

УТВЕРЖДЕН:
Заведующий детского сада №56
Н.Н. Махнева
Приказ от 11.01.2021 г. №2

**Порядок формирования меню в
Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида №56» Асбестовского городского
округа**

1. Порядок формирования меню в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №56» Асбестовского городского округа (далее детский сад) разработан на основании Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитрано-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32.

2. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в детском саду соблюдаются следующие требования:

2.1. Питание детей в детском саду осуществляется посредством основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом установленных требований.

2.2. Не допускается исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

2.3. Меню детского сада №56 должно предусматривать распределение блюд блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- 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, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

- в детском саду разрабатывается меню, которое утверждается заведующим.

- Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима детского сада) для каждой возрастной группы детей.

- Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

- 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.

- Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная 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.

- Ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей должны размещаться в доступных для родителей и детей местах (в холле на стенде и групповых приемных).

- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным медицинским работником в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.4. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в детском саду, должны соблюдаться следующие требования:

- Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

- Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

- Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в детском саду.

- В детском саду питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенном месте в холодильнике (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) отведенном для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд.

2.5. Организация питьевого режима в детском саду организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

(*) (отсутствует) (отсутствует) (отсутствует) (отсутствует) (отсутствует) (отсутствует)

2.6. Организация питьевого режима в детском саду организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Настоящий порядок действителен
до вступления в действие нового.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 709346372946738420135056007448981155039651512587

Владелец Махнева Наталья Nikolaevna

Действителен с 07.06.2023 по 06.06.2024