

Витаминизацию блюд проводит медработник, путем добавления в напитки аскорбиновую кислоту :с 1года до 3 лет-35 мг., с 3 до 7 лет-50 мг. Один раз в 10 дней используются быстрорастворимые витаминизированные напитки: «Фруктовые пираты», кисель «Лесная ягода» обогащенные витаминным премиксом, батончики с содержанием железа, кальция, «Протевитом», концентратом белков молочной сыворотки и витамином С, а так-же витаминизированные булочки «Облепиховый цвет» с витаминами «А» и «Е», витаминизированные зерновые батончики.

Батончики используют в составе рациона питания взамен других кондитерских изделий не чаще 1раз в 10 дней.

Для профилактики йододефицита используется йодированная соль.

Меню разработано технологом Н. Е. Макаровой на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 с использованием:

Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений «Издательство Пермь 2008г.»

Сборника технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания г. Уфа 2011г.

Технико-технологических карт 2011-2014г.