

УТВЕРЖДЕН

приказом директора муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения «Начальная школа – детский
сад № 1» г. Воркуты
от 08.10.2024 года № 652/01-12

**ПРИМЕРНЫЙ 5-ДНЕВНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ (МЕНЮ)
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОСЕННЕГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
НА БАЗЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД № 1» Г.ВОРКУТЫ**

Возрастная категория детей: от 7 до 11 лет

Сезон: осенний

г. Воркута, 2024г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Примерное пятидневное меню для питания обучающихся 7-11 лет осеннего оздоровительного лагеря с днем пребывания детей (далее – Лагерь) разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты (далее – Учреждение) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28.

Продолжительность пребывания обучающихся Лагеря регламентируется Уставом, приказом директора от 08.10.2024г. № 652/01-12 «Об организации оздоровительного лагеря с дневным пребыванием для учащихся МБОУ «Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты в период летних каникул 2022-2023 учебного года», режимом дня, и составляет период с 8.30 до 14.30 часов – время пребывания в Лагере.

Время приема пищи:

Завтрак	08.45
2 завтрак	11.00
Обед	13.00

Используются овощи нового урожая. Запрещается изготовление салатов из овощей прошлого сезона. Использование овощей прошлого урожая (капусты, репчатого лука, корнеплодов и др.) допускается только после термической обработки. Обязательна термообработка для зеленого горошка. В приготовлении салатов включено масло растительное.

Кондитерские изделия должны быть без крема. В приготовлении блюд используется йодированная соль.

Для зеленого горошка консервированного, икры кабачковой консервированной обязательна термообработка.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также «С» витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация третьих блюд (компот) обязательна и осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов, с 7 до 11 лет – 60 мг.

Для составления настоящего примерного двухнедельного меню были использованы рецептуры блюд, разработанные согласно рекомендациям сборников «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008 - 800 с.», «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 2011.-544с.», санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сыра.

