



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по городу Москве**

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: [uprav@77.rospotrebnadzor.ru](mailto:uprav@77.rospotrebnadzor.ru), <http://77.rospotrebnadzor.ru>  
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

17.02.2012 № 05-03-08/46

Руководителю Департамента  
образования г.Москвы  
И.И.Калине

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Уважаемый Исаак Иосифович!**

Рассмотрев обращение Департамента образования г.Москвы в соответствии с протоколом совещания от 07.02.2012 г. по вопросам обращения граждан на введение нового цикличного 20-ти дневного меню, применяемого с 01.01.2012г в дошкольных образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы, Управление Роспотребнадзора по г. Москве считает возможным внести в рационы питания следующие изменения:

1. Добавить в завтрак масло сливочное (5г), сократив его закладку в блюда и кулинарные изделия.
2. Добавить в завтрак сыр в пределах установленных натуральных норм потребления, соответственно сократив нормы закладки молока в блюда и кулинарные изделия.
3. Предусмотреть возможность использования сахара в индивидуальной упаковке (5г) к фиточаям и зеленому чаю (для тех детей, которые не приучены пить несладкие чай).
4. Добавить хлеб пшеничный на завтрак в 6, 10, 14, 17, 19, 20 дни цикличного меню.
5. Заменить блюдо «Вареники с фруктовой начинкой из п/ф промышленного производства» на «Оладьи с яблоками собственного производства».
6. Дать возможность выбора способа приготовления каш для детей раннего возраста .
7. Отменить витаминизацию третьих блюд в обед .
8. Увеличить выходы блюд из мяса, птицы, рыбы в пределах установленных натуральных норм потребления, соответственно сократив выход колбасных изделий .

9. Предусмотреть возможность замены апельсинового и ананасового соков на другие гипоаллергенные соки, а при необходимости на другие напитки или воду.
10. Предусмотреть возможность замены citrusовых фруктов и киви на другие фрукты.
11. Заменить мед джемом.
12. В технологических картах на кулинарные изделия предусмотреть возможность использования как меланжа (продукта яичного жидкого пастеризованного), так и яйца куриного диетического.

Указанные изменения в рабочем порядке согласованы с отделом детского питания НИИ питания РАМН.

ВРИО руководителя

*С уважением*  


Ю.Н.Момот