

### **О специальных условиях питания**

Организация питания воспитанников в МБДОУ № 18 «Колосок» осуществляется в соответствии с нормативными документами:

- Уставом МБДОУ № 18 «Колосок»;
- Положением о питании МБДОУ № 18 «Колосок»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и 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».

Меню в МБДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом, длительностью пребывания детей в учреждении. В меню включены все группы пищевых продуктов и продуктового сырья. Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное масло, сахар, овощи, включены в меню ежедневно, остальные продукты (творог, сыр, яйцо, кондитерские изделия, рыба, фрукты,) включаются в меню 2 – 3 раза в неделю. В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу в соответствии с таблицей замены. Интервалы между приемами пищи не превышают 4 часов.

#### ***Настоящее меню разработано:***

- ✓ с целью обеспечения пищевыми веществами и энергией детей дошкольного возраста и обеспечивает физиологические потребности детей в возрасте от 1,5 до 7 лет;
- ✓ с целью повышения витаминной ценности питания в дошкольных учреждениях проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию). Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией, витаминизированные блюда не подогревают;
- ✓ с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольном учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет;
- ✓ с учетом сезонности – зимне-весенний и летне-осенний периоды;
- ✓ с учетом норм физиологических потребностей детей в минеральных веществах (кальций, железо) и витаминах (С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>);
- ✓ с учетом энергетической и биологической ценностью рациона питания детей;
- ✓ с соблюдением оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) - составляет 1:1:4 соответственно и калорийности не превышает +/- 10%, микронутриентов +/- 15%;
- ✓ с учетом территориальной особенности питания населения и состояние здоровья детей.

Настоящее меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям в технологических картах и сборниках рецептур.

В меню нет повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Отдельное меню для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья не предусмотрено.