Об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении

В МАДОУ «Умка» организация питания воспитанников проводится в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Уставом МАДОУ. Составляется примерное десятидневное меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных трупп. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ. Учитывается суммарный объем блюд по приемам пищи в соответствии с приложением N 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В примерном меню содержание белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30- 32% и углеводов 55-58%.

Осуществляется приготовление пищи на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдается щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовлении на пару, за исключением процесса «жарки». При кулинарной обработке пищевых продуктов выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологических картах, оформленных согласно Приложению№7 МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Примерное меню содержит информацию в соответствии с Приложением № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает: закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает: напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

В МАДОУ «Умка» 4-х разовое питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), при условии соблюдения интервала между обедом и уплотненным полдником не менее - 3,5-4 часа. Примерным 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. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

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 N 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки.

Проводится витаминизация блюд с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации, Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.