

ПРИНЯТО

На заседании Общего собрания
работников МАДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 25» АМО СО
(протокол от 9.01.2025 № 1)

С учетом мнения Совета родителей
МАДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 25» АМО СО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 25» АМО
СО

_____ О. В. Велецкая

**Порядок
формирования меню в Муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 25»
Асбестовского муниципального округа Свердловской области**

1. Настоящий Порядок формирования меню в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 25» Асбестовского муниципального округа Свердловской области (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».

2. Данные Правила разработаны с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 25» Асбестовского муниципального округа Свердловской области (далее по тексту - МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 25» АМО СО или детский сад № 25), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в детском саду № 25.

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 МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 25» АМО СО устанавливается 3-4 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 заявление на имя заведующего в соответствии с медицинским заключением.

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

3.9. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 25» АМО СО.

4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 25» АМО СО запрещается.

5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, неблагоприятная эпидемиологическая обстановка) заведующий складом и (или) шеф-повар информируют руководителя. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 25» АМО С5. Исправления в меню не допускаются.

6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка.

7. При составлении меню для детей дошкольного возраста учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объем 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

8. 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.

9. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

10. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака

должна быть увеличена на 5% соответственно.

11. 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.

12. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

13. 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 заведующий складом, медицинский персонал, бракеражная комиссия.