

Согласовано:

Начальник отдела образования,
молодежи и спорта Администрации
Первомайского района
Республики Крым

Фасон В.А.

«19» августа 2026г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ
«Первомайский детский
центр «Ромашка»
В.А. Зарина»
«19» 2026г.

Основное (организационное) меню для муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений и структурных подразделений муниципальных бюджетных образовательных учреждений Первомайского района Республики Крым для детей от 1,5 до 3 лет; от 3 до 7 лет (для работы в режиме ЧС)

Меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При составлении меню использовался: сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях./ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.2011г., сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях./ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.2010г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий в учебных заведениях. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2010г.;

Письмо Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 13.07.2026 № 82-00-02/04-6792-2026 «О дополнительных санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятиях в связи с введением на территории Республики Крым режима ЧС»

В меню исключены опасные в эпидемиологическом отношении блюда(изделия из рубленого мяса и рыбы, овощные салаты, запеканки, лапшевники, кисломолочные продукты и пр.).

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

Молоко используется только длительного хранения и сгущенное молоко (для приготовления напитков и каши).

Для соблюдения питьевого режима использовать бутилированную или кипяченую воду.

Для работы использовать таблицы замены пищевой продукции, согласно Приложению N 11 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 N 18.

ДЕНЬ-1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций 1,5 -3 года	Масса порций 3 -7 года
----------------	-----------------------------------	--------------------------------	------------------------------

завтрак

168/чс	Каша вязкая пшениная или пшеничная	180	200
393	Чай с сахаром и лимоном	150/3	180/5
	Хлеб пшеничный	20	30
6	Масло сливочное	5	5
	2 завтрак		
368/371	Фрукты свежие	100	100
	ИТОГО ЗАВТРАК:	458	520

обед

71	Овощи свежие(порционно помидор)	40	50
67/чс	Щи из свежей капусты с картофелем(бульон или тушенка говяжья)	150	200
314	Каша гречневая вязкая	120	150
277/чс	Гуляш из отварного мяса говядины (из тушенки говяжьей)	50/50	70/70
326	Компот из сухофруктов	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
	Хлеб ржаной	20	30
	ИТОГО ОБЕД:	600	780

полдник

	Булочка сдобная промышленного производства	100	100
396	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	180
	ИТОГО ПОЛДНИК:	250	280
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	1308	1580

ДЕНЬ-2

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций 1,5 -3 года	Масса порций 3 -7 года
завтрак			
93/чс	Суп молочный вермишелевый	180	200
396	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
6	Масло сливочное	5	5
7	Сыр твердый	10	15
	2 завтрак		
368/371	Фрукты свежие	100	100
	ИТОГО ЗАВТРАК:	465	525
обед			
71	Овощи свежие(порционно помидор)	40	50
99/чс	Суп из овощей (бульон или тушенка куриная)	150	200
304/чс	Плов с мясом птицы(с тушенкой куриной)	160	200
372	Компот из фруктов	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
	Хлеб ржаной	15	20
	ИТОГО ОБЕД:	535	670
полдник			
	Икра кабачковая (промышленная)	40	50
213	Яйцо отварное	40	40
399	Сок овощной,фруктовый,ягодный	150	180
	Хлеб ржаной	15	20
	Кондитерские изделия	30	50
	ИТОГО ПОЛДНИК:	275	340
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	1275	1545

ДЕНЬ-3

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций 1,5 -3 года	Масса порций 3 -7 года
завтрак			
168/чс	Каша вязкая кукурузная	180	200
393	Чай с сахаром и лимоном	150/3	180/5
	Хлеб пшеничный	20	30
6	Масло сливочное	5	5
	2 завтрак		
368/371	Фрукты свежие	100	100
	ИТОГО ЗАВТРАК:	458	520
обед			
71	Овощи свежие(порционно огурцы)	40	50
80/чс	Суп картофельный с крупой (бульон или тушенка говяжья)	150	200
276/чс	Жаркое по-домашнему с говядиной (из тушенки говяжьей)	170	220
372	Компот из фруктов	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
	Хлеб ржаной	15	20
	ИТОГО ОБЕД:	545	700
полдник			
196	Плов сладкий	100	130
399	Сок овощной,фруктовый,ягодный	150	180
	Хлеб ржаной	15	15
	ИТОГО ПОЛДНИК:	265	325
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	1268	1545

ДЕНЬ-4

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций 1,5 -3 года	Масса порций 3 -7 года
завтрак			
168/чс	Каша вязкая пшениная или пшеничная	180	200
383	Какао с молоком сгущенным	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
6	Масло сливочное	5	5
7	Сыр твердый	10	15
	2 завтрак		
368/371	Фрукты свежие	100	100
	ИТОГО ЗАВТРАК:	465	530
обед			
71	Овощи свежие(порционно огурцы)	40	50
62/чс	Борщ с мясом(тушенка говяжья)	150	200
321	Пюре картофельное	120	150
245	Рыба припущенная	60	70
382	Кисель из сока	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
	Хлеб ржаной	20	30
	ИТОГО ОБЕД:	560	710
полдник			
206	Макароны отварные с сыром	100/10	130/15
393	Чай с сахаром и лимоном	150/3	180/5
	Кондитерские изделия	30	50
	ИТОГО ПОЛДНИК:	293	380
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	1318	1620

ДЕНЬ-5

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций 1,5 -3 года	Масса порций 3 -7 года
----------------	-----------------------------------	--------------------------------	------------------------------

завтрак

92	Суп молочный манный	180	200
383	Какао с молоком сгущенным	150	180
	Хлеб пшеничный	20	30
6	Масло сливочное	5	5
	2 завтрак		
368/371	Фрукты свежие	100	100
	ИТОГО ЗАВТРАК:	455	515

обед

71	Овощи свежие(порционно помидор)	40	50
87	Суп с рыбными консервами	150	200
314	Каша вязкая(пшеничная,ячневая)	120	150
300/чс	Мясо птицы отварное(тушенка куриная)	60	70
376	Компот из сухофруктов	180	180
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	ИТОГО ОБЕД:	590	690

полдник

	Булочка сдобная промышленного производства	100	100
393	Чай с сахаром и лимоном	150/3	180/5
	ИТОГО ПОЛДНИК:	253	285
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:	1298	1490

	ИТОГО ЗА 5 ДНЕЙ	6467	7780
	в среднем за 5 дней	1293	1556