Утверждаю
заведующий МАДОУ № 82
должность, наименование учреждения

_____/Акопян Т.В.
подпись

Приказ от «09» января 2024 г.
№ 03/о

ЦИКЛИЧНОЕ ДВАДЦАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 82»

Красноярск, 2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 82", АКОПЯН ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА, ЗАВЕДУЮЩИЙ
09.01.24 12:06 (MSK) Сертификат 4DB4830742AD83E0F4BC27AE88CC53AF

Пояснительная записка
к единому цикличному меню

Цикличное меню предназначено для организации основного (организованного) питания детей двух возрастных групп дошкольного возраста: от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет.

Меню рассчитано на 20 дней или 4 недели по 5 рабочих дней каждая.

Цикличное меню разработано с учетом принципов здорового питания, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», включающих:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макро-и микронутриентах;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов.

Меню разработано в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также на основании МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях», МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям», МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания».

Меню оформлено в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и содержит следующую информацию: сведения о периоде реализации (1, 2, 3, 4 недели), дни реализации (1, 2, 3, 4, 5 по каждой неделе), наименование каждого приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), наименование кулинарной продукции, выход (вес) каждого блюда, содержание в каждом блюде основных пищевых веществ (белки, жиры и углеводы), энергетическая ценность каждого блюда, ссылки на номер ТК, сведения о содержании основных пищевых веществ и энергии по каждому приему пищи и в целом за каждый день, а также сведения о содержании основных пищевых веществ и энергии за каждую неделю и в целом за период реализации меню (двадцать дней).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 82", АКОПЯН ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА, ЗАВЕДУЮЩИЙ
09.01.24 12:06 (MSK) Сертификат 4DB4830742AD83E0F4BC27AE88CC53AF

Изготовление блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии с технологическими, технико-технологическими картами в соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (технологические карты).

Технологические карты, разработаны на основании Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г., Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, г. Москва, 2017 г., Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. 544 с., Сборника рецептур: Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Все технологические карты разработаны в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Согласно ГОСТ 31987-2012 технологические карты содержат информацию о наименовании рецептурных справочников, о рецептурах, использованных для их составления, требования к сырью, собственно рецептуру, описание технологического процесса, требование к оформлению, реализации, хранению блюд, показателях качества и безопасности, пищевой ценности блюд.

В каждой технологической карте в разделе «Рецептура» внесены сведения о норме расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания по каждому блюду и кулинарному изделию.

Технологические карты подписываются заведующим производством (шеф-поваром) и утверждаются руководителем муниципального дошкольного образовательного учреждения.

Принятый режим питания детей и время приема пищи определены временем начала и окончания работы дошкольного учреждения с учетом соблюдения времени перерыва между отдельными (основными) приемами пищи не более 3,5 часа и между основными и дополнительными приемами пище – не более 1,5 час.

Цикличным меню предусматривается организация пятиразового питания детей за счет организации основных приемов пищи (завтрак, обед, ужин), дополнительных приемов пищи (второй завтрак, полдник).

Настоящее меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Набор блюд приемов пищи согласно цикличного меню включает: завтрак – основное горячее блюдо (каша, яичное блюдо, горячий напиток, закуски), бутерброд), горячий напиток; второй завтрак – напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки (фруктовые, овощные, ягодные), витаминизированные напитки для детей старше 3-х лет); обед – закуска, первое блюдо, основное второе блюдо и гарнир, третье блюдо; полдник –мучное или кондитерское изделие, напиток, фрукты, ужин – основное горячее блюдо, напиток.

При организации питания детей соблюдаются требования п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в том числе, не исключается и не заменяется буфетной продукцией горячее питание, не исключаются отдельные приемы пищи.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 82", АКОПЯН ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА, ЗАВЕДУЮЩИЙ **09.01.24** 12:06 (MSK) Сертификат 4DB4830742AD83E0F4BC27AE88CC53AF

Режим питания воспитанников принимается в соответствии с таблицей 4 приложения 10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, а именно: завтрак – 8:30-09:00 час., второй завтрак – 10:30-11:00 час., обед – 12:00-13:00 час., полдник – 15:30 час., ужин – в 18:30 час.

После дневного сна до приема пищи детям предлагают питьевую воду, выдают фрукты.

Масса порций блюд в цикличном меню принята в пределах, установленных обязательными требованиями, и соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Расчетные суммарные объемы блюд по приемам пищи предусмотренные цикличным меню соответствуют обязательным требованиям и составляют **не менее** значений, указанных в таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Калорийность суточного рациона в настоящем цикличном меню принята без учета калорийности приемов пищи детьми до посещения учреждения (утренние часы) и после посещения (вечерние часы) в домашних условиях, составляет 90,0% (завтрак – 20,0%, второй завтрак – 5,0%, обед – 35,0%, полдник – 10-15 %, ужин – 20-25%).

Обеспечение выполнения норм питания в условиях дошкольного образовательного учреждения на 100,0% обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в течение 12-часов (время пребывания детей в дошкольном учреждении), что соответствует требованиям таблицы 4 приложения 10, приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Расчеты выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка в день, содержания основных пищевых веществ, энергии, минеральных веществ и витаминов также произведены на 100,0%.

Расчетные значения среднесуточных наборов пищевой продукции на одного ребенка в день в цикличном меню обеспечивают соблюдение обязательных требований и фактически составляют не ниже минимальных, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и обеспечивает восполнение физиологических потребностей каждого ребенка в основных пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности.

Кроме основных пищевых продуктов в состав суточного набора включена питьевая бутилированная вода в мелкоштучной потребительской упаковке объемом 250 мл на одного ребенка. Выдача бутилированной питьевой воды предусматривается дополнительно к организованному питьевому режиму.

Меню скорректировано с учетом климатогеографических и территориальных особенностей питания населения Красноярского края, при этом соблюдены все требования к содержанию в рационе питания детей основных пищевых веществ.

При составлении цикличного меню были проведены расчеты пищевой ценности блюд, приемов пищи, а также пищевой ценности за период каждой недели и за весь период реализации меню (20 дней).

В соответствии с требованиями п. 8.1.6. СанПиНа 2.3./2.4.3590-20 в целях профилактики йододефицитных состояний среди воспитанников для изготовления блюд и кулинарных изделий используется только йодированная поваренная пищевая соль.

В целях дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в цикличном меню для детей старше 3-х лет используются витаминизированные напитки, которые изготавливаются в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

В целях профилактики возникновения инфекционных заболеваний среди детей цикличным меню предусматривается изготовление закусок (салатов) из свежих овощей (корнеплодов, капусты) только свежего урожая. Свежие овощи (корнеплоды, капуста) урожая прошлого года не используются для изготовления блюд без термической обработки.

После 01.01. текущего года свежие овощи (корнеплоды, капуста) для изготовления закусок (салатов) используются только после термической обработки или в качестве закусок (салатов) используют консервированные овощи.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 82", АКОПЯН ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА, ЗАВЕДУЮЩИЙ

09.01.24 12:06 (MSK) Сертификат 4DB4830742AD83E0F4BC27AE88CC53AF

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, салат, пекинская капуста используются для изготовления закусок (салатов) без термической обработки без ограничений.

Все овощи, используемые для изготовления блюд без термической обработки, подвергаются специальной обработке: выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты, ошпариваются, тщательно промываются проточной питьевой водой.

Обработка овощей проводится в соответствии с утвержденными инструкциями, которые актуализируются по мере необходимости.

Для изготовления блюд и кулинарных изделий предусмотрены щадящие режимы (варка, запекание, тушение и т.п.).

В меню отсутствуют блюда, кулинарные изделия и пищевая продукция, запрещенная в питании детей в соответствии с требованиями п. 8.1.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Действующими санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Рекомендуется на период внедрения настоящего цикличного меню проводить анкетирование родителей в части оценки качества питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений города Красноярска.

По результатам проведенного анкетирования в меню допускается вносить соответствующие изменения и дополнения в части, не противоречащей требованиям законодательства Российской Федерации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 82", АКОПЯН ТАТЬЯНА ВЛАДИМИРОВНА, ЗАВЕДУЮЩИЙ

09.01.24 12:06 (MSK) Сертификат 4DB4830742AD83E0F4BC27AE88CC53AF