

**Пояснительная записка к примерному меню для организации питания
детей, имеющих ограничения по потреблению продуктов питания,
содержащих белок коровьего молока, посещающих МКДОУ
«Обуховский детский сад № 2»»**

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО.

Данный рацион питания предназначен для детей имеющих ограничения по потреблению продуктов питания, содержащих белок коровьего молока, посещающих дошкольные образовательные организации, в нем отсутствуют продукты питания, содержащие белок коровьего молока (молоко, сыр, масло сливочное, творог, сметана, кисломолочные продукты). Коровье молоко — наиболее сильный и часто встречающийся аллерген. Проблема аллергии к коровьему молоку особенно важна для питания маленьких детей, у которых в связи с высокой проницаемостью кишечной стенки, недостаточностью ферментов и попаданием непереваренных пищевых белков в кровоток пищевая аллергия вообще встречается гораздо чаще, чем у взрослых. Потребность в пищевых веществах выполняется за счет увеличения в рационе продуктов содержащих животный белок (говядина, рыба, птица).

При составлении рациона учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08,

СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –Под ред. Лапшиной В.Т. М: Хлебпродинформ, 2004 г.,Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях/ Под ред. С.В. Маслова, 2015; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.;Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-20"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".