

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ

Кирилина С.В.



ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

с 12-ти часовым пребыванием

Меню составлено с учетом возрастных групп (от 1 года до 3 лет и с 3 лет до 7 лет), вес и объем порций готовых блюд соответствует норме. Соблюдается 5ти кратный прием пищи (завтрак, завтрак- II, обед, полдник, ужин).

В целях организации полноценного питания воспитанников планируется включение в рацион продуктов: обогащенных йодом (хлеб йодированный, соль обогащенная йодом), кисломолочные продукты с жизнеспособной микрофлорой, соков, обогащенных комплексами минеральных веществ и витаминов, проводиться «С» витаминизация третьих блюд.

Используемые нормативные документы:

- СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения »;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий (Пермь, 2013 год, А.Я.Перевалов);
- технологические карты к примерному меню для организации питания детей в ДОУ (Москва, 2019 год, пищевая промышленность);
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (2011 г. Могильный М.П., Тутьян В.А)
- организация питания в дошкольных образовательных учреждениях (Москва, 2019 год, методические указания).