

Приложения № 1,2

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МАОУ «ООШ №280»

\_\_\_\_\_ Е.П. Пятницкая

28 февраля 2023 г.

приказ № 79 от 28.02.2023г.

### **Пояснительная записка**

Настоящее 10-дневное меню приготавливаемых блюд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 280» п. Оленья Губа имени Героя Российской Федерации Дениса Александровича Опарина для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет в дошкольном отделении с 12 - часовым пребыванием (далее – примерное меню) разработано в соответствии с утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

При разработке примерного меню соблюдены возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии, обеспечивающие растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами в соответствии со временем пребывания в детском саду 12 часов. Предусмотрено использование 10-дневного меню. Реализация примерного меню обеспечивает строгое выполнение режима питания детей. В образовательной организации с 12 - часовым пребыванием детей предусмотрено 4-разовое питание с уплотненным полдником. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

В примерном меню использованы рекомендуемые объемы порций для детей разного возраста в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

Дополнительную витаминизацию следует проводить строго в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Рекомендуется использовать йодированную поваренную соль.

В примерном меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей дошкольного возраста.