

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий

М.Э.Роду (зам-сод) №1



Е.В. Желтова

«СОГЛАСОВАННО»

Заместитель начальника управления
образования администрации города
Красноперекопска



У.В. Русович

03.08.2026 г

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-часовым пребыванием в условиях чрезвычайной ситуации (ЧС) на территории города Красноперкопска Республики Крым

ИСТОЧНИКИ РЕЦЕПТУР

1. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов. Руководители разработки Могильный М.П., Тутельян В.А. 2012год (*Использованы базовые рецептуры, адаптированные под ЧС*)
2. Сборник рецептов, на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Руководители разработки сборника Иванова В.Н, Могильный М.П., Шленская Т.В., 2013 год
3. «Питание детей», Снигур М.И., Корешкова З.Т.

НОРМАТИВНАЯ ОСНОВА

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
2. Предложения Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 19.04.2026 № 82-00-02/04-6792 п. 2.1 – исключение опасных блюд; п. 2.2 – использование консервов; п. 2.3 – питьевой режим
3. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 11, 15, 51
4. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ст. 17 (условия хранения)

День	Прием пищи	№ рецептуры	Блюдо	Масса порции 1–3 года (г)	Масса порции 5–7 лет (г)
1	Завтрак	ЧС	Каша манная жидкая молочная (на сгущенном молоке)	180	200
		6	Масло сливочное	5	5
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		ПП	Кондитерские изделия	20	30
		399	Сок фруктовый	150	180
	Второй завтрак	368	Флоды и ягоды свежие	50	50
	Обед	ПП	Овоци свежие/Овоци консервированные	40	50
		ЧС	Суп картофельный с бобовыми (тушенка говяжья)	150	200
		ЧС	Плов из мяса говядины/ Плов из тушенки говяжьей	160	180
		ПП	Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный	20/20	30/30
		378	Кисель из плодов или ягод свежих	150	180
	Уплотненный полдник	ПП	Икра кабачковая (консервированная)	40	50
		206	Макаронь отварные с сыром	130	160
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		393	Чай с лимоном	150	180

День	Прием пищи	№ рецептуры	Блюдо	Масса порции 1–3 года (г)	Масса порции 5–7 лет (г)
2	Завтрак	ЧС	Каша вязкая молочная (из разных круп) на сгущенном молоке	180	200
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		6	Масло сливочное	5	5
		7	Сыр твердый	10	15
		ЧС	Чай с молоком сгущенным	150	180
	Второй завтрак	368	Фрукты и ягоды свежие	50	50
	Обед	ПП	Овощи свежие/Овощи консервированные	40	50
		ЧС	Суп-лапша с мясными консервами (тушенка куриная)	150	200
		ЧС	Подлива с мясом (из тушенки куриной)	100	120
		321	Пюре картофельное	120	160
		ПП	Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный	20/20	30/30
		372	Компот из свежих фруктов	150	180
	Уплотненный полдник	215	Омлет натуральный	130	150
		ПП	Икра кабачковая (консервированная)	40	50
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		399	Сок фруктовый	150	180

День	Прием пищи	№ рецептуры	Блюдо	Масса порции 1–3 года (г)	Масса порции 5–7 лет (г)
3	Завтрак	ЧС	Каша вязкая молочная (из разных круп) на сгущенном молоке	180	200
		6	Масло сливочное	5	5
		7	Сыр твердый	10	15
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		396	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	180
	Второй завтрак	368	Плоды и ягоды свежие	50	50
	Обед	ПП	Овощи свежие/Овощи консервированные	40	50
		ЧС	Борщ с мясными консервами (тушенка из говядины)	150	200
		ЧС	Жаркое по-домашнему (тушенка говяжья)	180	200
		ПП	Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный	20/20	30/30
		376	Компот из сушеных фруктов	150	180
		230	Вареники ленивые отварные с маслом сливочным и сахаром	130	160
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		ПП	Кондитерские изделия	30	50
		399	Сок фруктовый	150	180
	Уплотненный полдник				

День	Прием пищи	№ рецептуры	Блюдо	Масса порции 1–3 года (г)	Масса порции 5–7 лет (г)
4	Завтрак	ЧС	Каша вязкая молочная (из разных круп) на сгущенном молоке	180	200
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		6	Масло сливочное	5	5
		ЧС	Какао с молоком сгущенным	150	180
	Второй завтрак	368	Плоды и ягоды свежие	50	50
	Обед	ПП	Икра кабачковая (консервированная)	40	60
		87	Суп с рыбными консервами	160	200
		ЧС	Гуляш из мяса говядины/Гуляш из тушенки говяжьей	120	120
		313	Каша рассыпчатая	120	160
		ПП	Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный	20/20	30/30
		378	Кисель из плодов или ягод свежих	150	180
	Уплотненный полдник	ПП	Овощи свежие/Овощи консервированные	40	50
		ЧС	Бигос (Капуста тушёная с мясом говядины/ из тушенки говяжьей)	160	180
		ПП	Кондитерские изделия	30	40
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		393	Чай с лимоном	150	180

День	Прием пищи	№ рецептуры	Блюдо	Масса порции 1–3 года (г)	Масса порции 5–7 лет (г)
5	Завтрак	ЧС	Каша вязкая молочная (из разных круп) на сгущенном молоке	180	200
		6	Масло сливочное	5	5
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		ЧС	Чай с молоком сгущенным	150	180
	Второй завтрак	368	Плоды и ягоды свежие	50	50
	Обед	ПП	Овощи свежие/Овощи консервированные	40	50
		ЧС	Суп картофельный с мясными консервами (говядина)	150	200
		ЧС	Поджарка из говядины (из тушенки) с соусом	120	140
		313	Каша рассыпчатая	130	140
		ПП	Хлеб ржаной	20	30
		376	Компот из сушеных фруктов	150	180
	Уплотненный полдник	ПП	Икра кабачковая (консервированная)	40	50
		216	Омлет с сыром	120	140
		ПП	Хлеб пшеничный	20	30
		393	Чай с лимоном	150	180

ОСОБЕННОСТИ МЕНЮ В УСЛОВИЯХ ЧС

Для приготовления первых и вторых блюд применяются мясные и рыбные консервы (говядина, курица, сардина, скумбрия).

Молочные продукты заменены сгущённым молоком.

Исключены салаты, рубленые мясные и рыбные изделия, запеканки, лапшевники.

Питьевой режим – только бутилированная или кипячёная вода.

Ведущий специалист-технолог по организации детского питания



О. Ю. Лаура