

Представлены на рассмотрение следующие варианты 10-дневного циклического меню: весенне-летний сезон возрастная категория 1,5-3 лет, осенне-зимний сезон возрастная категория 1,5-3 лет, весенне-летний сезон возрастная категория 3-7 лет, осенне-зимний сезон возрастная категория 3-7 лет. Меню рассчитаны на 2 недели, составлены с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей данных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).

Циклические меню включают распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин). Содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Состоит из следующих разделов: наименование блюда, выход блюда, номер рецептуры, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, содержание витаминов группы А, В, С, Е, минеральных веществ (кальция, фосфора, магния, железа), что не противоречит Приложению 12 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для составления рецептур блюд использованы следующие нормативные сборники: «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2016-640с.

В циклическом меню указаны номера рецептур используемых блюд и кулинарных изделий согласно сборнику рецептур, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.4.3155-13.

Описание технологического процесса по приготовлению блюд (технологическая карта) содержит в себе рецептуру, расход сырья в брутто и нетто, химический состав блюда, содержание витаминов и микроэлементов на одну