

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «КРАСНАЯ ШАПОЧКА» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ»

624203, Свердловская область, г. Лесной, ул. Пушкина, 26А

Тел. / факс (34342) 4-78-43. ОКПО 50301296, ОГРН 1026601769017, ИНН/КПП 6630007077/668101001

от 27.03.2025

№ 33/1/ОД

**П Р И К А З**

«Об утверждении десятидневного (двухнедельного меню)  
меню для организации питания детей  
в МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка» с 01.03.2025 г.

В соответствии с пунктом 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, с утвержденным режимом пребывания воспитанников в МБДОУ,

Приказываю:

1. Утвердить и ввести в действие новое 10-дневное (двухнедельное) меню для организации питания детей в возрасте с 1-3 и с 3-7 лет на осенне-весенний и летний период, посещающих МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка» с 01.03.2025 года (Приложение № 1 «Двухнедельное (десятидневное меню) с 01.03.2025»).
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд», 1994 года, химический состав и пищевая ценность: [https://health-diet.ru/base\\_of\\_food/sostav/13594.php](https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php) (Приложение № 2 «Список технологических карт»).
3. Заведующей складом С.Б. Сычёвой обеспечить передачу своевременных заявок Поставщикам и поставку качественного набора основных продуктов.
4. Выдачу продуктов питания осуществлять согласно нового 10-ти дневного (двухнедельного) меню, обеспечить контроль за условиями их хранения.
5. Поварам Л.В. Лисевой, В.Н. Логиновой, И.В. Найдановой строго соблюдать выполнение технологии приготовления блюд нового меню в соответствии с технологическими картами.
6. Контроль за соблюдением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка»



Ю.В. Мандрова



78	Запеканка из творога с яблоком	120	140	29	Снежок	150	200
73	Соус молочный сладкий	30	50	<b>УЖИН</b>			
15	Чай с сахаром и лимоном	150	200	79	Запеканка из творога с рисом	110	130
2	Хлеб пшеничный	20	30	71	Сладкий подлив на повидле	30	50
<b>ЧЕТВЕРГ</b>				14	Чай с сахаром	150	200
<b>ЗАВТРАК</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
10	Каша манная	150	200	<b>ЧЕТВЕРГ</b>			
13	Какао на молоке	150	200	<b>ЗАВТРАК</b>			
27	Масло сливочное	5	5	7	Каша пшеничная	150	200
1	Батон	20	30	12	Кофейный напиток на молоке	150	200
<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>				31	Яйцо варёное	20	40
33	Фрукты свежие. Яблоки	108	114	1	Батон	20	30
<b>ОБЕД</b>				<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>			
39	Суп картоф. с горохом на м/к б	150	200	33	Фрукты свежие. Яблоки	108	114
67	Котлеты мясные	60	70	<b>ОБЕД</b>			
49	Пюре картофельное	100	100	43	Борщ на м/к б с томатной пастой	150	200
53	Свёкла тушеная с томат. пастой	50	70	67	Котлета мясная	60	70
21	Компот из сухофруктов	150	200	54	Каша гречневая рассыпч. на мкб	100	120
2	Хлеб пшеничный	20	30	74	Соус молочный	30	50
3	Хлеб дарницкий	40	50	18	Компот из урюка	150	200
<b>ПОЛДНИК</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
80	Печенье	20	20	3	Хлеб дарницкий	40	50
17	Напиток из шиповника	150	200	<b>ПОЛДНИК</b>			
<b>УЖИН</b>				25	Кисель на соке	150	200
54	Каша гречневая рассыпчат. на м/к б	100	120	<b>УЖИН</b>			
72	Соус томатно-молочный	30	50	76	Суфле из печени с рисом	75	95
14	Чай с сахаром	150	200	51	Морковь тушеная	110	100
2	Хлеб пшеничный	20	30	15	Чай с сахаром и лимоном	150	200
<b>ПЯНИЦА</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
<b>ЗАВТРАК</b>				<b>ПЯТНИЦА</b>			
4	Каша геркулесовая	150	200	<b>ЗАВТРАК</b>			
26	Сыр	16	21	11	Каша рисовая	150	200
12	Кофейный напиток нам молоке	150	200	13	Какао на молоке	150	200
1	Батон	20	30	1	Батон	20	30
<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>				26	Сыр	16	21
35	Сок	150	150	<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>			
<b>ОБЕД</b>				35	Сок	150	150
42	Суп картоф. с макар. изд. на к/б	150	200	<b>ОБЕД</b>			
68	Биточки мясные	60	70	38	Щи из св. капусты с картоф. и том. пастой на кур. бульоне	150	200
55	Капуста тушеная	110	130	69/70	Котлета из кури/ кура запечённая с луком и морковью	60	65
24	Компот из свежих яблок	150	200	64	Икра кабачковая	30	50
2	Хлеб пшеничный	20	30	57	Рожки отварные	80	90
3	Хлеб дарницкий	40	50	19	Компот из сухих груш	150	200
<b>ПОЛДНИК</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
28	Кефир без сахара	150	200	3	Хлеб дарницкий	40	50
<b>УЖИН</b>				<b>ПОЛДНИК</b>			
50	Картофель отварной с луком	80	100	28	Кефир без сахара	150	150
76	Суфле из печени с рисом	75	95	80	Печенье	20	20
74	Соус томатный	30	50	<b>УЖИН</b>			
15	Чай с сахаром и лимоном	150	200	58	Запеканка картофельная с овощами	150	200
2	Хлеб пшеничный	20	30	72	Соус томатно-молочный	30	50
				14	Чай с сахаром	150	200
				2	Хлеб пшеничный	20	30

## Нумерация технологических карт МБДОУ «Детский сад № 2 «Красная шапочка»

№ п/п	Наименование блюда	Номер ТК
<b>Хлебобулочные изделия</b>		
1	Батон	№ 1
2	Хлеб пшеничный	№ 2
3	Хлеб дарницкий	№ 3
<b>Каша молочные</b>		
4	Каша геркулесовая	№ 4
5	Каша ячневая	№ 5
6	Каша «Дружба»	№ 6
7	Каша пшеничная	№ 7
8	Каша гречневая	№ 8
9	Каша пшенная	№ 9
10	Каша манная	№ 10
11	Каша рисовая	№ 11
<b>Напитки</b>		
12	Кофейный напиток на молоке	№ 12
13	Какао на молоке	№ 13
14	Чай с сахаром	№ 14
15	Чай с сахаром и лимоном	№ 15
16	Чай с молоком	№ 16
17	Напиток из шиповника	№ 17
18	Компот из урюка	№ 18
19	Компот из сухих груш	№ 19
20	Компот из сухих яблок	№ 20
21	Компот из сухофруктов	№ 21
22	Компот из изюма	№ 22
23	Компот из кураги	№ 23
24	Компот из свежих яблок	№ 24
25	Кисель на соке	№ 25
<b>Молочная продукция</b>		
26	Сыр	№ 26
27	Масло сливочное	№ 27
28	Кефир без сахара	№ 28
29	Снежок	№ 29
<b>Блюда из яиц</b>		
30	Омлет	№ 30
31	Яйцо отварное	№ 31
<b>Фрукты и соки</b>		
32	Апельсины	№ 32
33	Яблоки	№ 33
34	Бананы	№ 34
35	Сок	№ 35
<b>Супы</b>		
36	Уха из минтая с яйцом	№ 36
37	Суп полевой на мясо-костном бульоне	№ 37
38	Щи из свежей капусты с картофелем и томат-пастой на курином бульоне	№ 38
39	Суп картофельный с горохом на мясо-костном бульоне	№ 39
40	Суп крестьянский на мясокостном бульоне	№ 40
41	Борщ со свежей капустной и картофелем вегетарианский	№ 41
42	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	№ 42
43	Борщ на мясо-костном бульоне с томатной пастой	№ 43
44	Суп-пюре из картофеля с гренками на курином бульоне	№ 44
45	Суп молочный с вермишелью	№ 45
<b>Блюда из рыбы</b>		

46	Тефтели рыбные в молочном соусе (минтай)	№ 46
47	Котлета рыбная минтай	№ 47
48	Соте из рыбы	№ 48
<b>Гарниры</b>		
49	Пюре картофельное	№ 49
50	Картофель отварной с жареным луком	№ 50
51	Морковь тушёная	№ 51
52	Рис припущенный	№ 52
53	Свёкла тушеная с томатной пастой	№ 53
54	Каша гречневая рассыпчатая на м/к бульоне	№ 54
55	Капуста тушеная	№ 55
56	Жаркое по-домашнему	№ 56
57	Рожки отварные	№ 57
58	Запеканка картофельная с овощами	№ 58
<b>Овощи</b>		
59	Томат	№ 59
60	Огурец	№ 60
61	Чеснок свежий	№ 61
62	Луковый салат	№ 62
63	Зелёный консервированный горошек	№ 63
64	Икра кабачковая	№ 64
65	Свекла отварная	№ 65
<b>Мясные блюда</b>		
66	Гуляш из говядины	№ 66
67	Котлета из говядины (мясная)	№ 67
68	Биточки мясные	№ 68
<b>Блюда из курицы</b>		
69	Котлета из курицы	№ 69
70	Кура запечённая с луком и морковью	№ 70
<b>Соуса и подливы</b>		
71	Сладкий подлив на повидле	№ 71
72	Соус томатно-молочный	№ 72
73	Соус молочный сладкий	№ 73
74	Соус томатный	№ 74
75	Соус молочный	№ 75
<b>Блюда из печени</b>		
76	Суфле из печени с рисом	№ 76
<b>Блюда из творога</b>		
77	Запеканка из творога с манной крупой	№ 77
78	Запеканка из творога с яблоком	№ 78
79	Запеканка из творога с рисом	№ 79
<b>Кондитерские изделия</b>		
80	Печенье	№ 80
<b>Соусы</b>		
81	Соус сметанный	№ 81
82	Подлив на соке	№ 82
83	Голубцы ленивые	№ 83
84	Соус томатный с овощами	№ 84



78	Запеканка из творога с яблоком	120	140	29	Снежок	150	200
73	Соус молочный сладкий	30	50	<b>УЖИН</b>			
15	Чай с сахаром и лимоном	150	200	79	Запеканка из творога с рисом	110	130
2	Хлеб пшеничный	20	3,0	71	Сладкий подлив на повидле	30	50
<b>ЧЕТВЕРГ</b>				14	Чай с сахаром	150	200
<b>ЗАВТРАК</b>				2	Хлеб пшеничный	20	20
10	Каша манная	150	200	<b>ЧЕТВЕРГ</b>			
13	Какао на молоке	150	200	<b>ЗАВТРАК</b>			
27	Масло сливочное	5	5	7	Каша пшеничная	150	200
1	Батон	20	30	12	Кофейный напиток на молоке	150	200
<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>				31	Яйцо варёное	20	40
33	Фрукты свежие. Яблоки	108	114	1	Батон	20	30
<b>ОБЕД</b>				<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>			
39	Суп картоф. с горохом на м/к б	150	200	33	Фрукты свежие. Яблоки	108	114
67	Котлеты мясные	60	70	<b>ОБЕД</b>			
49	Пюре картофельное	100	100	43	Борщ на м/к б с томатной пастой	150	200
53	Свёкла тушеная с томат. пастой	50	70	67	Котлета мясная	60	70
21	Компот из сухофруктов	150	200	54	Каша гречневая рассыпч. на мкб	100	120
2	Хлеб пшеничный	20	30	74	Соус молочный	30	50
3	Хлеб дарницкий	40	50	18	Компот из урюка	150	200
<b>ПОЛДНИК</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
80	Печенье	20	20	3	Хлеб дарницкий	40	50
17	Напиток из шиповника	150	200	<b>ПОЛДНИК</b>			
<b>УЖИН</b>				25	Кисель на соке	150	200
54	Каша гречневая рассыпчат. на м/к б	100	120	<b>УЖИН</b>			
72	Соус томатно-молочный	30	50	76	Суфле из печени с рисом	75	95
14	Чай с сахаром	150	200	51	Морковь тушеная	110	100
2	Хлеб пшеничный	20	30	15	Чай с сахаром и лимоном	150	200
<b>ПЯНИЦА</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
<b>ЗАВТРАК</b>				<b>ПЯТНИЦА</b>			
4	Каша геркулесовая	150	200	<b>ЗАВТРАК</b>			
26	Сыр	16	21	11	Каша рисовая	150	200
12	Кофейный напиток нам молоке	150	200	13	Какао на молоке	150	200
1	Батон	20	30	1	Батон	20	30
<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>				26	Сыр	16	21
35	Сок	150	150	<b>2-ОЙ ЗАВТРАК</b>			
<b>ОБЕД</b>				35	Сок	150	150
42	Суп картоф. с макар. изд. на к/б	150	200	<b>ОБЕД</b>			
68	Биточки мясные	60	70	38	Щи из св. капусты с картоф. и том. пастой на кур. бульоне	150	200
55	Капуста тушеная	110	130	69/70	Котлета из кури/ кура запечённая с луком и морковью	60	65
24	Компот из свежих яблок	150	200	64	Икра кабачковая	30	50
2	Хлеб пшеничный	20	30	57	Рожки отварные	80	90
3	Хлеб дарницкий	40	50	19	Компот из сухих груш	150	200
<b>ПОЛДНИК</b>				2	Хлеб пшеничный	20	30
28	Кефир без сахара	150	200	3	Хлеб дарницкий	40	50
<b>УЖИН</b>				<b>ПОЛДНИК</b>			
50	Картофель отварной с луком	80	100	28	Кефир без сахара	150	150
76	Суфле из печени с рисом	75	95	80	Печенье	20	20
74	Соус томатный	30	50	<b>УЖИН</b>			
15	Чай с сахаром и лимоном	150	200	58	Запеканка картофельная с овощами	150	200
2	Хлеб пшеничный	20	30	72	Соус томатно-молочный	30	50
				14	Чай с сахаром	150	200
				2	Хлеб пшеничный	20	20

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430220

Владелец Мандрова Юлия Вячеславовна

Действителен с 12.04.2024 по 12.04.2025