Цикличное меню составлено с учетом рекомендуемых среднесуточных норм продуктов для питания детей школьного возраста от 10 до 18 лет, проходящих обучение в кадетских корпусах Красноярского края (Приложение №1 Краевого закона «О кадетских корпусах и Мариинских женских гимназиях» с учетом внесенных изменений о суточном потреблении норм питания № 9-3818 от 02.04.2020 года), а также с учетом специфики работы данного учебного заведения.

Цикличное меню составлено на 14 дней, разработанное с учетом сезонности. Учтено необходимого количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (10 - 13 и 14 - 18 лет) и 5-ти кратным приемом пищи: завтрак, 2- ой завтрак, обед, полдник, ужин.

В проект меню включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный и ржано – пшеничный (с каждым приемом пищи), 1 раз в 2-3 дня включены рыба, яйцо, сыр, творог, кисломолочные продукты.

С целью профилактики витаминной недостаточности учащимся в зимне-весенний период года под контролем медицинского работника проводиться дополнительная витаминизация поливитаминными препаратами, с отметкой в "Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд" по Форме 4, согласно СанПиНа 2.4.5.2409-08.Так же в блюдах используется йодированная поваренная соль. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В приготовлении блюд (для салатов и винегретов) используется варка овощей на пару, приготовление рассыпчатых каш, тушение, запекание, припускание, выпечка из дрожжевого, пресного и песочного теста и др.

Выполнение норм суточного потребления продуктов питания по меню – требованию, контролируется не реже 2-3 раз в месяц.

На все блюда по цикличному меню составлены технологические карты, в соответствии с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ и рекомендуемой массой выхода готовых блюд.

На пищеблоке кадетского корпуса имеется все необходимое оборудование обеспечивающее безопасность изготавливаемых готовых блюд в соответствии с требованиями п. 6.11., п. 8.4., п. 8.6., п. 8.22., п. 8.25. СанПиН 2.4.5.2409-08. Предусмотрено достаточное количество цехов: цех для хранения суточного набора продуктов питания, рыбный, птице – гольевой, мясной цеха, цех для мытья тары, для мытья кухонной посуды, для мытья столовой посуды, овощной цех первичной обработки, доготовочный цех, варочный цех, обеденный зал, имеющий количество посадочных мест с учетом приема пищи без интервалов для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении. Обеденный зал оснащен раковинами для мытья рук воспитанников с достаточным количеством электросушителей.

В учреждении кадетского корпуса организован производственный контроль. Ведется «Журнал бракеража готовой продукции»

Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы и хранятся не менее 48 часов.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям нормативной и технической документации и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Скоропортящийся товар отслеживается и контролируется программой «Меркурий», не допускающий распространение фальсифицированной продукции.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

При хранении пищевых продуктов неукоснительно соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.) хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

На продовольственном складе ведется учетная документация: журнал входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

В приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 указан перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных учреждений:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошеная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша-"самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23. Пищевые продукты, не предусмотренные [прил. N 9](#Par1457).

24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.