

В детском саду организовано 4-разовое (завтрак, второй завтрак/, обед, уплотненный полдник), полноценное и сбалансированное питание. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Определены не только нормы питания на одного ребенка в день, но и ассортимент основных рекомендованных для использования продуктов питания, в том числе, фруктов и соков, суточная потребность детей в жирах, белках, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности в соответствии с возрастом. Питание детей в МАДОУ осуществляется в соответствии с режимом дня на холодный и теплый период года, с нормативными документами: Уставом МДОУ, Положением о питании, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» - СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Организацией детского питания», «Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения» - №5786-91 от 29.05.91г.

Меню в МДОУ 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 20-ти дневное 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, В1, В2);
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 сборниках рецептур.

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