

Циклическое меню разработано на основании нормативных документов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2010 года издания.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 года
- Техничко-технологические карты
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

При приготовлении блюд используется йодированная соль, которая добавляется в конце варки.

По разработанному меню получены следующие данные:

Названия пищевых веществ	Потребность для детей от 1,5 до 3-х лет	Фактическое выполнение по меню	Потребность для детей от 3-х до 7 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	42	54,8	54	67,6
Жиры (г)	47	51,6	60	63,2
Углеводы (г)	203	197,6	261	252
Энергетическая ценность (ккал)	1400	1504	1800	1874
Витамин С (мг)	45	54,8	50	72,5

Начальник технологического отдела МП «ЕЦМЗ» Решетникова Н.В.

