



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ - ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №100 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ - ПЕТЕРБУРГА
Пр. Солидарности, д. 15, корп.2. лит.А Санкт-Петербург, 193312 Телефон: (812) 584 69 37
ОКПО 53241519 ОКОГУ 2300223 ОГРН 1037825018153 ИНН/КПП 7811066439/781101001

ПРИКАЗ

« О внесении изменений в десятидневное меню в ГБДОУ №100»

от 09.01.2024 г

№ 1/2-ОД

На основании Распоряжения Управления социального питания об утверждении методических рекомендаций по оценке соответствия меню рационов горячего питания критериям улучшенного качества

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать работу по внедрению Методических рекомендаций по оценке соответствия меню рационов горячего питания критериям улучшенного качества по организации питания в ГБДОУ детском саду №100 Невского района Санкт-Петербурга
2. Совету по питанию:
 - 2.1. Провести оценку соответствия меню рационов горячего питания (далее - меню) критериям улучшенного качества в два этапа, а именно:
 - 1) оценка на предмет соответствия СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - 2) оценка на предмет наличия улучшенных характеристик.
 - 2.2. При оценке меню на предмет соответствия СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1 этап) проверить меню на соответствие следующим требованиям:
 - 1) меню должно соответствовать рекомендуемому образцу, установленному приложением № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработано на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, наименования блюд и кулинарных изделий в составе меню должны соответствовать наименованиям, указанным в сборниках рецептур с обязательной ссылкой на используемый сборник рецептур либо разработанных и утвержденных в установленном порядке технологических картах;
 - 2) меню не должно содержать пищевой продукции, содержащейся в перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, утвержденном приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - 3) меню не должно содержать пищевой продукции, отсутствующей в среднесуточных наборах пищевых продукции, содержащихся в приложении № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблицы 1,2,3,5);
 - 4) в меню должна отсутствовать повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение дня и двух смежных дней;
 - 5) в меню должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование (например, «рыба жаренная», «печень жаренная», «овощи пассированные» и т.н.). Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее

использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание;

б) в меню должно быть обеспечено соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи, регламентированному нормативу для соответствующей возрастной группы, установленному таблицей 3 приложения № 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20;

7) меню должно быть сформировано с учетом суточной потребности в пищевых веществах и энергии для соответствующей категории обучающихся, установленной приложением №1 к Методическим рекомендациям.

2.3. При оценке меню на предмет наличия улучшенных характеристик (2 этап) провести анализ на наличие следующих признаков для дальнейшей работы :

1) кратность включения в меню свежих фруктов (яблоко, груша, апельсин, мандарин, банан) превышает кратность их включения в действующее ранее меню, и (или);

2) массы порций блюд, включенных в меню, увеличены относительно масс порций блюд, включенных в действующее ранее меню, и не превышают максимальных регламентированных значений, предусмотренных приложением № 3 к Методическим рекомендациям;

3) суммарный объем блюд по приемам нищи, оценка которого предусмотрена подпунктом 6 пункта 2.2 Методических рекомендаций, увеличен относительно суммарных объемов блюд по приемам пищи, включенных в действующее ранее меню, и (или);

4) пищевая и энергетическая ценность меню выше пищевой и энергетической ценности действующего ранее меню, и не превышает верхних границ рекомендуемого диапазона, установленного приложением № 4 к Методическим рекомендациям;

5) ассортимент блюд и кулинарных изделий, включенных в меню, приготовленных из продуктов (одноименных групп пищевых продуктов), поименованных в среднесуточных наборах, шире ассортимента блюд и кулинарных изделий, включенных в действующее ранее меню, и (или);

6) количество пищевых продуктов по ведомости выполнения норм продуктового набора увеличено относительно количества пищевых продуктов, включенных в действующее ранее меню. Образец ведомости выполнения норм продуктового набора применять в приложении № 5 к Методическим рекомендациям.

3. При организации питания детей дошкольного возраста по цикличному десятидневному меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 лет до 7 лет, с 12 часовым, 24 часовым пребыванием в ГБДОУ №100

- 7 день организации питания САД: провести замену продукта питания - кисель концентрированный на кисель из кураги;

- 7 день организации питания ЯСЛИ: провести замену продукта питания - кисель концентрированный на кисель из кураги.

- биокефир на молоко кипяченое.

-соки персиковый, абрикосовый на сок фруктовый прямого отжима.

4. В связи со сроками реализации печени произвести замену дней в десятидневном меню 7 день на 8.

5. Провести корректировку 10 дневного меню с учетом внесения изменений

6. Контроль за исполнением приказа возлагаю на шеф –повара Петрову Д.А.

Заведующий ГБДОУ №100
МП



/Л.И. Кузнецова/