

Пояснительная записка

Примерное десятидневное меню для питания учащихся 12-18 лет на осенний сезон разработано для муниципальных образовательных учреждений г. Воркуты (далее-Учреждения) в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Время приёма пищи :

Завтрак: согласно индивидуальному графику в каждом образовательном учреждении (в связи с эпидемиологической ситуацией в регионе);

Второй завтрак: согласно индивидуальному графику в каждом образовательном учреждении (в связи с эпидемиологической ситуацией в регионе);

Обед: согласно индивидуальному графику в каждом образовательном учреждении (в связи с эпидемиологической ситуацией в регионе).

Используются овощи нового урожая. Запрещается изготовление салатов из овощей прошлого сезона. Использование овощей прошлого урожая (капусты, репчатого лука, корнеплодов и др.) в период после 1 марта текущего года допускается только после термической обработки. Обязательная термообработка для зеленого консервированного горошка. Кондитерские изделия без крема. В приготовлении салатов включено масло растительное. В приготовлении блюд используется йодированная соль.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Для составления примерного рекомендуемого меню были использованы методические материалы (в том числе рецептура блюд) :
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М:ДеЛи принт, 2011. – 544с. ; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Речь, 2008. – 800с. Химический состав пищевых продуктов – Скурихин И.М., Шатерников В.А., Москва 1984 г.

