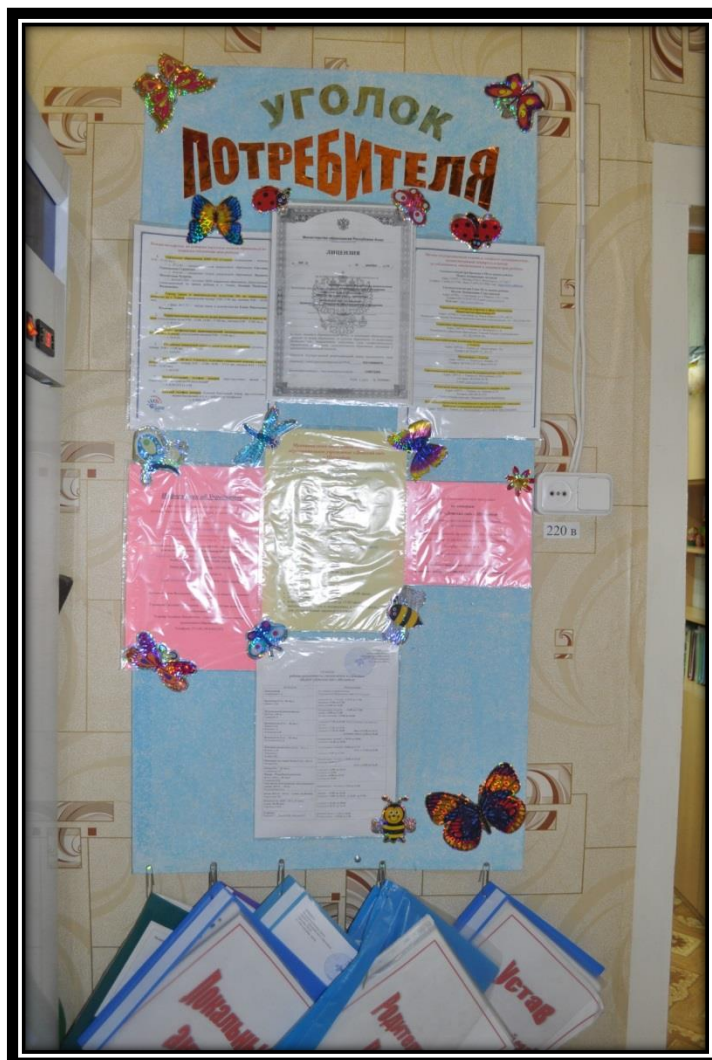
Приложение 2

Количество посадочных мест в смешанной дошкольной группе (3-7 лет)





Стенд «Уголок потребителя»



Стенд «Правильное питание дошкольников»



Приложение 5

Государственный комитет РСФСР
по профессионально-техническому образованию

ДИПЛОМ А № 273400

Настоящий диплом выдан *Намишиной*
Юдилье Семёновне
в том, что он *А* *1* *сентября* 19 *80* года
поступил *а* в *Техническое училище а/с*
г. Тельнов Калининской АССР
и *1* *марта* 19 *82* года окончил *а* полный курс
технического училища по профессии
продавец товаров
широкого ассортимента
Выпускные квалификационные экзамены сдал *а*
с оценкой *4 (хорошо)*
Решением экзаменационной комиссии

присвоена квалификация *продавец товаров*
широкого ассортимента

Председатель
экзаменационной комиссии *Белов*



М. П. Директор училища *Клима*

Заместитель директора училища
по учебно-производственной
работе (части) *Аннен*

Выдан *1* *марта* 19 *82* г.



Приложение 6

СВИДЕТЕЛЬСТВО АГ № 463838																	
<p>Настоящее свидетельство выдано <u>Селивановой Людмиле Семеновне</u></p> <p>в том, что она обучалась с <u>10 декабря 2007 г.</u> по <u>19 января 2008 г.</u> в <u>Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Усинский политехнический техникум по специальности «Повар»</u></p> <p>Решением Государственной аттестационной комиссии от <u>19 января 2008 г.</u> <u>Селивановой Л.С.</u> присвоена квалификация <u>Повар 6 (шестого) разряда</u></p>																	
																	
<p>М. П. _____ Директор _____ Секретарь _____ Выдано <u>19 января 2008 г.</u> Регистрационный № <u>175</u></p>																	
<p style="text-align: right;"><u>Селиванова Людмила Семеновна</u> (Фамилия, имя, отчество)</p> <p>за время обучения в <u>ГОУ СПО Усинский политехнический техникум</u> обнаружила следующие знания:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование предметов</th> <th>Объем часов</th> <th>Оценка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Общепрофессиональный курс</td> <td>22</td> <td>4 (хорошо)</td> </tr> <tr> <td>Оборудованности по обработке и приготовлению продуктов питания</td> <td>20</td> <td>4 (хорошо)</td> </tr> <tr> <td>Технология по обработке и приготовлению продуктов питания</td> <td>60</td> <td>4 (хорошо)</td> </tr> <tr> <td>Производственная практика</td> <td>204</td> <td>4 (хорошо)</td> </tr> </tbody> </table>			Наименование предметов	Объем часов	Оценка	Общепрофессиональный курс	22	4 (хорошо)	Оборудованности по обработке и приготовлению продуктов питания	20	4 (хорошо)	Технология по обработке и приготовлению продуктов питания	60	4 (хорошо)	Производственная практика	204	4 (хорошо)
Наименование предметов	Объем часов	Оценка															
Общепрофессиональный курс	22	4 (хорошо)															
Оборудованности по обработке и приготовлению продуктов питания	20	4 (хорошо)															
Технология по обработке и приготовлению продуктов питания	60	4 (хорошо)															
Производственная практика	204	4 (хорошо)															
																	
<p style="text-align: right;">М. П. _____ Заместитель директора _____</p>																	
<p>ПДФ Гензля. 2005 - 177860.</p>																	

Примерное десятидневное меню в пищевой ценности приготовленных блюд.

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория детей: 1 - 3 лет

Энергетическая ценность составляет 1137,5 ккал +/- 5 %

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетич. ценность (ккал)	Витамины, мг С
			Б	Ж	У		
	1 день						
	завтрак						
265	Каша манная	150	5,8	8,5	26,70	209,42	1,07
506	Чай с лимоном	150	0,04	0,001	11,43	46,87	2,1
108	Бутерброд с маслом	30	1,22	12,5	7,5	147,32	-
	обед						
16	Салат из свежих огурцов	40	0,29	4,04	0,91	41,05	1,82
154	Щи из свежей капусты	150	0,88	2,95	3,13	43,59	10,1
402	Фрикадельки из говядины тушеные в соусе	60	5,92	5,7	3,95	90,86	-
432	Макароны отварные	100	3,68	4,15	22,56	146,94	-
522	Компот из смеси сухофруктов	150	0,42	-	20,55	83,88	0,11
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
571	Слойка «Свердловская»	40	3,11	5,9	23,28	158,7	0,04
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
			28,39	48,92	148,81	1163,62	20,41
	2 день						
	завтрак						
268	Каша рисовая	150	4,7	8,58	27,8	209,42	1,07

508	Какао с молоком	150	1,95	0,33	19,46	88,71	0,48
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						
21	Салат из свежих помидоров	40	0,4	4,08	1,38	44,7	8,19
142	Борщ с капустой и картофелем	150	1,06	3,08	6,74	60,94	8,03
415	Курица в соусе с томатом	60	5,19	4,04	2,04	51,59	0,62
441	Картофельное пюре	100	2,05	4,24	9,39	96,86	3,4
526	Компот из кураги	150	0,25	0,15	16,4	67,94	0,21
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
554	Ватрушка с повидлом	40	2,9	1,41	19,54	102,57	-
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
310	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63,0	-
			35,64	43,85	207,71	1103,86	19,25
	3 день						
	завтрак						
180	Вермишель молочная	150	4,28	2,99	12,93	107,35	0,68
108	Бутерброд с маслом	30	1,22	12,5	7,5	147,32	-
507	Чай с молоком	150	1,08	0,93	13,08	65,34	0,48
	обед						
3	Салат из свежей капусты с морковью	40	0,06	4,04	3,85	54,74	10,72
170	Суп с крупой	150	1,24	3,14	8,65	67,92	0,81
368	Мясо отварное	60	16,34	11,67	-	166,5	-
435	Капуста тушеная	100	2,11	3,43	33,04	78,46	17,0
526	Компот из изюма	150	0,25	0,15	0,75	67,94	0,75
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
8	Салат из моркови и яблок	40	0,36	4,08	2,86	50,14	1,7
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
603	Пряники	40	2,36	1,88	30,0	146,4	-
			35,77	49,85	134,98	1112,7	32,51
	4 день						

	завтрак						
263	Каша гречневая молочная	150	6,86	9,48	24,66	213,98	1,07
510	Какао с молоком сгущенным	150	2,78	2,87	18,37	111,13	0,29
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						
71	Салат из моркови с зеленым горошком	40	0,78	4,04	2,61	52,96	2,14
148	Рассольник «Ленинградский»	150	1,25	3,22	7,66	73,4	7,11
379	Жаркое по-домашнему	100	10,1	10,3	7,8	165,01	3,92
526	Компот из чернослива	150	0,25	0,15	16,4	67,94	0,21
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
330/493	Сырники из творога со сгущенным молоком	40 / 20	6,93	4,37	9,31	113,4	0,09
532	Сок фруктовый	150	0,75	0,15	18,0	72,0	4,5
			37,55	43,22	133,47	1097,86	24,0
	5 день						
	завтрак						
282	Каша пшенная молочная жидкая	150	5,8	7,4	26,93	200,1	1,09
505	Чай с сахаром	150	-	-	11,28	45,09	-
108	Бутерброд с маслом	30	1,22	12,5	7,5	147,32	-
	обед						
60	Салат из свеклы отварной	40	0,68	2,03	3,72	36,22	3,38
161	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,66	1,76	9,08	68,13	6,81
382	Голубцы ленивые	60	5,11	4,97	12,11	57,07	7,45
441	Картофельное пюре	100	2,05	4,24	9,39	96,86	3,4
518	Кисель из варенья	150	0,09	-	29,03	116,49	0,03
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
565	Шанежка с яблоками	40	2,14	1,17	21,98	107,0	2,14
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37

310	Яйцо	40	5,1	4,6	0,3	63,0	-
			30,88	43,85	160,12	1132,27	29,47
	6 день						
	завтрак						
270	Каша ячневая	150	3,9	7,85	28,70	203,44	0,48
506	Чай с лимоном	150	0,04	0,001	11,43	46,87	2,1
109	Бутерброд с джемом или повидлом	60	1,69	4,29	32,63	175,83	0,18
	обед						
3	Салат из свежей капусты с морковью	40	0,06	4,04	3,85	54,74	10,72
157	Суп из овощей	150	1,03	2,65	4,29	49,36	11,4
188	Картофель отварной	100	1,84	4,78	10,95	86,36	13,44
347	Рыба, припущенная в молоке	60	8,05	4,27	1,86	78,04	0,7
532	Сок фруктовый	150	0,75	0,15	18,0	72,0	4,5
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
8	Салат из моркови и яблок	40	0,36	4,08	2,86	50,14	1,7
604	Печенье сахарное	40	3,0	3,92	29,76	166,8	-
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
			27,19	40,97	166,65	1144,17	45,59
	7 день						
	завтрак						
180	Вермишель молочная	150	4,28	2,99	12,93	107,35	0,68
510	Какао с молоком сгущенным	150	2,78	2,87	18,37	111,13	0,29
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						
16	Салат из свежих огурцов	40	0,29	4,04	0,91	41,05	1,82
145	Свекольник	150	1,30	2,64	7,2	69,46	5,24
387	Картофельная запеканка с мясом	100	11,64	11,75	9,43	190,05	1,98
523	Компот из свежих яблок с лимоном	150	0,18	0,15	19,01	78,22	2,02
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						

126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
301	Биточки пшениные со сгущенным молоком	40 / 20	2,22	1,19	12,37	62,60	0,13
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
603	Пряники	40	2,36	1,88	30,0	146,4	-
			37,09	40,85	146,44	1124,39	17,44
	8 день						
	завтрак						
281	Каша из хлопьев овсяных	150	5,37	6,73	21,62	170,39	1,15
505	Чай с сахаром	150	-	-	11,28	45,09	-
108	Бутерброд с маслом	30	1,22	12,5	7,5	147,32	-
	обед						
21	Салат из св. помидоров	40	0,4	4,08	1,38	44,7	8,19
154	Щи из свежей капусты	150	8,8	2,95	3,13	43,59	10,1
377	Бефстроганов из отварной говядины с соусом	60	10,57	9,87	1,01	135,23	0,24
432	Макароны отварные	100	3,68	4,15	22,56	146,94	-
522	Компот из смеси сухофруктов	150	0,42	-	20,55	83,88	0,11
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
567	Шанежка с картофелем	40	0,67	4,38	22,4	144,94	2,09
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
			38,16	49,84	140,23	1157,07	27,05
	9 день						
	завтрак						
263	Каша гречневая молочная	150	6,86	9,48	24,66	213,98	1,07
507	Чай с молоком	150	1,08	0,93	13,08	65,34	0,48
108	Бутерброд с маслом	30	1,22	12,5	7,5	147,32	-
	обед						
129	Икра кабачковая	40	0,48	3,5	3,08	31,2	3,84
142	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	150	1,06	3,08	6,74	60,94	8,03
414	Птица отварная	60	9,7	7,2	-	112,8	0,54
424	Рис отварной	100	2,49	4,07	25,07	15,04	-

526	Компот из кураги	150	0,25	0,15	16,4	67,94	0,21
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
591	Творожники песочные	40	4,28	8,11	17,66	161,12	0,02
529	Молоко	150	4,19	4,7	7,56	90,09	0,37
			34,45	54,2	142,99	1070,67	19,36
	10 день						
	завтрак						
271	Каша пшеничная	150	6,4	8,63	28,68	220,18	1,03
505	Чай с сахаром	150	-	-	11,28	45,09	-
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						
60	Салат из свеклы отварной	40	0,68	2,03	3,72	36,22	3,38
168	Суп с рыбными консервами	150	5,80	3,29	7,66	85,54	4,37
441	Картофельное пюре	100	2,05	4,24	9,39	96,86	3,4
391	Котлеты из говядины	60	10,75	10,11	8,5	168,39	-
526	Компот из изюма	150	0,25	0,15	16,4	67,94	0,21
122	Хлеб	30	2,28	0,24	14,76	70,5	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	80	0,56	0,24	6,48	34,4	4,8
311	Омлет	65	5,6	8,6	1,52	105,88	-
604	Печенье сахарное	40	3,0	3,92	29,76	166,8	-
			42,38	49,61	145,57	1220,94	17,3

Использованная литература:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (издание 6-е с дополнениями), Пермь 2012 год

Примерное десятидневное меню в пищевой ценности приготовленных блюд.

Сезон: осенне-зимний.

Возрастная категория детей: 4 -7 лет

Энергетическая ценность составляет 1575 ккал +/- 5 %

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетич. ценность (ккал)	Витамины, мг С
			Б	Ж	У		
	1 день						
	завтрак						
265	Каша манная	200	7,73	11,44	35,6	279,23	1,43
506	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,25	62,50	2,8
108	Бутерброд с маслом	40	1,62	16,66	10,0	196,42	-
	обед						
16	Салат из свежих огурцов	60	0,44	6,06	1,37	61,58	2,73
154	Щи из свежей капусты	200	1,17	3,93	4,17	58,12	13,46
402	Фрикадельки из говядины тушеные в соусе	80	7,89	7,62	5,26	121,15	-
432	Макароны отварные	130	4,79	5,4	29,33	191,02	-
522	Компот из смеси сухофруктов	200	0,56	-	27,4	111,84	0,15
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
571	Слойка «Свердловская»	60	4,67	8,86	34,92	238,06	0,06
	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
			37,9	67,02	201,9	1572,29	29,63
	2 день						
	завтрак						
268	Каша рисовая	200	6,28	11,44	37,07	279,23	1,43
508	Какао с молоком	200	2,61	0,45	29,95	118,29	0,65
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						

21	Салат из свежих помидоров	60	0,6	6,12	2,08	67,04	12,29
142	Борщ с капустой и картофелем	200	1,42	4,11	8,99	81,25	3,21
415	Курица в соусе с томатом	80	6,92	5,39	2,72	68,79	0,82
441	Картофельное пюре	130	2,67	5,51	12,21	125,92	4,42
526	Компот из кураги	200	0,33	0,2	21,87	90,58	0,28
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
554	Ватрушка с повидлом	60	3,67	1,75	42,24	199,35	0,15
310	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63,0	-
	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
			43,58	54,77	203,45	1468,96	32,36
	3 день						
	завтрак						
180	Вермишель молочная	200	5,71	5,25	17,25	143,14	0,91
108	Бутерброд с маслом	40	1,62	16,66	10,0	196,42	-
507	Чай с молоком	200	1,45	1,25	17,44	87,12	0,65
	обед						
3	Салат из свежей капусты с морковью	60	0,98	6,06	5,78	82,12	16,09
170	Суп с крупой	200	1,66	4,19	11,54	90,56	1,08
368	Мясо отварное	80	21,78	15,56	-	222,0	-
435	Капуста тушеная	130	2,74	4,46	42,95	102,0	22,1
526	Компот из изюма	200	0,33	0,2	21,87	90,58	0,28
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
8	Салат из моркови и яблок	60	0,55	6,12	4,29	75,21	2,54
	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
603	Пряники	60	3,54	2,82	45,0	219,6	-
			48,99	69,29	205,88	1522,87	44,15
	4 день						
	завтрак						
263	Каша гречневая молочная	200	9,16	12,65	32,89	285,32	1,43
510	Какао с молоком сгущенным	200	3,71	3,83	24,49	148,17	0,38
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11

	обед						
71	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1,17	6,06	3,92	79,45	3,22
148	Рассольник «Ленинградский»	200	1,67	4,3	10,22	97,87	9,48
379	Жаркое по-домашнему	130	13,15	13,48	10,15	214,54	4,6
526	Компот из чернослива	200	0,33	0,2	21,87	90,58	0,28
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
330/493	Сырники со сгущенным молоком	60 / 20	10,33	6,53	13,51	150,42	0,13
532	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	92,0	4,0
			48,91	56,07	173,19	1413,74	32,13
	5 день						
	завтрак						
282	Каша пшеничная молочная жидкая	200	7,79	9,9	35,01	266,89	1,46
505	Чай с сахаром	200	-	-	15,04	60,12	-
108	Бутерброд с маслом	40	1,62	16,66	10,0	196,42	-
	обед						
60	Салат из свеклы отварной	60	1,03	3,05	5,59	54,33	5,07
161	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,22	2,36	12,11	90,84	9,08
382	Голубцы ленивые	80	6,81	6,62	2,82	114,14	9,94
441	Картофельное пюре	130	2,67	5,51	12,21	125,92	4,42
518	Кисель из варенья	200	0,12	-	38,71	155,32	0,05
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
565	Шанежка с яблоками	60	3,22	1,75	32,98	160,5	3,22
	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
310	Яйцо	40	5,1	4,6	0,3	63,0	-
			39,55	57,49	203,37	1539,85	42,24
	6 день						
	завтрак						

270	Каша ячневая	200	5,21	10,47	38,27	271,26	2,44
506	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	15,25	62,50	2,8
109	Бутерброд с джемом или повидлом	40	1,13	2,86	21,64	117,22	0,12
	обед						
3	Салат из свежей капусты с морковью	60	0,98	6,06	5,78	82,12	16,09
157	Суп из овощей	200	1,38	3,53	5,72	65,82	15,12
188	Картофель отварной	130	2,39	6,21	14,24	112,27	17,47
347	Рыба, припущенная в молоке	80	17,44	9,24	4,03	2,48	0,94
532	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	92,0	4,0
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
8	Салат из моркови и яблок	60	0,55	6,12	4,29	75,21	2,54
604	Печенье сахарное	60	4,5	5,88	44,64	250,2	-
529	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
			48,48	57,28	203,82	1345,2	62,02
	7 день						
	завтрак						
180	Вермишель молочная	200	5,71	5,25	17,25	143,14	0,91
510	Какао с молоком сгущенным	200	3,71	3,83	24,49	148,17	0,38
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						
16	Салат из свежих огурцов	60	0,44	6,06	1,37	61,58	2,73
145	Свекольник	200	1,74	3,53	9,67	92,62	6,99
387	Картофельная запеканка с мясом	130	15,13	15,28	12,27	247,07	2,57
523	Компот из свежих яблок с лимоном	200	0,25	0,21	25,35	104,3	2,7
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
301	Биточки пшеничные со сгущенным молоком	60/20	3,26	1,7	18,0	93,9	0,19
529	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5

603	Пряники	60	3,54	2,82	45,0	219,6	-
			47,76	53,88	199,42	1485,89	25,58
	8 день						
	завтрак						
281	Каша из хлопьев овсяных	200	7,16	8,98	28,84	227,19	1,53
505	Чай с сахаром	200	-	-	15,04	60,12	-
108	Бутерброд с маслом	40	1,62	16,66	10,0	196,42	-
	обед						
21	Салат из свежих помидоров	60	0,6	6,12	2,08	67,04	12,29
154	Щи из свежей капусты	200	1,17	3,93	4,17	58,12	13,46
377	Бефстроганов из отварной говядины с соусом	80	14,1	13,17	1,35	180,3	0,32
432	Макароны отварные	130	4,79	5,4	29,33	191,02	-
522	Компот из смеси сухофруктов	200	0,56	-	27,4	111,84	0,15
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
567	Шанежка с картофелем	60	5,97	6,57	33,6	217,41	
529	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
			44,94	67,87	190,41	1561,83	36,75
	9 день						
	завтрак						
263	Каша гречневая	200	9,15	12,65	32,89	285,32	1,43
507	Чай с молоком	200	1,45	1,25	17,44	87,12	0,65
108	Бутерброд с маслом	40	1,62	16,66	10,0	196,42	-
	обед						
129	Икра кабачковая	60	0,72	2,82	4,62	46,8	5,76
142	Борщ с капустой и картофелем	200	1,42	4,11	8,99	81,25	3,21
414	Птица отварная	80	12,9	9,7	-	150,4	0,72
424	Рис отварной	130	3,24	5,29	32,6	195,6	-
526	Компот из кураги	200	0,33	0,2	21,87	90,58	0,28
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5

591	Творожники песочные	60	6,42	12,17	26,5	241,68	0,02
529	Молоко	200	5,59	6,38	10,08	120,12	0,5
			46,22	71,89	103,51	1627,54	21,07
	10 день						
	завтрак						
271	Каша пшеничная	200	8,54	11,5	38,23	293,57	1,38
505	Чай с сахаром	200	-	-	15,04	60,12	-
105	Бутерброд с маслом и с сыром	35	5,01	8,16	7,42	123,14	0,11
	обед						
60	Салат из свеклы отварной	60	1,03	3,05	5,59	54,33	5,07
168	Суп с рыбными консервами	200	7,74	4,39	10,22	114,06	5,83
441	Картофельное пюре	130	2,67	5,51	12,21	125,92	4,42
391	Котлеты из говядины	80	14,34	13,49	11,45	224,52	-
526	Компот из изюма	200	0,33	0,2	21,87	90,58	0,28
122	Хлеб	40	3,04	0,32	19,68	94,0	-
	уплотненный полдник						
126	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	8,84	38,25	8,5
311	Омлет	80	6,89	10,58	1,87	130,3	-
604	Печенье сахарное	60	4,5	5,88	44,64	250,2	-
			54,43	63,42	297,06	1598,99	25,59

Использованная литература:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (издание 6-е с дополнениями), Пермь 2012 год

Приложение 8

