



Меню приготавливаемых блюд

для детей от 1,5 до 3 лет

МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦДПЗ «Золотой ключик»

на период с 01.09.2026 по 30.09.2026

Десятидневное меню: Если 1-3года(новый СанПин) - на сентябрь 2026

День	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Хим. состав
День 1	1. Каша Гречневая рассыпчатая 100 2. Батон с повидлом 20 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 3. Яблоко 80	1. Пудинг творожный запеченный 90 2. Чай 150	Б: 53,758 (42,2%) Ж: 37,316 (-11,8%) У: 140,786 (-22,9%) К: 1056,55 (-16,1%)
День 2	1. Батон с маслом 25 2. Каша манная молочная. 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80.	1. Суп крестьянский со сметаной. 150 2. Жаркое по- домашнему. 150 3. Компот из свежих яблок 150 4. Огурец свежий. 35 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. Булка домашняя 70	1. Капуста тушеная (наша) 100 2. Яйцо 26,5 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 54,049 (43%) Ж: 33,999 (-19,6%) У: 156,848 (-14,1%) К: 1050,279 (-16,6%)
День 3	1. Батон 20 2. Каша молочная пшеничная 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	1. Суп картофельный с макаронными изделиями. 150 2. Ёжики в томатно-сметанном соусе. 65/50 3. Салат из свежих огурцов помидор. 50 4. Компот из сухофруктов. 150 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Кисель плодово-ягодный 150 2. ПЕЧЕНЬЕ 17,5	1. Картофельное пюре (наше) 100 2. Котлета рыбная любительская. 65 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 69,939 (85%) Ж: 39,23 (-7,3%) У: 150,707 (-17,5%) К: 1124,818 (-10,7%)
День 4	1. Батон с маслом 25 2. Вермишель молочная 150 3. Чай 200 4. Яблоко 80	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. ПЕЧЕНЬЕ 16 2. Чай 150	1. Омлет натуральный (наш) 65 2. Салат из зеленого горошка 50 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 70,736 (87,1%) Ж: 50,882 (20,3%) У: 128,914 (-29,4%) К: 1081,536 (-14,2%)

Десятидневное меню: Если 1-3года(новый СанПин) - на сентябрь 2026

День	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Хим. состав
День 1	1. Каша Гречневая рассыпчатая 100 2. Батон с повидлом 20 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 3. Яблоко 80	1. Пудинг творожный запеченный. 90 2. Чай 150	Б: 53,758 (42,2%) Ж: 37,316 (-11,8%) У: 140,786 (-22,9%) К: 1056,55 (-16,1%)
День 2	1. Батон с маслом 25 2. Каша манная молочная. 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80.	1. Суп крестьянский со сметаной. 150 2. Жаркое по- домашнему. 150 3. Компот из свежих яблок 150 4. Огурец свежий. 35 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. Булка домашняя 70	1. Капуста тушеная (наша) 100 2. Яйцо 26,5 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 54,049 (43%) Ж: 33,999 (-19,6%) У: 156,848 (-14,1%) К: 1050,279 (-16,6%)
День 3	1. Батон 20 2. Каша молочная пшеничная 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	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. ПЕЧЕНЬЕ 17,5	1. Картофельное пюре (наше) 1100 2. Котлета рыбная любительская. 65 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 69,378 (83,5%) Ж: 36,143 (-14,6%) У: 148,62 (-18,7%) К: 1085,633 (-13,8%)
День 4	1. Батон с маслом 25 2. Вермишель молочная 150 3. Чай 200 4. Яблоко 80	1. Ци из свежей капусты. 150 2. Картофельное пюре (наше) 1100 3. Котлета, биточки куриные. 60/5 4. Томаты свежие 35 5. Компот из сухофруктов. 150 6. Хлеб пшен. 20 7. Хлеб ржаной 25	1. ПЕЧЕНЬЕ 16 2. Чай 150	1. Омлет натуральный (наш) 65 2. Салаг из зеленого горошка 50 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 70,736 (87,1%) Ж: 50,882 (20,3%) У: 128,914 (-29,4%) К: 1081,536 (-14,2%)

День 5	1. Батон 20 2. Каша "Дружба" 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	1. Суп овощной 150 2. Каша Гречневая рассыпчатая 100 3. Тефтели из говядины 60 4. Соус томатно сметанный 30 5. Томаты свежие 35 6. Компот из сухофруктов. 150 7. Хлеб пшен. 20 8. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. Булочка Российская наша. 60	1. Овощное рагу . 130 2. Яйцо 26,5 3. Хлеб пшен. 20 4. Чай 150	Б: 63,112 (67%) Ж: 40,913 (-3,3%) У: 173,591 (-5%) К: 1211,686 (-3,8%)
День 6	1. Вермишель отварная сладкая. 100 2. Батон с повидлом 20 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. пряник 25 2. Молоко 150 3. Яблоко 80	1. Пудинг творожный запеченный. 90 2. Чай 150	Б: 62,322 (64,9%) Ж: 42,599 (0,7%) У: 149,122 (-18,4%) К: 1167,972 (-7,3%)
День 7	1. Батон с маслом 25 2. Каша рисовая молочная 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	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. ПЕЧЕНЬЕ 16 2. Чай 150	1. Рыба под омлетом 110 2. Томаты свежие 35 3. Хлеб пшеничный в/с 20 4. Чай 150	Б: 69,415 (83,6%) Ж: 39,643 (-6,3%) У: 134,301 (-26,5%) К: 1071,208 (-15%)
День 8	1. Батон 20 2. Каша Манная молочная. 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	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: 65,06 (72,1%) Ж: 45,774 (8,2%) У: 153,501 (-16%) К: 1171,032 (-7,1%)

День 9	1. Батон с маслом 25 2. Вермишель молочная 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	1. Суп с галушками по-полтавски. 150 2. Плов с птицей 150 3. Томаты свежие 35 4. Компот из свежих яблок 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: 55,213 (46,1%) Ж: 31,458 (-25,6%) У: 166,361 (-8,9%) К: 1031,274 (-18,2%)
День 10	1. Батон 20 2. Каша "Дружба" 150 3. Чай 150 4. Яблоко 80	1. Щи из свежей капусты. 150 2. Каша Гречневая рассыпчатая 100 3. Котлета мясная. 60 4. Компот из сухофруктов. 150 5. Хлеб пшен. 20 6. Хлеб ржаной 25	1. Сок фруктовый. 100 2. Булка домашняя 70	1. Вермишель отварная сладкая. 100 2. Чай 150	Б: 54,13 (43,2%) Ж: 38,293 (-9,5%) У: 174,008 (-4,8%) К: 1195,343 (-5,1%)

Заведующий:  / Ложкина Н.Н.

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

Приказ №126-О

г. Знаменск
01.09.2026

**«Об утверждении менюготавливаемых блюд
на период с 01.09.2026 по 30.09.2026
в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик»**

В целях приведения менюготавливаемых блюд в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, -

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01.09.2026 менюготавливаемых блюд для детей от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет на период с 01.09.2026 по 30.09.2026 в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик».
2. Медицинской сестре (диетической) Бирюковой О.И. при составлении ежедневного меню строго руководствоваться утвержденным меню.
3. Кладовщику Слабуновой О.М. 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 22.07.2026 №112-О «Об утверждении менюготавливаемых блюд на летний период в МКДОУ ЗАТО Знаменск ЦРР «Золотой ключик».
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий


Н.Н. Ложкина

С приказом ознакомлены:

 О.И. Бирюкова

 О.М. Слабунова