



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ДСКН № 2

С.В. Хомякова

Приказ от « 16 » марта 2021 г.

№ 15/0

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ № 2» ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА
(Г. СОСНОВОБОРСК КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, УЛ. 9 ПЯТИЛЕТКИ, 7А)**

г. Сосновоборск

2021г.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное десятидневное меню разработано для МАДОУ ДСКН № 2 г. Сосновоборска, расположенного по адресу г. Сосновоборск Красноярский край, ул. 9 Пятилетки, 7а, для детей в возрасте с 1,5-3 лет, 3 до 7 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

Меню разработано с 1,5-3 лет, 3-7 лет (для групп общеразвивающей, Меню разработано с 1,5-3 лет, 3-7 лет (для групп общеразвивающей, комбинированной, компенсирующей направленности).

В основу разработки настоящего меню вошли все необходимые пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Настоящее меню рассчитано на:

- 5-разовое питание детей (12 часовое пребывание) 1,5-3 лет, 3-7 лет в группах общеразвивающей, комбинированной направленности (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), а также вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника;

- 4-разовое питание детей (10 часовое пребывание) 3-7 лет в группах общеразвивающей, комбинированной направленности (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

Для детей количество приемов пищи до 5 часов пребывания составляет 2 приема пищи (определяются фактическим временем нахождения в учреждении).

Предусмотрено рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи при:

- 12 часовом пребывании - завтрак 20-%, второй завтрак-5%, обед 35 %, полдник 15%, ужин 25%, при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

- 10 часовом пребывании - завтрак 25 %, второй завтрак -5%, обед 35 %, полдник 15%.

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 таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с режимом дня учреждения. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, полдника, ужина 20 минут, для обеда 30 минут. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3^х – 4^х часов.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

В целях профилактики йоддефицитных состояний в питании детей необходимо использование только йодированной соли.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, витаминизированные напитки.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении

витаминизации.

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

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов (не включая выходные дни) при температуре +2+6° С в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующие тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделёнными на изолированные отсеки для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждённым или изотермическим транспортом. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии), должны сохраняться до окончания реализации продукции. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОО пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град в течение 20-25 минут.

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75 град. С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5 - 3 см в течение 8 - 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 - 200 град. С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ;

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 град. С в течение 20 - 30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3 - 4 см.

При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую, зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Кефир, ряженку, и другие кисломолочные продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской таре при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи +15°С +/-2°С град, не более одного часа, порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Прокипяченное молоко может быть использовано только для приготовления теста.

В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;

- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;

- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;

- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;

- непотрошенная птица;

- мясо диких животных;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

9- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;

- крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;

- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;

- простокваша - "самоквас";

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

- квас;

- соки концентрированные диффузионные;

- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;

- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;

- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;

- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);

- острые соусы, кетчупы, майонез;

- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;

- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);

- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);

- ядро абрикосовой косточки, арахис;

- газированные напитки; газированная вода питьевая;

- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;

- карамель, в том числе леденцовая;

- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;

- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;

- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;

- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне; пищевых продуктов с истекшими срока годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовителя, а также

В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды,

расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

На каждое блюдо разрабатывается технологическая карточка, в которой в обязательном порядке указывается номер рецептуры, наименование рецептурного справочника, а также технологический процесс кулинарной обработки продуктов.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания допускается проводить замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

Руководитель дошкольных организаций является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил.

Для составления настоящего меню использованы блюда из «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова «14 января 2011г», «УРЦП», «Пермь 2012г».

Меню разработано на основании:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна.- ДеЛи принт, 2005. – 236с.

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному меню для организации питания детей для МАДОУ ДСКН № 2 г. Сосновоборска, расположенного по адресу г. Сосновоборск Красноярский край, ул. 9 Пятилетки, 7а. указаны:

- 1,5-3 лет 12 часовое пребывание (для групп общеразвивающей комбинированной компенсирующей направленности) – приложение 1;

- 3-7 лет 10 часовое пребывание (для групп общеразвивающей комбинированной компенсирующей направленности) – приложение 2;

- 3-7 лет 12 часовое пребывание (для групп общеразвивающей комбинированной компенсирующей направленности) – приложение 3.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее примерное десятидневное меню разработано для МАДОУ ДСКН № 2 г. Сосновоборска, расположенного по адресу г. Сосновоборск Красноярский край, ул. 9 Пятилетки, 7а, для детей в возрасте с 3 до 7 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учетом физиологических потребностей и с учетом их возраста.

Меню разработано для организации питания детей 3-7 лет, посещающих группы общеразвивающей, комбинированной и компенсирующей направленности.

В основу разработки настоящего меню вошли все необходимые пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Настоящее меню составлено с учетом режима работы групп (группы полного дня 11-12 ч.) и рассчитано на 5-разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет:

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20%
Второй завтрак	5%
Обед	35%
Полдник	15%
Ужин	25%

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 таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Приемы пищи организуются в соответствии с режимом жизнедеятельности детей. Длительность приемов пищи должна составлять: для завтрака, полдника, ужина 20 минут, для обеда 30 минут. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3^х – 4^х часов.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом (по представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача).

В целях профилактики йододефицитных состояний в питании детей используется йодированная соль.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

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

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

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным

лицом).

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, бутерброды...) должны оставаться поштучно, целиком в объеме одной порции. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов (не включая выходные дни) при температуре +2+6° С в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделёнными на изолированные отсеки для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждённым или изотермическим транспортом. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии), должны сохраняться до окончания реализации продукции. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град в течение 20-25 минут.

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75 град. с момента приготовления до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5 - 3 см в течение 8 - 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 - 200 град. С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ;

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 град. С в течение 20 - 30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3 - 4 см.

При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезают их перед варкой; свежую, зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Кефир, ряженку, и другие кисломолочные продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской таре при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи +15°С +/-2°С град, не более одного часа, порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций не допускается к использованию:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;

- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;

- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;

- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;

- непотрошенная птица;

- мясо диких животных;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;

- крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- зельцы, изделия из мясной обрeзи, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макаронь по-флотски (с фаршем), макаронь с рубленым яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- простокваша - "самоквас";
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки; газированная вода питьевая;
- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
- карамель, в том числе леденцовая;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне; пищевых продуктов с истекшими срока годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

-любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовителя.

В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

На каждое блюдо разрабатывается технологическая карточка, в которой в обязательном порядке указывается номер рецептуры, наименование рецептурного справочника, а также технологический процесс кулинарной обработки продуктов.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания допускается проводить замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд.

Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

Руководитель дошкольных организаций является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил.

Для составления настоящего меню использованы блюда из «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией профессора А.Я. Первалова «14 января 2011г», «УРЦП», «Пермь 2012г».

Меню разработано на основании:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна.- ДеЛи принт, 2005. – 236с.

Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному меню для организации питания детей для МАДОУ ДСКН № 2 г. Сосновоборска, расположенного по адресу г. Сосновоборск Красноярский край, ул. 9 Пятилетки, 7а. указаны:

-3-7 лет (11-12 часовое пребывание (для групп общеразвивающей комбинированной компенсирующей направленности).