

Информация

Для обеспечения учащихся и воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан Примерное 10 дневное меню на весенне- летний период в образовательных учреждениях района.

При разработке Примерного 10 дневного меню учтены возрастные категории воспитанников и учащихся, а так же содержат информации о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Согласно требованиям Санитарно- Эпидемиологических Правил и Нормативов и Приказа Минобрнауки и Минздравсоцразвития РФ № 213Н/178 от 11.03.2012 года, при организации питания в образовательных учреждениях рекомендуется проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню использованы инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска - напитки и кисели «Валетек» и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.

Напитки и кисели «Валетек» – это сухие смеси, содержат:

- 13 витаминов (А, С, Е, D, В1, В2, В6, В12, РР, К1, фолиевую и пантотеновую кислоту, биотин)
- сахар и фруктозу (в напитках)
- сахар и крахмал (в киселях)
- растворимые пищевые волокна Fibregum (в напитке и в киселях с пребиотиком)
- натуральные природные красители (бета-каротин или свекольный сок)
- вкусо-ароматические добавки натуральные
- В напитках и киселях не используются консерванты, стабилизаторы, синтетические красители и ароматизаторы, генно-модифицированные компоненты.