

## Основные принципы организации питания в детском саду:

Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.

Сбалансированность рациона по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями. То есть питание в детском саду должно быть «щадящим».

Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

Обеспечение санитарно — эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Меню стало более разнообразным, вкусным и полезным. И нам очень приятно слышать от родителей то, что дети просят приготовить им некоторые блюда из меню и дома!

Единый типовой рацион питания предусматривает широкое использование продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащённых незаменимыми витаминами и минеральными веществами.

Рацион сбалансирован таким образом, что при его соблюдении обеспечивается удовлетворение суточной потребности детского организма в пищевых веществах (белках, жирах, углеводах), энергии и витаминах и минеральных веществах.

Технология изготовления всех блюд и кулинарных изделий, включённых в рацион питания, устанавливаются в технологических картах, которые являются неотъемлемой его частью.

Отступления от типового рациона не допускаются. Не допускается также и перестановка дней местами, так как такие действия могут привести к нарушению требований, установленных санитарными правилами, в частности, к повторам или использованию однотипных блюд (например, творожных или рыбных) в смежные дни.

Любые замены допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельствах (непредвиденного срыва поставки продуктов, аварийных ситуаций и др.)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575839

Владелец Расулова Саида Данияловна

Действителен с 14.07.2021 по 14.07.2022