



Утверждаю:

Заведующий МКДОУ «Детский сад № 5 «Тополек» города Кирова Калужской области  
/Е.В. Тимошенко

**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
**МКДОУ «Детский сад № 5 «Тополек»**  
**города Кирова Калужской области**  
 Возрастная категория 1,5 – 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Энергетическая ценность, ккал.	№ рецептуры
<b>1 неделя</b>				
<b>Понедельник</b>				
Завтрак	Гречка отварная с маслом и сахаром	120/150	132/184	
	Чай	150/180	70/78	
	Печенье	40/40	125/125	
	Масло сливочное	8/10	60/75	
Обед	Суп рыбный картофельный с перловкой	180/200	212/232	
	Плов с мясом	120/150	283/363	
	Компот из сухофруктов	150/180	17/30	
	Хлеб	40/50	100/125	
	Батон	30/40	78/104	
Полдник	Сырники с маслом и сахаром	100/100	332/332	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Батон	30/40	78/104	
<b>Вторник</b>				
Завтрак	Каша пшеничная молочная	180/200	198/225	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Батон	30/40	78/104	
	Сыр	15/15	54/54	
Обед	Суп рисовый с мясом курицы	180/200	181/226	
	Котлета мясная	60/80	200/219	
	Картофельное пюре	120/150	245/331	
	Сок	150/180	63/67	
	Хлеб	40/50	100/125	
Полдник	Макаронны отварные с маслом	120/150	140/195	

	Какао	150/180	138/150	
	Батон	30/40	78/104	
	Мармелад			
<b>Среда</b>				
Завтрак	Каша рисовая молочная	180/200	204/226	
	Чай	150/180	70/78	

	Батон	30/40	78/104	
	Масло сливочное	8/10	60/75	
Обед	Свекольник с мясом курицы	180/200	257/273	
	Подлива мясная	60/80	190/209	
	Гречка отварная	120/150	116/165	
	Фруктовый напиток	150/180	14/27	
	Хлеб	40/50	100/125	
	Батон	30/40	78/104	
Полдник	Оладьи с повидлом	100/100	370/375	
	Кефир (йогурт)	150/180	84/101(99/119)	
	Батон	30/40	78/104	
<b>Четверг</b>				
Завтрак	Лапшевник молочный	180/200	202/226	
	Какао	150/180	138/150	
	Батон	30/40	78/104	
	Сыр	15/15	54/54	
Обед	Рассольник с мясом курицы	180/200	239/267	
	Рагу овощное с мясом	120/150	266/284	
	Сок	150/180	63/67	
	Хлеб	40/50	100/125	
Полдник	Каша пшеничная молочная	180/200	204/239	
	Батон	30/40	78/104	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Фрукт			
<b>Пятница</b>				
Завтрак	Каша гречневая молочная	180/200	197/224	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Батон	30/40	78/104	
	Масло сливочное	8/10	60/75	
Обед	Суп фасолевый с мясом курицы	180/200	227/259	
	Котлета из говяжьей печени	60/80	156/170	
	Рис отварной	120/150	135/180	
	Фруктовый напиток	150/180	14/27	
	Хлеб	40/50	100/125	
Полдник	Омлет	100/100	136/36	
	Батон	30/40	78/104	
	Чай	150/180	70/78	
<b>2 неделя</b>				
<b>Понедельник</b>				

Завтрак	Макароны отварные с сыром	120/150	110/132	
	Чай	150/180	70/78	
	Галеты	30/30	125/125	
	Масло сливочное	8/10	60/75	
Обед	Суп гороховый с мясом курицы	180/200	217/247	
	Бефстроганов из свинины	60/80	169/179	
	Гречка отварная	120/150	116/165	
	Компот из сухофруктов	150/180	17/30	
	Хлеб	40/50	100/125	
	Батон	30/40	78/104	
Полдник	Каша пшеничная молочная	180/200	204/239	
	Какао	150/180	138/150	
	Батон	30/40	78/104	
<b>Вторник</b>				
Завтрак	Каша геркулесовая молочная	180/200	235/263	
	Чай	150/180	70/78	
	Батон	30/40	78/104	
	Сыр	15/15	54/54	
Обед	Суп вермишелевый с мясом курицы	180/200	162/186	
	Жаркое по-домашнему с мясом	120/150	386/408	
	Сок	150/180	63/67	
	Хлеб	40/50	100/125	
	Батон	30/40	30/40	
Полдник	Манные биточки со сладкой подливой	100/100	332/342	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Вафля (зефир, пряник)			
<b>Среда</b>				
Завтрак	Каша пшеничная молочная	180/200	198/225	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Батон	30/40	78/104	
Обед	Масло сливочное	8/10	60/75	
	Борщ с мясом курицы	180/200	251/281	
	Тефтели мясные	60/80	200/219	
	Рис отварной	120/150	135/180	
	Компот из сухофруктов	150/180	17/30	
	Батон	30/40	78/104	
	Хлеб	40/50	100/125	

<b>Четверг</b>				
Завтрак	Каша гречневая молочная	180/200	197/224	
	Чай	150/180	70/78	
	Батон	30/40	78/104	
	Сыр	15/15	54/54	
Обед	Суп «Крестьянский» с мясом курицы	180/200	242/266	
	Котлета рыбная	60/80	148/155	
	Картофельное пюре	120/150	245/331	
	Сок	150/180	63/67	
	Хлеб	40/50	100/125	
Полдник	Каша манная молочная	180/200	200/228	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Батон	30/40	78/104	
	Фрукт			
<b>Пятница</b>				
Завтрак	Каша «Дружба» молочная	180/200	236/248	
	Кофейный напиток	150/180	31/35	
	Батон	30/40	78/104	
	Масло сливочное	8/10	60/75	
Обед	Суп картофельный с мясом курицы	180/200	205/232	
	Капуста тушеная с мясом курицы	120/150	282/316	
	Фруктовый напиток	150/180	14/27	
	Батон	30/40	78/104	
	Хлеб	40/50	100/125	
Полдник	Булочка домашняя	70/70	282/282	
	Кисель	150/180	36/38	
	Конфета (зефир, пряник)			

**Время приема пищи:**

группа	Подготовка к завтраку, завтрак	Подготовка к обеду, обед	Подготовка к полднику, полдник
Группы раннего возраста	8.05-8.50	11.40-12.00	15.20-15.40
младшая группа	8.05-8.40	12.20-12.40	15.25-15.50
средняя группа	8.15-8.40	12.30-13.00	15.25-15.50

старшая группа	8.25-8.50	12.40-13.10	15.30-15.50
подготовительная группа	8.35-8.50	12.50-13.15	15.30-15.50

**Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания**

Сторонний организатор отсутствует

**Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих), основные продукты и продовольственное сырье**

ОАО «Маслодельный завод Куйбышевский»

«Кировский хлебокомбинат»

ООО «Глобус»

И.П. Ашурков В.В.

И.П. Борисова Л.Н.

И.П. Сидоров С.Г.

**Ответственные за организацию питания**

- Тимошенко Елена Викторовна - заведующий  
Тел. +7(48456)5-69-51  
e-mail: topolyok.sad@yandex.ru

Прием:

Понедельник- 8.00-17.00

Вторник- 8.00-17.00

Среда- 8.00-17.00

Четверг- 8.00-17.00

Перерыв на обед 13.00-14.00

Пятница -8.00-16.00, без перерыва на обед

- Тарасова Ирина Владимировна - заведующий по хозяйственной части  
Тел. +7(48456)5-69-51  
e-mail: topolyok.sad@yandex.ru  
Прием:  
Понедельник - пятница - 8.00-17.00  
Перерыв на обед 13.00-14.00

*Функциональные обязанности в части организации питания:*

- \* подготовка нормативной документации по организации питания;
- \* координация и контроль деятельности работников пищеблока;
- \* координация работ по формированию культуры здорового питания обучающихся;
- \* проведение мониторинга удовлетворенности качеством горячего питания воспитанников и их родителей, не реже 1 раза в полугодие, анализ результатов мониторинга и использование его в работе;
- \* контроль за организацией питания.

- Отдел образования Кировской районной администрации  
Тел.: 8-48-456-2-91-85; 8-48-456-5-73-09  
Министерство образования и науки Калужской области  
Тел.: 8 (4842) 719-329; 8 (4842) 719-303  
Телефон горячей линии  
8-800-200-34-11  
звонок бесплатный

### **Результаты анкетирования родителей по питанию**

1. Завтракаете ли Ваш ребенок ежедневно дома?

- А) Да -25%
- Б) иногда - 5%
- В) никогда –70%

2. Нравится ли Вам питание в детском саду?

- А) Да -92%
- Б) не полностью -8%
- В) нет – 0%

3. Знакомы ли вы с понятием «Правильное питание»?

- А) Да -90%
- Б) частично -10%
- В) нет – 0%

4. Знакомят ли Ваших детей на занятиях с понятием «правильное питание»?

А) Да -100%

Б) Нет- 0%

5. Все ли съедает ваш ребенок в детском саду?

А) Да -92%

Б) Нет- 8%

### *Порядок предоставления питания в детском саду*

Ответственные за организацию питания в МКДОУ «Детский сад № 5 «Тополек» города Кирова Калужской области - заведующий Тимошенко Елена Викторовна, заведующий по хозяйственной части – Тарасова Ирина Владимировна.

Питание воспитанников организовано в 9 групповых помещениях детского сада.

Трехразовым питанием обеспечиваются все воспитанники посещающие учреждение.

При наличии детей инвалидов и лиц с ОВЗ создание отдельного меню не практикуется.

Завтраки, обеды и полдники организованы в соответствии с режимом группы.

Младший воспитатель организуют доставку питания в группу. Воспитатели организуют питание воспитанников. Перед приемом пищи дети моют руки.

Группы полностью укомплектованы необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание.

Обработка посуды и помещений производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Большое внимание уделяется калорийности детского питания. Используется 10 дневное меню, утвержденное заведующим детским садом.

Качество приготовляемой пищи ежедневно контролирует бракеражная комиссия.