

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
детским садом № 52
от 11.01.2021 г. № 4

Порядок формирования меню
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 52»
Асбестовского городского округа.

1. Настоящий Порядок формирования меню в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 52» Асбестовского городского округа (далее – Порядок) разработаны в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 52» Асбестовского городского округа (далее – детский сад № 52).
2. Данные Правила разработаны с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду № 52, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в детском саду № 52.
3. Настоящие Правила определяют следующие основные правила при формировании меню:
 - 3.1. Рассчитывается на две недели и более и утверждается руководителем.
 - 3.2. Составляется с учетом энергетической потребности детей по установленному набору продуктов.
 - 3.3. Содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.
 - 3.4. В меню должно быть предусмотрено:
 - Ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли;
 - 2-3 раза в неделю остальные продукты: творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.
 - 3.5. Количество приема пищи в детском саду № 52 устанавливается 4 раза: завтрак, второй завтрак, обед, ужин.
 - 3.6. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюда

и объема порций, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.7. Для организации индивидуального питания (по медицинским показаниям страдающих аллергическими заболеваниями, пищевой непереносимостью отдельных видов продукции, сахарным диабетом) направляется на имя заведующего в соответствии с медицинским заключением.

4. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, неблагоприятная эпидемиологическая обстановка) кладовщик и (или) шеф-повар информируют руководителя. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

8. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

9. При составлении меню для детей в возрасте учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объём блюд для каждой возрастной группы; нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

11. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

12. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

14. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет кладовщик, медицинский персонал.