

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

Приказ №112-О

г. Знаменск
22.07.2026

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

В целях приведения менюготавливаемых 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 22.07.2026 менюготавливаемых 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 менюготавливаемых 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. Отменить действие приказа от 29.05.2026 №100-О «Об утверждении менюготавливаемых блюд на летний период в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик».
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ВрИО заведующего

В.В. Кудрикова

С приказом ознакомлены:

О.И. Бирюкова



**Меню приготавливаемых блюд
для детей от 1,5 до 3 лет**

МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик»

на летний период с 22.07.26 -31.08.26

Десятидневное меню: Если 1-3года(новый СанПин) - Летний период с 22.07.2026 - 31.08.2026

День	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Хим. состав
День 1	1. Батон 20 2. Каша Гречневая рассыпчатая 100 3. Чай 150	1. Суп картофельный с бобами 150 2. Мясо тушеное с овощами. 150 3. Компот из сухофруктов. 150 4. Хлеб пшен. 20 5. Хлеб ржаной 25	1. Молоко 150 2. пряник 25	1. Пудинг творожный запеченный. 90 2. Чай 150	Б: 53,398 (41,3%) Ж: 36,996 (-12,5%) У: 126,346 (-30,8%) К: 992,39 (-21,2%)
День 2	1. Батон с маслом 25 2. Каша манная молочная. 150 3. Чай 150	1. Суп крестьянский со сметаной. 150 2. Жаркое по- домашнему. 150 3. Огурец свежий. 35 4. Компот из сухофруктов. 150 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. ПЕЧЕНЬЕ 16 2. Сок фруктовый. 100	1. Капуста тушеная (наша) 100 2. Яйцо 26,5 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 49,913 (32%) Ж: 31,905 (-24,6%) У: 123,155 (-32,6%) К: 876,238 (-30,5%)
День 3	1. Батон 20 2. Каша молочная пшенная 150 3. Чай 150	1. Суп картофельный с макаронными изделиями. 150 2. Ёжики в томатно-сметанном соусе. 65/50 3. Компот из сухофруктов. 150 4. Хлеб пшен. 20 5. Хлеб ржаной 25	1. Кисель плодово-ягодный 150 2. Булочка Российская наша. 60	1. Картофельное пюре (наше) 100 2. Котлета рыбная любительская. 65 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 72,972 (93%) Ж: 39,601 (-6,4%) У: 161,771 (-11,5%) К: 1183,294 (-6,1%)
День 4	1. Батон с маслом 25 2. Вермишель молочная 150 3. Чай 200	1. Щи из свежей капусты. 150 2. Картофельное пюре (наше) 100 3. Котлета, биточки куриные. 60/5 4. Томаты свежие 35 5. Компот из сухофруктов. 150 6. Хлеб пшен. 20 7. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. ПЕЧЕНЬЕ 16	1. Омлет натуральный (наш) 65 2. Салат из зеленого горошка 50 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 70,856 (87,4%) Ж: 50,662 (19,8%) У: 127,056 (-30,5%) К: 1070,232 (-15,1%)

День 5	1. Батон 20 2. Каша "Дружба" 150 3. Чай 150	1. Суп овощной 150 2. Каша Гречневая рассыпчатая 100 3. Тефтели из печени с рисом в молочном соусе 160 4. Томаты свежие 35 5. Компот из сухофруктов. 150 6. Хлеб пшен. 20 7. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. ПЕЧЕНЬЕ 16	1. Булочка Российская наша. 60 2. Чай 150	Б: 51,701 (36,8%) Ж: 35,472 (-16,1%) У: 171,84 (-5,9%) К: 1164,004 (-7,6%)
День 6	1. Батон 20 2. Вермишель отварная сладкая. 100 3. Чай 150	1. Суп крестьянский со сметаной. 150 2. Суфле из отварного мяса и риса 100 3. Компот из сухофруктов. 150 4. Хлеб пшен. 20 5. Хлеб ржаной 25	1. Кисель плодово-ягодный 150 2. Булочка Российская наша. 60	1. Пудинг творожный запеченный. 90 2. Чай 150	Б: 61,196 (61,9%) Ж: 41,727 (-1,4%) У: 153,543 (-16%) К: 1187,61 (-5,7%)
День 7	1. Батон с маслом 25 2. Каша рисовая-молочная 150 3. Чай 150	1. Суп картофельный с макаронными изделиями. 150 2. Голубцы ленивые 150 3. огурец свежий 35 4. Компот из сухофруктов. 150 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Ряженка 150 2. ПЕЧЕНЬЕ 16	1. Рыба под омлетом 110 2. Томаты свежие 35 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 73,375 (94,1%) Ж: 43,073 (1,8%) У: 128,622 (-29,6%) К: 1097,78 (-12,9%)
День 8	1. Батон 20 2. Каша Манная молочная. 150 3. Чай 150	1. Суп овощной 150 2. Картофельное пюре (наше) 100 3. Котлета мясная. 60 4. Салат из свежих огурцов помидор. 50 5. Компот из сухофруктов. 150 6. Хлеб пшен. 20 7. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. Булочка Российская наша. 60	1. Капуста тушеная (наша) 100 2. Яйцо 26,5 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 64,74 (71,3%) Ж: 45,454 (7,5%) У: 145,661 (-20,3%) К: 1133,432 (-10%)
День 9	1. Батон с маслом 25 2. Вермишель молочная 150 3. Чай 150	1. Суп с галушками по-полтавски. 150 2. Плов с птицей 150 3. Томаты свежие 35 4. Компот из сухофруктов. 150 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Печенье 16 2. Кисель плодово-ягодный 150	1. Овощное рагу . 130 2. Хлеб пшеничный в/с 20 3. Чай 150	Б: 54,793 (45%) Ж: 31,038 (-26,6%) У: 153,077 (-16,2%) К: 969,954 (-23%)

День 10	1. Батон 20 2. Каша "Дружба" 150 3. Чай 150	1. Щи из свежей капусты. 150 2. Каша Гречневая рассыпчатая 100 3. Оладьи из печени со сметаной. 60/20 4. Компот из сухофруктов. 150 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. ПЕЧЕНЬЕ 16	1. Булка Российская. 60 2. Чай 150	Б: 50,184 (32,8%) Ж: 31,187 (- 26,3%) У: 160,997 (- 11,9%) К: 1068,934 (- 15,2%)
---------	---	---	--	---------------------------------------	--

Заведующий:  / Ложкина Н.Н.