

ПРИНЯТО
общим собранием работников

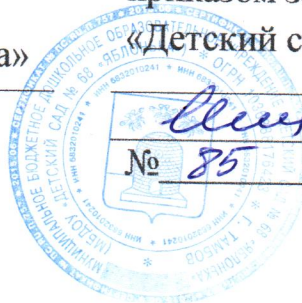
МБДОУ «Детский сад №68 «Яблонька»

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МБДОУ

«Детский сад №68 «Яблонька»

(протокол 01.04.2022 № 2)



И.В.Ильина

от 01.04.2022

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №68 «Яблонька»

1. Пункт 1.1. Положения об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №68 «Яблонька» после слов «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32» дополнить следующими словами «методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021г.)».

2. Пункт 1.4. дополнить вторым абзацем:

«При разработке Положения учитывались базовые принципы здорового питания, в том числе включающие:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов».

3. Пункт 7.3. «Питание в МБДОУ осуществляется с учетом примерного 20-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением» изложить в следующей редакции:

«7.3. Питание в МБДОУ осуществляется с учетом примерного 10-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и утверждённого приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд».

3. Пункт 8.10 «В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда» изложить в следующей редакции:

«8.10. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами, а также в целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей пищи, лицом ответственным за организацию питания осуществляется С-витаминизация III блюда.

О проводимых мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в МБДОУ информируются родители и законные представители (опекуны) воспитанников».