

4.3. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение N 8 5 к СанПиН 2.3/2.43590-20).

4.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 -3 раза в неделю.

4.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение №11 к СанПиП 2.3/2.43590-20).

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.10. Допускается составление меню-требование в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.