

AQ 5 KMM2. r. Krasnodar. MHH 2300050100. 04. (3041). 00.34. r. 3050

- технико-технологические карты, утвержденные директором ООО «Комбинат здорового питания» В.В.Мамонтовой;
- таблица выполнения норм питания за 10 дней (дети от 7 до 11 лет, завтрак 25%);
- таблица выполнения норм питания за 10 дней (дети от 7 до 11 лет, обед 35%).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

На экспертизу представлено основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов (7-11 лет) в ГБОУ школа №21 г.Краснодара (завтраки, обеды) утверждённое директором ООО «Комбинат здорового питания» В.В.Мамонтовой, согласовано и.о. директора ГБОУ школа №21 г.Краснодара Д.М. Шагундовой, технико-технологические карты, таблицы выполнения норм питания.

Представленное основное (организованное) меню разработано на основе следующих документов:

- Сборник рецептов и технологических карт на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 3-е издание переработанное и дополненное, А.В. Румянцев, изд. «Дело и сервис», 2002г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений в 2-х частях под редакцией доц. Л.С. Коровка, доц. И.И. Добросеродова и др., 2004г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню установлено:

- 1) Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрено с понедельника по пятницу), дифференцировано по возрасту детей с 7-ми до 11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3) В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12);
- 4) Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, в соответствии со сборниками рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6) Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах; в меню, с учетом выхода блюд, данные пищевых веществ, энергетической ценности соответствуют данным представленных технико-технологических карт (п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 7) Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли (п.8.1.6, приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	540	7500
Обед	802	700

10) По результатам анализа таблиц выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, учащиеся обеспечены группами пищевой продукцией согласно среднесуточных наборов пищевой продукции (п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

11) В меню соблюдены требования п.8.1.2 приложения № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд и кулинарных изделий:

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7-11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

12) В меню соблюдены требования по % калорийности за неделю для детей с 7-ми до 11 лет, (п. 8.1.2.3, приложения № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- завтраки для детей с 7-ми до 11-ти лет

1 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	470-587,5	523,3	22	580,55	25	584,33	25	581,94	25	579,02	25	569,83	24
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%														

2 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	470-587,5	574,33	24	580,22	25	547,25	23	512,89	22	580,21	25	558,98	24
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%														

- обеды для детей с 7-ми до 11-ти лет

1 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	705-822,5	820,22	35	821,74	35	820,37	35	820,21	35	817,76	35	820,06	35
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%														

2 неделя

Прием пищи	N %	N ккал	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	705-822,5	810,77	35	814,57	35	817,13	35	809,62	34	820,57	35	814,532	35
Отклонение (+/-5%)			-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350 ккал, -100%														

7. Вывод: основное (организованное) меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении специальная (коррекционная) школа город Краснодар (завтраки, обеды), соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24 (доб.331, 332)

Кадыкова А.А.