

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования «Городской округ закрытое
административно-территориальное образование Знаменск Астраханской
области» «Центр развития ребенка - детский сад «Золотой ключик»

Приказ №100-О

г. Знаменск
29.05.2026

**«Об утверждении меню приготовляемых блюд
на летний период
в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик»**

В целях приведения меню приготовляемых блюд в соответствие с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2022 №32, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01.06.2026 меню приготовляемых блюд для детей от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет на летний период в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик».
2. Медицинской сестре (диетической) Бирюковой О.И. при составлении ежедневного меню строго руководствоваться утвержденным меню.
3. Кладовщику согласно утвержденному меню обеспечить:
 - своевременную заявку и завоз набора основных продуктов;
 - выдачу продуктов питания и постоянный контроль за условиями их хранения.
4. Поварам строго соблюдать выполнение меню приготовляемых блюд.
5. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
6. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

 Н.Н. Ложкина

С приказом ознакомлены:

 О.И. Бирюкова
 О.М. Слабунова

Утверждаю
Заведующий МКДОУ ЗАТО
Знаменск ЦРР «Золотой ключик»
Н.Н. Ложкина



**Меню приготавливаемых блюд
для детей от 3 до 7 лет
МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик»
на летний период
2026 год**

Десятидневное меню: сад 3-7 года (новый СанПин) - На летний период с 01.06.2026 - 31.08.2026

День	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Хим. состав
День 1	1. Батон 30 2. Каша гречневая рассыпчатая 100 3. Чай 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Суп картофельный с бобами 200 2. Мясо тушеное с овощами 200 3. Компот из смеси сухофруктов. 200 4. Хлеб пшеничный в/с 25 5. Хлеб ржаной 30	1. Молоко 180 2. Пирожок с повидлом 80	1. Пудинг творожный запеченый 150 2. Чай 200	Б: 77,008 (58,5%) Ж: 50,91 (-5,7%) У: 203,367 (-13,4%) К: 1501,995 (-7,3%)
День 2	1. Батон с маслом 35 2. Каша Манная молочная. 200 3. Кофейный напиток 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Суп крестьянский со сметаной. 200 2. Жаркое по-домашнему.* 200 3. огурец свежий 35 4. Компот из смеси сухофруктов. 200 5. Хлеб пшеничный в/с 25 6. Хлеб ржаной 30	1. Ряженка 180 2. ПЕЧЕНЬЕ 25	1. Вермишель отварная. 100 2. Котлета рыбная жареная 80 3. Томаты свежие 35 4. Соус томатно сметанный 30 5. Хлеб пшеничный в/с 25 6. Чай 200	Б: 86,892 (78,8%) Ж: 45,207 (-16,3%) У: 195,783 (-16,7%) К: 1382,605 (-14,7%)
День 3	1. Батон 30 2. Каша молочная пшеничная 200 3. Чай 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Суп картофельный с макаронными изделиями. 200 2. Свекла тушеная. 115 3. Ёжики в томатно сметанном соусе. 75/50 4. Компот из смеси сухофруктов. 200 5. Хлеб пшеничный в/с 25 6. Хлеб ржаной 30	1. Молоко 180 2. Булочка Российская наша. 60	1. Пудинг творожный запеченый 150 2. Чай 200	Б: 86,313 (77,6%) Ж: 60,173 (11,4%) У: 204,292 (-13%) К: 1613,889 (-0,4%)
День 4	1. Батон с маслом 35 2. Вермишель молочная 200 3. Кофейный напиток 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Борщ со сметаной. 200 2. Картофельное пюре (сад) 150 3. Котлеты, биточки куриные. 70/5 4. Салат из свежих огурцов помидор. 55 5. Компот из смеси сухофруктов. 200 6. Хлеб пшеничный в/с 25 7. Хлеб ржаной 30	1. Ряженка 180 2. ПЕЧЕНЬЕ 25	1. Омлет натуральный (наш) 100 2. Салат из зеленого горошка 50 3. Хлеб пшеничный в/с 25 4. Чай 200	Б: 89,626 (84,4%) Ж: 66,107 (22,4%) У: 174,383 (-25,8%) К: 1435,16 (-11,4%)

День 5	1. Батон 30 2. Каша "Дружба" 200 3. Чай 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Щи из свежей капусты. 200 2. Каша гречневая рассыпчатая 100 3. Тефтели из печени с рисом в молочном соусе 160 4. Томаты свежие 35 5. Компот из смеси сухофруктов. 200 6. Хлеб пшеничный в/с 25 7. Хлеб ржаной 30	1. Кисель плодово-ягодный 200 2. ПЕЧЕНЬЕ 25	1. Картофельное пюре (сад) 150 2. Котлета рыбная любительская. 75 3. огурец свежий 35 4. Хлеб пшеничный в/с 25 5. Чай 200	Б: 85,768 (76,5%) Ж: 41,248 (-23,6%) У: 220,638 (-6,1%) К: 1464,312 (-9,6%)
День 6	1. Батон 30 2. Вермишель отварная сладкая. 100 3. Чай 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Суп крестьянский со сметаной. 200 2. Суфле из отварного мяса и риса 100 3. Компот из смеси сухофруктов. 200 4. Хлеб пшеничный в/с 25 5. Хлеб ржаной 30	1. Молоко 180 2. Булочка Российская наша. 60	1. Пудинг творожный запеченный 150 2. Чай 200	Б: 81,567 (67,8%) Ж: 56,423 (4,5%) У: 189,415 (-19,4%) К: 1512,075 (-6,7%)
День 7	1. Батон с маслом 35 2. Каша Рисовая молочная 200 3. Кофейный напиток 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Суп картофельный с макаронными изделиями. 200 2. Голубцы ленивые 200 3. огурец свежий 35 4. Компот из смеси сухофруктов. 200 5. Хлеб пшеничный в/с 25 6. Хлеб ржаной 30	1. Ряженка 180 2. ПЕЧЕНЬЕ 25	1. Рыба под омлетом. 120 2. Томаты свежие 35 3. Хлеб пшеничный в/с 25 4. Чай 200	Б: 90,172 (85,5%) Ж: 51,949 (-3,8%) У: 178,568 (-24%) К: 1408,058 (-13,1%)
День 8	1. Батон 30 2. Каша Манная молочная. 200 3. Чай 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Борщ со сметаной. 200 2. Картофельное пюре (сад) 150 3. Котлета мясная 70 4. Салат из свежих огурцов помидор. 55 5. Компот из смеси сухофруктов. 200 6. Хлеб пшеничный в/с 25 7. Хлеб ржаной 30	1. Молоко 180 2. Булочка Российская наша. 60	1. Лапшевник с творогом 200 2. Чай 200	Б: 80,947 (66,6%) Ж: 66,829 (23,8%) У: 187,505 (-20,2%) К: 1589,509 (-1,9%)

День 9	1. Батон с маслом 35 2. Вермишель молочная 200 3. Кофейный напиток 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Свекольник 200 2. Шлов с птицей 180 3. Томаты свежие 35 4. Компот из смеси сухофруктов. 200 5. Хлеб пшеничный в/с 25 6. Хлеб ржаной 30	1. ПЕЧЕНЬЕ 25 2. Ряженка 180	1. Картофельное пюре (сад) 150 2. Коплета рыбная жареная 80 3. Огурец свежий 35 4. Хлеб пшеничный в/с 25 5. Чай 200	Б: 91,32 (87,9%) Ж: 49,879 (-7,6%) У: 197,172 (-16,1%) К: 1404,952 (-13,3%)
День 10	1. Батон 30 2. Каша "Дружба" 200 3. Чай 200 4. Сок фруктовый. 100	1. Щи из свежей капусты. 200 2. Каша гречневая рассыпчатая 100 3. Оладьи из пчени со сметаной 120/30 4. Компот из смеси сухофруктов. 200 5. Хлеб пшеничный в/с 25 6. Хлеб ржаной 30	1. Кисель плодово-ягодный 200 2. Пирожок с повидлом 80	1. Овощное рагу . 150 2. Яйцо 53 3. Хлеб пшеничный в/с 25 4. Чай 200	Б: 84,481 (73,8%) Ж: 38,312 (-29,1%) У: 238,561 (1,6%) К: 1501,233 (-7,3%)

Заведующий:  / Ложкина Н.Н.