





- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное единое 10-дневное меню (завтрак) для организации питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2013 г.;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011г.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Перевалова А.Я.-Пермь, 2021г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах; Москва, 2006г.;
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания; Н.А. Маннанова Н.А. Уфа, 2012г.;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет.

По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район на установлено:

1. Примерное 10-дневное меню (завтрак) для детей старше 12 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня



блюдо, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (старше 12 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено одноразовое питание: завтрак 20-25% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4, приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Согласно пояснительной записке, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-210	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	1180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, квас, сок)	180	180-200
Фрукты	125	100

9. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	642,7	550

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуска, горячих блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20 - 25% от суточной калорийности.







Овощи		
Птица	53	13,25
Рыба	77	19,25
Сахар	35	8,75
Сметана	10	2,5
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	50
Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,25
Субпродукты( печень)	40	10
Сухофрукты	20	5
Специи	2	0,4
Сыр	15	3,75
Творог( 5%-9% м.д.ж)	60	12,5
Фрукты свежие	185	50
Хлеб пшеничный	200	50
Хлеб ржаной	120	30
Чай	2	0,5
Яйцо	1	1

7. **Вывод:** примерное 10-дневное меню (завтрак) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова

