

Пояснительная записка к меню

Настоящее «Примерное 10-дневное меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет в образовательных организациях, реализующих программу дошкольного образования Партизанского муниципального района с 10,5-часовым пребыванием» (далее – примерное меню) разработано в соответствии с утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.20г г. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3848-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений" (далее – СанПин 2.4.3848-20).

В МБДОУ «Детский сад «Кораблик» с.Хмыловка работает на сырьё.

Фактический рацион питания составляется в соответствии с 10-дневным перспективным меню, учреждение организует питание самостоятельно силами штатных работников пищеблоков.

Расходы на приобретение продуктов питания на одного воспитанника в день рассчитаны согласно Приложению 10 к «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН2.4.3648-20, утверждённых постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020г №28.

В ДОУ организовано 4-разовое питание на основе примерного 10-дневного меню: завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотнённый полдник.

В основу разработки примерного меню положены представленные в Приложении 10 к СанПиН 2.4.3648-20 «Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)».

При разработке примерного меню соблюдены возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии, обеспечивающие растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами в соответствии со временем пребывания в детском саду 10,5 часов.

Реализация примерного меню обеспечивает строгое выполнение режима питания детей.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд представлен в Приложении 9 к СанПиН 2.4.1.3648-20.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 14 к СанПиН 2.4. 3648-20).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

В примерном меню использованы рекомендуемые объемы порций для детей разного возраста в соответствии с СанПиН 2.4. 3648-20.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей допускается использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.



