

1. В МБДОУ № 273 имеется специально разработанное примерное циклическое десятидневное меню для детей в возрасте с 1,5 до 7 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.
2. В основу разработки настоящего меню вошли все необходимые пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
3. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в настоящем меню принято 1:1:4, допустимое или 1:1:4.
4. Настоящее меню рассчитано на 5ти-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
5. Предусмотрена следующая калорийность каждого приема пищи - завтрак - 25 %, второй завтрак - 25%, обед - 35 %, полдник - 15%, ужин - 25%. В суточном рационе допускается отклонение калорийности на +/- 5%.
6. Каждый прием пищи осуществляется в соответствии с режимом дня учреждения. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, полдника, ужина 15-20 минут, для обеда 20-30 минут. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4-х часов.
7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДОУ.
8. В целях профилактики йододефицитных состояний в питании детей используется йодированная соль.
9. Зимой и весной, при отсутствии свежих овощей и фруктов, в меню включаются соки, фрукты при соблюдении сроков их реализации.
10. Раз в 10 дней медсестра МБДОУ № 273 контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).
11. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню - раскладке.
12. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции. Проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.
13. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
14. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяется кладовщиком и медсестрой.
15. В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.
16. На каждое блюдо разработана технологическая карточка, в которой в обязательном порядке указывается номер рецептуры, наименование рецептурного справочника, а также технологический процесс кулинарной обработки продуктов.
17. При кулинарной обработке продуктов выполняются все требования п. 2.10 СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

Наше меню разработано на основании:

- СанПин 2.4.13049-13
- Химический состав российских продуктов: Справочник под ред. член-корр. МАИ, проф. и. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2002 г.
- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях - под ред. доц. Коровка л. с., доц. Добросердова и. и. и др., Уральский региональный центр питания, 20.04 г.