

Пояснительная записка

к меню (завтрак, обед, полдник), разработанному для обеспечения питанием детей, обучающихся по программам начального образования в общеобразовательных организациях Железнодорожного и Центрального районах города Красноярска.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в общеобразовательных организациях, соблюдены обязательные требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

| | |
|---|--|
| п. 8.1.3. Согласование меню | Меню утверждено руководителем ООО «Кулинар», согласовано руководителем организации, в которой организуется питание детей |
| п. 8.1.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей | Меню разработано на 2 учебные недели по 5 дней каждая, т.е ДЕСЯТИДНЕВНОЕ для учащихся 7-11 лет и 12-18 лет. Меню разработано для осенне-зимнего периода |
| п. 8.1.4. 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. | Меню составлено с учетом требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ |
| п. 8.1.6. 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 витаминизированными напитками промышленного выпуска | В меню включён витаминизированный напиток и кисели «ВИТОШКА» с полным комплексом 13 витаминов, кальцием и пребиотиками промышленного изготовления. Для приготовления используется соль йодированная с составе которой на 100г соли :натрий -38.7 ,йод-4,0мг |
| Приложение №9 Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) | Объем отдельных комбинированных блюд завтрака - каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо уменьшен с учетом соответствия общей массы блюд завтрака предъявляемым требованиям. Общий суммарный объем блюд не ниже установленных значений, что соответствует требованию приложения к СанПиН 2.3./2.4.3590-20. |

| | |
|--|--|
| <p>Приложение № 10</p> <p>Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)</p> <p>таблица 3 Приложения 10 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации»</p> | <p>Пищевая ценность блюд сформирована с учётом вкусовых приоритетов учащихся, с учётом проводимых мониторингов изучения съедаемости блюд и требований при распределении не ниже нормируемых значений:</p> <p>Завтрак не ниже 20%; Обед не ниже 30%; Полдник не ниже 10 % от нормируемой суточной калорийности.</p> <p>Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) не ниже установленного норматива, с учетом 60 % потребности.</p> |
| <p>Приложение 6 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»</p> | <p>При приготовлении кулинарной продукции применяется кулинарная обработка пищевых продуктов, сохраняющая пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.</p> <p>Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.</p> <p>В питании детей использование пищевой продукции, предусмотренной приложением 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 не допускается.</p> <p>Могут использоваться только:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Субпродукты (говяжья печень, язык, сердце); - Яйца только куриные; - Кондитерские изделия промышленного выпуска без крема. - Творог из пастеризованного молока. - Молоко и молочная продукция прошедшая первичную обработку и пастеризацию, стерилизованная не менее 2,5% и не более 3,5% жирности; - Овощи и фрукты консервированные, в качестве консерванта которых используется лимонная кислота, сорбаты и т.п.; - Изделия творожные не более 9% жирности. |