

ПИТАНИЕ

В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

**Циклическое 20-дневное меню для организации питания детей в
возрастных группах 1,5-3, 3-7 и 7-11 лет в дошкольных
образовательных организациях и учреждениях типа «начальная
школа – детский сад» системы Департамента образования города
Москвы в 2012 году**



Приказ Департамента образования города Москвы от 30.12.2011 года №1146 « Об организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы в 2012 году введено Цикличное 20-дневное меню для организации питания детей в возрастных группах 1,5-3, 3-7 и 7-11 лет в дошкольных образовательных организациях и учреждениях типа «начальная школа – детский сад» системы Департамента образования города Москвы в 2012 году.

□ **Рацион питания разработан:**

- Некоммерческой организацией «Московским фондом содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения» (В. И. Тобис, Е. В. Жукова, З. С. Кретьева, В. Ю. Рясков), АНО «Научно-исследовательским информационно-аналитическим центром «Социальное питание» (А. В. Мосов, Н. М. Портнов, М. В. Михайлов), НИИ питания РАМН (В. А. Тутельян, И. Я. Конь), НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦЗД РАМН (Ж. Ю. Горелова, В. Р. Кучма), при участии руководителей дошкольных образовательных учреждений города Москвы.
- Требования к качеству сырья и пищевых продуктов разработаны при участии ВНИИ мясоперерабатывающей промышленности им. В. М. Горбатова РАСХН (А. С. Дадыкин, А. В. Устинова), ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии (Л. С. Абрамова), ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности РАСХН (И.Л. Стефанова), ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности РАСХН (Э. С. Гореньков, Л. К. Пацюк, С. К. Тамкович), ВНИИ кондитерской промышленности РАСХН (Т. В. Савенкова), ГосНИИ хлебопекарной промышленности РАСХН (М. Н. Костюченко), ВНИИ молочной промышленности РАСХН (И. А. Макеева) и одобрены на заседании Секции по проблемам питания детей и подростков Научно-методического совета по санитарно-эпидемиологическим вопросам при Управлении Роспотребнадзора по городу Москве (протокол от 24.03.2011).
- Технологические карты (рецептуры) блюд и кулинарных изделий разработаны при участии Московского государственного университета пищевых производств (Е. И. Титов, Л. Ф. Митасева) и инженеров-технологов московских предприятий, обеспечивающих питание обучающихся и воспитанников (Т. А. Ануфриева, И. Н. Орехова и др.).
- **Одобрено** Городским советом заведующих дошкольных образовательных учреждений города Москвы.



НОВОЕ В Циклическом 20-дневном меню для Организации питания детей

- Язык говяжий
- Сыр мягкий
- Увеличен выход фруктов, фрукты более разнообразны
- Икра из баклажанов
- Капуста квашенная
- Кабачки
- Вареники собственного приготовления
- Биойогурт питьевой
- Хлеб зерновой
- Ветчина
- Индейка
- Меланж, желток и белок пастеризованный
- Соевое масло
- Соусы: ягодные, овсяные, салатные



РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ

Группа пищевых продуктов	Среднесуточное количество пищевых продуктов, г на одного питающегося		
	1,5-3 года	3-7 лет	7-11 лет
Молоко обогащенное с м.д.ж. 3,2%, г	312,71	353,7	389,89
Кисломолочные продукты с м.д.ж. 3,2%, г	172,5	175	215
Творог с м.д.ж. 9%, г	31,39	36,57	29,73
Сметана с м.д.ж. 15%, г нетто	7,72	10,79	10,61
Сыр сычужный твердый, г	3,06	7,54	7,48
Мясо (говядина 1-го сорта, свинина нежирная), г нетто	43,88	51,32	52,99
Птица (цыплята, индейка, перепела), г	18,51	20,67	21,81
Рыба (филе), г	24,79	37,03	36,81
Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников, г	4,9	9,77	9,57
Яйцо куриное, шт.	0,7	0,84	0,95
Картофель, г (масса нетто по очищенному п/ф)	101,94	132,86	123,21
Овощи свежие, зелень, г нетто (масса нетто по очищенным п/ф)	156,53	239,37	233,78
Плоды, ягоды свежие, г нетто	42,19	54,25	58,94
Плоды ягоды сухие, г нетто	7,56	9,76	9,91
Соки фруктовые (овощные) обогащенные или прямого отжима, г	125	85	170
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный, г нетто	30,5	52,5	52,5
Хлеб пшеничный из муки 1 с обогащенный или хлеб зерновой, г	67,94	74,86	88,22
Крупы (злаки) и бобовые, г нетто	32,66	44,08	46,17
Макаронные изделия группы А, г	16,45	17,43	15,87
Мука пшеничная 1с	30,35	48,15	47,35
Масло коровье сладкосливочное, г нетто	20,62	28,96	28,51
Масло растительное, г нетто	5,54	8,4	8,23
Кондитерские изделия обогащенные, г	9,47	15,75	16,75
Чай, фиточай, г нетто	1,35	0,52	0,57
Какао-напиток обогащенный, г (в пересчете на какао-порошок)	0,51	0,62	0,69
Кофейный напиток обогащенный, г	0,92	1,11	1,23
Дрожжи хлебопекарные, г	0,41	0,55	0,51
Сахар, г	29,94	51,93	59,26
Соль пищевая поваренная йодированная с пониж. содерж. Na, г	2,75	3,84	3,83

Блюдо	Выход
Винегрет, Пудинг пшеничный, Картофель отварной, Рис отварной, Макароны, Вареники, Каша гречневая, Запеканка из творога. Пудинг манный, Биойогурт, Рыба припущенная	100
Напиток витаминизированный инстантный, Сок фруктовый	100
Салаты, Зеленый горошек, Икра из баклажанов	60
Сельдь с луком	35
Гренки для супа, Молоко сгущенное, Соус томатный	15
Борщи, Щи, Рассольник, Супы, Юшка картофельная, Суп-пюре, Уха	250
Суп гороховый	235
Суфле творожное	140
Пельмени, Макароны, запеченные с сыром, Блинчики, Вареники, Лапшевник с творогом, Запеканка тыквенно-яблочная, Крокеты из моркови, Зразы морковные, Сырники	150
Вермишель отварная	120
Тефтели мясные	55
Картофель отварной, Пюре картофельное	135
Биточки мясные, Биточки рыбные, Салат из свеклы	50
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	45
Гуляш из отварного мяса, помидоры свежие,	35/45
Завтрак зерновой, Каша молочная, Суп молочный, Жаркое по-домашнему, Запеканка картофельная с отварным мясом, Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200
Рагу из индейки. Запеканка картофельная с печенью	175
Котлеты рыбные, Биточки, Язык отварной, Котлеты из птицы, Тефтели мясные с рисом	90
Омлет, Котлеты рыбные паровые, Тефтели из рыбы, Пирожок с яблоком,	80
Рыба, тушеная в томате с овощами	165
Сыр мягкий	20
Ветчина	30
Сосиски	49
Соус ягодный	20
Суфле из отварной курицы. Пирожки, Ватрушка, Суфле из печени	70
Сыр	20
Соус томатный с маслом сливочным, Соус сметанный	20,25
Какао, Кисель, Компот, Кофейный напиток, Молоко, Отвар шиповника, Фиточай, Чай, Биойогурт питьевой,	180
Капуста тушеная	180
Вода	150

О МЕРАХ ПО ПОВЫШЕНИЮ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ГОРОДА МОСКВЫ

- По просьбе Департамента образования города Москвы Управление Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрело протокол совещания экспертной группы Департамента образования по вопросам организации питания в дошкольных образовательных учреждениях от 14.02.2012 о необходимости усовершенствования нового 20-дневного меню.
- По итогам рассмотрения данного вопроса на заседании экспертной группы 14.02.2012 и селекторных совещаниях Департамента образования города Москвы 10.02.2012 и 17.02.2012 Управлением Роспотребнадзора принято решение о возможности расширения вариативности ранее утвержденного меню.

