

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (горячее питание для детей дошкольного возраста)

№ рецептуры	1 День	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (г)
				Белки	Жиры	Углеводы		
1	2		3	4	5	6	7	8
			грамм					
215		ЗАВТРАК	85	7,52	13,46	1,51	157,00	0,15
1		Омлет натуральный	40	2,45	7,55	14,62	136,00	0,00
275		Бутерброд с маслом	50	5,50	11,95	0,20	130,00	0,00
392		Сосиски отварные чай с сахаром	190	0,06	0,02	9,99	39,99	0,04
		Итого	365	15,53	32,98	26,32	462,99	0,19
458		2 ЗАВТРАК	90	1,03	0,45	18,90	86,40	9,00
		Фрукты свежие (Банан)						