

П Р И К А З

09.01.2024

№ 3 - ОД

«О работе по десятидневному меню»

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, с учётом примерного десятидневного меню для детей, посещающих ДООУ с 10-часовым пребыванием, для зимне-весеннего сезона, приказываю:

1. Утвердить в МАДОУ «Детский сад № 14» «Примерное цикличное десятидневное меню для детей, посещающих ДООУ с 10-часовым пребыванием, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания на зимне-весенний сезон»

10-дневное меню (зимне-весенний сезон)

	1-й день	2-й день
Завтрак	Каша гречневая молочная жидкая Чай с сахаром и лимоном, бутерброд с маслом сливочным	Каша манная молочная жидкая, какао с молоком, бутерброд с маслом сливочным
2-ой завтрак	Сок (Фрукт)	Сок (Фрукт)
Обед	Суп рыбный со сметаной, тефтели из говядины в молочном соусе). Гороховое пюре, компот из сухофруктов, хлеб ржаной	Овощи порционные (свежий помидор) Суп картофельный с клёцками на курином бульоне, рагу овощное с курицей, компот из сухофруктов, хлеб ржаной
полдник	Ватрушка с творогом (повидлом) кофейный напиток с молоком	Шарлотка из риса с яблоком со сгущенкой, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный
	3-й день	4-й день
Завтрак	Каша ячневая молочная вязкая, кофейный напиток с молоком, бутерброд с маслом сливочным	Каша «Дружба» (пшено + рис) с маслом сливочным, бутерброд с маслом сливочным, Какао с молоком
2-ой завтрак	Сок (Фрукт)	Сок (Фрукт)
Обед	Овощи порционные (свежий огурец) Свекольник с мясом и сметаной Рыба, тушёная в сметанном	Суп картофельный с мясными фрикадельками, котлета мясная рубленая, капуста тушёная, компот из с/фруктов,

	соусе, картофельное пюре, компот из с/фруктов, хлеб ржаной	хлеб ржаной
полдник	Запеканка из творога со сгущённым молоком, Чай с сахаром, хлеб пшеничный	Пирожок печёный с повидлом, молоко кипячёное
Завтрак	5-й день	6-й день
	Вермишель в молоке, бутерброд с маслом сливочным, кофейный напиток с молоком	Каша пшённая молочная жидкая, чай сладкий с лимоном, бутерброд со слив. маслом.
2-ой завтрак	Сок (Фрукт)	Сок (Фрукт)
Обед	Суп овощной с мясом и сметаной, Ёжики из говядины, картофельное пюре, компот из сухофруктов, хлеб ржаной	Борщ из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной, плов из отварной курицы, компот из сухофруктов, хлеб ржаной
полдник	Яйцо варёное, салат зимний, кисель из концентрата, хлеб пшеничный	Омлет натуральный, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный
Завтрак	7-й день	8-й день
	Каша геркулесовая молочная жидкая, какао с молоком, бутерброд с маслом сливочным	Каша молочная «Здоровье» жидкая, бутерброд с маслом сливочным, кофейный напиток с молоком
2-ой завтрак	Сок(Фрукт)	Сок(Фрукт)
Обед	Салат из моркови с яблоками, суп гороховый с мясом, с мясом, котлета рыбная, картофельное пюре, напиток лимонный, хлеб ржаной	Щи из св. капусты с картофелем на м/б со сметаной. Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе. Макароны отварные. Компот из с/фруктов, хлеб ржаной
полдник	Булочка «Российская», чай с молоком	Сырники из творога со сгущённым молоком, молоко кипячёное, хлеб пшеничный
Завтрак	9-й день	10-й день
	Каша перловая молочная вязкая, хлеб пшеничный с маслом, какао с молоком	Каша рисовая молочная жидкая, бутерброд со слив. маслом, кофейный напиток с

		МОЛОКОМ
2-ой завтрак	Сок (Фрукт)	Сок (Фрукт)
Обед	Салат из св. капусты с морковью с маслом растительным. Суп крестьянский с мясом и сметаной Жаркое по-домашнему . Компот из с/фруктов. Хлеб ржаной	Рассольник с мясом и сметаной, рыба тушёная в сметанном соусе, картофельное пюре, компот из с/ф, хлеб ржаной
полдник	Сельдь порционная, винегрет овощной с маслом растительным, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный	Свекла тушёная, чай с сахаром, конфета шоколадная, хлеб пшеничный

2. Медицинской сестре Миндалёвой Т.А. обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке и в медицинском кабинете в полном объёме, в доступной для работы форме.

3. Миндалёвой Т.А. вести мониторинг среднесуточного набора продуктов в день на одного ребёнка, с этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на одного ребёнка в день и доводить до сведения заведующего ДООУ.

4. Вести ежедневный контроль за принятием детьми пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объёма порции возрасту)

5. Возложить ответственность за организованную доставку пищевых продуктов питания и продовольственного сырья в ДООУ на завхоза Колесову М.А.

6. Для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией и в других чрезвычайных ситуациях, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, в ДООУ иметь и пополнять по мере использования резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.

7. Старшему воспитателю Трифионовой Ю.Е. включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Силантьева Е.Н.