

## Пояснительная записка к цикличному десятидневному меню

Настоящее десятидневное цикличное меню (далее – меню) предназначено для организации питания обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Зотинская средняя школа» (далее – учреждение), по адресу: Красноярский край, Туруханский район, с. Зотино, ул. Лесная, 29.

Меню разработано в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) и является меню для основного (организованного) питания обучающихся.

Организация питания обучающихся осуществляется учреждением самостоятельно.

Меню разработано с учетом режима работы учреждения (односменный в условиях пятидневной учебной недели без организации групп продленного дня).

Для обучающихся 1-4 классов предусматривается двухразовый прием пищи (завтрак и обед), для обучающихся 5-11 классов одноразовый прием пищи – завтрак.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

Завтрак в себя включает следующие блюда: основное горячее блюдо (каша, творожное, яичное блюдо, мясное блюдо, напиток, закуска – бутерброды). Дополнительно на завтрак обучающимся выдают молочную продукцию в мелкоштучной промышленной упаковке. Обед состоит из закуска, первого, второго, третьего блюда, гарнира.

Цикличным меню обеспечивается выполнение натуральных среднесуточных наборов пищевой продукции для восполнения потребности в основных пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности на 60%. Калорийность завтрака составляет 25%, обеда 35%.

Меню скорректировано с учетом климато-географических и территориальных особенностей питания населения Красноярского края, при этом соблюдены все требования к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся основных пищевых веществ.

В цикличном меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции,

блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями п. 8.1.6. СанПиНа 2.3./2.4.3590-20 в целях профилактики йододефицитных состояний среди обучающихся для изготовления блюд и кулинарных изделий используется только йодированная поваренная пищевая соль. В целях дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в цикличном меню используются витаминизированные напитки, которые изготавливаются в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не предусматривается.

В целях профилактики возникновения инфекционных заболеваний среди обучающихся в цикличном меню в качестве закусок (салатов) из свежих овощей предусматривается только из свежего урожая в срок до 1 января, после 1 января закуски (салаты) изготавливаются только из свежих овощей, прошедших термическую обработку или консервированных овощей.

Для изготовления блюд и кулинарных изделий предусмотрены щадящие режимы (варка, запекание, тушение и т.п.).

В меню отсутствуют блюда, кулинарные изделия и пищевая продукция, запрещенная в питании детей в соответствии с требованиями п. 8.1.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Изготовление блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии с технологическими документами (технологические карты) в соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (технологические карты).

Технологические карты, разработаны на основании сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Все технологические карты разработаны в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» и утверждаются уполномоченными лицами (заведующими производством (шеф-повар).

Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания определена по каждому блюду и кулинарному изделию в соответствующей технологической карте.

Циклическое десятидневное меню утверждается директором муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Зотинская средняя школа».