

Утверждаю  
заведующая МБДОУ Балахтинский  
детский сад №2 « Колокольчик»  
Е.А.Кузнецова  
Приказ № 2/1 от 10.01.2024

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ  
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
БАЛАХТИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2**

**« КОЛОКОЛЬЧИК»**

2024г

## ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее примерное циклическое десятидневное меню разработано для МБДОУ Балахтинский детский сад №2 «Колокольчик», расположенного по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Балахта, ул. Космонавтов, 25 для детей в возрасте 3 - 7 лет с целью обеспечения в пищевых веществах и энергии с учётом физиологических потребностей и с учётом их возраста.

2. 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 устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

3. Настоящее меню рассчитано на 4-разовое питания (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник). Согласно примечанию к таблице 5.

4. Предусмотрена следующая калорийность каждого приёма пищи. В суточном рационе допускается отклонение калорийности на +/- 5%.

Таблица 1. Распределение суточной калорийности 1800 (ккал) по приемам пищи для детей в возрасте с 3-7 лет

Приемы пищи	Возраст детей (лет)	
	3-7 лет	
Завтрак 20%	360	
2 завтрак 5%	90	
Обед 35%	630	
Уплотненный полдник 40%	640	
Итого	1720	

5. Каждый приём пищи осуществляется в соответствии с режимом дня учреждения. Длительность приёмов пищи должна составлять: для завтрака, 2 завтрака, полдника 15-20 минут, для обеда 20-30 минут. Интервалы между приёмом пищи не должны превышать 4-х часов.

Группа	2 младшая	средняя	старшая	подготовительная
Завтрак	08.25	08.25	08.25	08.25
2 завтрак	10.10	10.10	10.10	10.10
Обед	12.00	12.10	12.20	12.30
Полдник	16.00	16.10	16.20	16.20

6. Для обеспечения преемственности питания родителей информирует об ассортименте питания ребенка, вывешивания ежедневного меню за время его пребывания в ДОУ.

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

8. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2-+6 град. С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

9. В исключительных случаях при отсутствии необходимого набора продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу, в соответствии с таблицей замены продуктов согласно указаниям приложения 10 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

10. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карточка (приложение 11 настоящих санитарных правил).

11. На основе настоящего меню диетсестра или врач совместно с шеф-поваром и кладовщиком составляют меню-раскладку, которая утверждается в установленном порядке заведующей учреждения или его заместителем.

12. Меню разработано на основании:

- СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»:

- Сборник технических нормативов -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П Могильного-М:ДеЛи принт 2012г.

13. Технологические карты приготовления блюд к разработанному примерному цикличному меню для организации питания детей для МБДОУ Балахтинский детский сад №2 «Колокольчик» Соответствуют сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под ред. М.П Могильного-М:ДеЛи принт 2012г.

