



Утверждаю

Индивидуальный предприниматель

Сергеева Светлана Александровна

Десятидневное меню для общеобразовательных учреждений

Возрастная категория 7-11 лет.

Период: всесезонный.

Разработано:
технолог Кушнирюк Ю. А.

1 СМЕНА

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес продукта нетто, гр.	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1	Салат из свежих помидоров и огурцов		70	0,7	4,27	2,45	51,1	18
	помидоры свежие	33,6						
	огурцы свежие	23,8						
	лук репч.	8,8						
	масло растительное	4,2						
	соль йодированная	0,1						
	Биточки куриные		62	12,4	11,2	6,6	176,3	372
	филе кури	59,3						
	молоко	17,7						
	хлеб	14,2						
	масло растительное	1,8						
	соль йодированная	0,3						
	Масло сливочное		5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	масло сливочное	5						
	Рагу из овощей		100	2,5	3,5	10	81,5	176
	картофель	37,5						
	капуста	30						
свекла	16							
морковь	15,5							
лук репч.	4,2							
соль йодированная	0,34							
молоко	15							
масло сливочное	1,2							
мука пшеничная	1,2							
СОК			200	1	0,2	20,2	86	501

Завтрак

Среднее значение за 1 неделю:										
Неделя 2 День 1										
	Икра кабачковая									
	Икра кабачковая	70		0,01	1,8	1,5		23,6		пром.
	Котлета "Школьная"	65		10	7,2	8,6		138,5		347
	мясо 1 кат.	26								
	филе кури	24,7								
	молоко	13								
	хлеб пшеничный	11								
	сухари	6,5								
	масло растительное	2,6								
	соль йодированная	0,3								
	Масло сливочное	5		0,04	3,6	0,07		33,05		79
	масло сливочное	5								
	Каша гречневая рассып.	100		4,3	4,1	24,6		152,4		202
	крупа гречневая	45,8								
	соль йодированная	0,2								
	масло сливочное	3,8								
	Сок	200		1	0,2	20,2		86		501
	сок	200								
	Хлеб ржаной	30		2,4	0,5	12		61,8		574
	хлеб ржаной	30								
	Хлеб пшеничный	30		2,3	0,2	14,8		70,2		573
	Хлеб пшеничный	30								
	ИТОГО:	500		20,05	17,6	81,77		565,55		
	Неделя 2 День 2									
	Котлета рыбная	70		9	1,1	7		74		307
	рыба	50								
	молоко	19								
	хлеб пшеничный	14								
	масло сливочное	1								
	масло растительное	2								
	соль йодированная	0,4								

Завтрак

Завтрак	Пюре картофельное		150	4,1	6	8,7	105	377
	картофель	121,5						
	молоко	22,5						
	масло сливочное	6,75						
	соль йодированная	0,4						
	Компот из сухофруктов		200	0,6	0,1	20,1	84	495
	смесь сухофруктов	20						
	сахар	10						
	лимон. к-та	10						
	Фрукт		200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	фрукт	200						
	Хлеб ржаной		30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб ржаной	30						
	Хлеб пшеничный		30	2,3	0,2	14,8	70,2	573
	Хлеб пшеничный	30						
ИТОГО:		680	18,41	8,4	82,2	483		
Неделя 2 День 3								
Завтрак	Овощи свежие		70	0,49	0,07	1,3	7,7	148
	овощи свежие	70						
	соль йодированная	0,1						
	Печень по-строгановски		80	15,6	7,5	6,1	154,4	356
	печень говяжья	100						
	масло растительное	4						
	соль йодированная	0,6						
	сметана	20						
	масло сливочное	1						
	мука пшеничная	1						
	Макаронные изделия отварные		150	5,5	5	29,6	184,5	256
	макаронные изделия	51						
	масло сливочное	6						
	соль йодированная	1						
	Напиток клюквенный		200	0,1	0,04	9,9	41	497

	ягоды																			
	сахар	10																		
	Хлеб ржаной		15	1,2	0,2	6	30,9												574	
	хлеб ржаной	15																		
	Хлеб пшеничный		30	2,3	0,2	14,8	70,2												573	
	Хлеб пшеничный	30																		
	Сыр		10	0,01	3	0	35,8												пром.	
	Сыр	10																		
	ИТОГО:		555	25,2	16,01	67,7	524,5													
Неделя 2 День 4																				
	Овощи свежие		100	0,7	0,1	1,9	11												148	
	овощи свежие	100																		
	соль йодированная	0,2																		
	Плов из мяса		200	16,3	18,2	34,6	368												330	
	мясо 1 кат.	72,8																		
	крупа рисовая	55,2																		
	морковь	17,6																		
	лук репч.	4																		
	томтное пюре	5,2																		
	масло растительное	8																		
	соль йодированная	0,8																		
	Кофейный напиток с молоком		200	0,01	2,5	13,6	88												ТТК 3	
	кофейный напиток	2,4																		
	сахар	7																		
	молоко	160																		
	Хлеб ржаной		15	1,2	0,2	6	30,9												574	
	хлеб ржаной	15																		
	Хлеб пшеничный		40	3	0,3	19,7	93,6												573	
	Хлеб пшеничный	40																		
	ИТОГО:		555	21,21	21,3	75,8	591,5													
Неделя 2 День 5																				
	Запеканка из творога с молоком стущ.		115/40	21	12,3	39,5	353,9												279/471	
	творог	105,8																		

Завтрак

сахар		6,9								
крупа манная		6,9								
яйцо куриное		4,6								
сметана		3,45								
сухари		4,6								
масло сливочное		3,45								
масло растительное		2,3								
соль йодированная		0,2								
ванилин		0,01								
молоко сгущенное		40								
Сдоба обыкновенная			50	4	1,4	23,9	124			545
мука пшеничная		36								
сахар		3,7								
масло сливочное		2,6								
соль йодированная		0,56								
дрожжи		0,56								
яйцо куриное		0,5								
масло растительное		0,5								
Чай с сахаром			200	0,2	0,1	9,3	38			457
чай черный байховый		1								
сахар		3								
Фрукт			150	0,007	0,3	14,7	66			пром.
фрукт		150								
ИТОГО:			555	25,21	14,1	87,4	581,9			
Среднее значение за 2 недели:			569	22	15,482	78,974	549,29			
Среднее значение за 10 дней:			571,7	20	17,1	74,9	551,1			
			500	15,4 - 20	15,9 - 19,8	67 - 83,8	470 - 587,5			

норма

*В рационе питания при приготовлении блюд используется соль пищевая поваренная йодированная.

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. Пермь 2021 г.

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

7-11 лет

№	Наименование группы продуктов	Норма продукта (нетто, г)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням на одного человека										В среднем за день		Отклонение от нормы	
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	%	абс.		
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	16	45	25	20	15	20	30	30	15	15		21,5	34	5,5	
2	Хлеб пшеничный	30	54,2	25	25	15	44,1	47,5	44	30	40		32,48	8	2,48	
3	Мука пшеничная	3	1,2		3,1					1		36	4,13	38	1,13	
4	Крупы, бобовые	9	34,3				38,5	45,8			55,2	6,9	18,07	101	9,07	
5	Макаронные изделия	3								51			5,1	70	2,1	
6	Картофель	37,4	37,5	121,5		104			121,5				38,45	3	1,05	
7	Овощи	56	131,9		78,7	17,8	70	70		70	126,8		56,52	1	0,52	
8	Фрукты (плоды) свежие	37		200		200	7,2		200	20		150	77,72	110	40,72	
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	3			20					20			4		1	
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	40	200					200					40	0	0	
11	мясо 1 кат. (говядина)	14			103,7			43,6	26		72,8		24,61	76	10,61	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце), колбаса	6								100			10		4	
13	Птица	7	59,3			70			24,7				15,4	120	8,4	
14	Рыба-филе	11,6		98					50				14,8	28	3,2	
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	60	32,7	142,5		160		13	41,5		160	40	58,97	-2	-1,03	
16	Творог (массовая доля жира не более)	10										105,8	10,58	6	0,58	
17	Сыр	2					10			10			2	0	0	
18	Сметана (массовая доля жира не более)	2								20			2,345	17	0,345	
19	Масло сливочное	6	6,2	6,75	12,6	6	3,8	8,8	7,75	7		6,05	6,495	8	0,495	
20	Масло растительное	3	6	2			5	2,6	2	4	8	2,8	3,24	8	0,24	
21	Яйцо	8		32			40,6					5,1	7,77	-3	-0,23	
22	Сахар	6		10	10	7	10		10	10	7	13,6	7,76	29	1,76	
23	Чай	0,2					1					1	0,2	0	0	
24	Какао	0,2		2,4									0,24	20	0,04	
25	Кофейный напиток	0,4				2,4					2,4		0,48	20	0,08	
26	Дрожжи хлебопекарные	0,04										0,56	0,056	40	0,016	
27	соль йодированная	0,7	0,6	1,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,8	1,7	0,8	0,2	0,7	5	0,034	



Утверждаю

Индивидуальный предприниматель

Сергеева Светлана Александровна

Десятидневное меню для общеобразовательных учреждений

Возрастная категория 12-18 лет.

Период: всесезонный.

Разработано:
технолог Кушнирюк Ю. А.

1 СМЕНА

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12-18 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес продукта нетто, гр.	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность	№ рецептуры
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1	Салат из свежих помидоров и огурцов		70	0,7	4,27	2,45	51,1	18
	помидоры свежие	33,6						
	огурцы свежие	23,8						
	лук репч.	8,8						
	масло растительное	4,2						
	соль	0,1						
	Биточки куриные		62	12,4	11,2	6,6	176,3	372
	филе кури	59,3						
	молоко	17,7						
	хлеб	14,2						
	масло растительное	1,8						
	соль	0,3						
	Масло сливочное		5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	масло сливочное	5						
	Рагу из овощей		150	3,7	5,3	15	122,3	176
	картофель	56,3						
	капуста	45						
свекла	24							
морковь	23,3							
лук репч.	6,3							
соль	0,5							
молоко	22,5							
масло сливочное	1,8							
мука пшеничная	1,8							

Завтрак

	Сок		200	1	0,2	20,2	86	501
	сок	200						
	Хлеб ржаной		45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	хлеб ржаной	45						
	Хлеб пшеничный		40	3	0,3	19,7	93,6	573
	хлеб пшеничный	40						
			572	24,44	25,57	82,12	655,05	
ИТОГО:								
Неделя 1 День 2								
	Рыба, запеченная в омлете		120	17,7	4,4	4,6	129	300
	рыба	98						
	молоко	20						
	яйцо	32						
	мука пшеничная	5						
	масло растительное	2						
	соль	1						
	Пюре картофельное		180	4,9	7,2	10,4	126	377
	картофель	145,8						
	молоко	27						
	масло сливочное	8,1						
	соль	0,4						
	Какао с молоком		200	3,3	2,9	13,8	94	462
	молоко	100						
	сахар	10						
	какао-порошок	2,4						
	Хлеб ржаной		25	2	0,4	10	51,5	574
	хлеб ржаной	25						
	Хлеб пшеничный		25	1,9	0,2	12,3	58,5	573
	хлеб пшеничный	25						
	Фрукт		200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	фрукт	200						
			750	29,81	15,6	70,7	547	
ИТОГО:								
Неделя 1 День 3								
	Гуляш мясной		85	17	16,6	2,8	219,3	327

мясо	111,4																				
лук	14,5																				
томатное пюре	9,4																				
масло сливочное	5,5																				
мука пшеничная	3,1																				
соль	0,4																				
Кукуруза консервированная		70		2	2,53		3,5		44,7												157
масло сливочное	3,3																				
кукуруза консервированная	66,7																				
Каша рисовая гарнирная		150		3,6	4,7		36,7		203,1												205
крупа рисовая	51,5																				
соль	0,3																				
масло сливочное	5,8																				
Компот из сухофруктов		200		0,6	0,1		20,1		84												495
смесь сухофруктов	20																				
сахар	10																				
лимонная кислота, 2%	10																				
Хлеб ржаной		20		1,6	0,3		8		41,2												574
хлеб ржаной	20																				
Хлеб пшеничный		25		1,9	0,2		12,3		58,5												573
Хлеб пшеничный	25																				
ИТОГО:		550		26,7	24,43		83,4		650,8												
Неделя 1 День 4																					
Фрукт		200		0,01	0,5		19,6		88												пром.
фрукт	200																				
Жаркое по-домашнему с филе																					
куриным		250		0,1	17,9		32,3		393,8												ТТК 1
филе кури	88																				
картофель	130																				
лук репч.	12,5																				
масло сливочное	7,5																				
томатная паста	9,8																				
Кофейный напиток с молоком		200		0,01	2,5		13,6		88												ТТК 3

Завтрак

Завтрак

	кофейный напиток	2,4											
	молоко	160											
	сахар	7											
	Хлеб ржаной		15	1,2	0,2	6	30,9					574	
	хлеб ржаной		15										
	Хлеб пшеничный		15	1,1	0,1	7,4	35,1					573	
	Хлеб пшеничный		15										
	ИТОГО:		680	2,42	21,2	78,9	635,8						
	Неделя 1 День 5												
	Овощи свежие		70	0,49	0,07	1,3	7,7					148	
	овощи свежие		70										
	соль		0,1										
	Рулет мясной с яйцом		65	0,3	7,5	3,9	124,8					ТК 2	
	мясо 1 кат.		43,6										
	яйцо куриное		40,6										
	хлеб пшеничный		9,1										
	масло растительное		5										
	соль йодированная		0,3										
	Каша пшеничная		150	6,5	6,2	36,9	228,6					206	
	пшено		57,8										
	соль		0,3										
	масло сливочное		5,7										
	Чай с сахаром, лимоном		200	0,3	0,1	9,5	40					459	
	чай черный байховый		1										
	сахар		10										
	лимон		7,2										
	Сыр		10	0,01	3	0	35,8					пром.	
	Сыр		10										
	Хлеб ржаной		20	1,6	0,3	8	41,2					574	
	хлеб ржаной		20										
	Хлеб пшеничный		35	2,7	0,3	17,2	81,9					573	
	Хлеб пшеничный		35										
	ИТОГО:		550	11,9	17,47	76,8	560						

Завтрак

Завтрак	Пюре картофельное		200	5,5	8	11,6	140	377
	картофель	162						
	молоко	30						
	масло сливочное	9						
	соль	0,4						
	Компот из сухофруктов		200	0,6	0,1	20,1	84	495
	смесь сухофруктов	20						
	сахар	10						
	лимонная кислота, 2%	10						
	Фрукт		200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	фрукт	200						
	Хлеб ржаной		30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб ржаной	30						
	Хлеб пшеничный		30	2,3	0,2	14,8	70,2	573
	Хлеб пшеничный	30						
	ИТОГО:		730	19,81	10,4	85,1	518	
Неделя 2 День 3								
Завтрак	Овощи свежие		70	0,49	0,07	1,3	7,7	148
	овощи свежие	70						
	соль	0,1						
	Печень по-строгановски		80	15,6	7,5	6,1	154,4	356
	печень	100						
	масло растительное	4						
	соль	0,6						
	сметана	20						
	масло сливочное	1						
	мука пшеничная	1						
	Макаронные изделия отварные		150	5,6	5	29,6	184,5	256
	макаронные изделия	51						
	масло сливочное	6						
	соль	1,5						
	Напиток клюквенный		200	0,1	0,04	9,9	41	497
	ягоды	22						

		крупа манная	6,9																		
		яйцо куриное	4,6																		
		сметана	3,45																		
		сухари	4,6																		
		масло сливочное	3,45																		
		масло растительное	2,3																		
		соль	0,2																		
		ванилин	0,01																		
		молоко стуженное	40																		
Завтрак		Булочка сдобная	50	4	1,4	23,9	124	545													
		мука пшеничная	36																		
		сахар	3,7																		
		масло сливочное	2,6																		
		соль	0,56																		
		дрожжи	0,56																		
		яйцо	0,5																		
		Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,3	38	457													
		чай черный байховый	1																		
		сахар	10																		
		Фрукт	150	0,007	0,3	14,7	66	пром.													
		Фрукт	150																		
ИТОГО:			555	25,207	14,1	87,4	581,9														
Среднее значение за 2 недели:			599	23,5754	17,222	83,754	589,93														
Среднее значение за 10 дней:			609,7	20,23	19,038	81,069	599,83														
			550	18-22,5	18,4-23	76,6-95,8	544-680														
		норма																			

*В рационе питания при приготовлении блюд используется соль пищевая поваренная йодированная.

Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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. Пермь 2021 г.

Ведомость контроля за рационом питания за 10 дней

12-18 лет


№	Наименование группы продуктов	Норма продукта (нетто, г)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням на одного человека										В среднем за день	Отклонение от нормы		
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день		%	абс.	
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	45	25	20	15	20	30	15	15	30	15	15	21,5	-28	-8,5
2	Хлеб пшеничный	50	54,2	25	25	15	44,1	47,5	44	30	40	4,6	32,94	-34	-17,06	
3	Мука пшеничная	5	1,8	5	3,1				1			36	4,69	-6	-0,31	
4	Крупы, бобовые	12,5			51,5	57,8	68,7			69	6,9	25,39	103	12,89		
5	Макаронные изделия	5							51				5,1	2	0,1	
6	Картофель	46,7	56,3	145,8		130				162			49,41	6	2,71	
7	Овоши	80	164,8		90,6	22,3	70			133,5			55,12	-31	-24,88	
8	Фрукты (плоды) свежие	46,3		200		200	7,2		22		150		77,92	68	31,62	
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	5			20					20			4	-20	-1	
10	Соки плодовоощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	50	200							200			40	-20	-10	
11	Мясо 1 кат.	19,5			111,4		43,6	26			91		27,2	39	7,7	
12	Субпродукты (печень, язык, сердце),	10								100			10	0	0	
13	Птица	13,25	59,3			88		24,7					17,2	30	3,95	
14	Рыба-филе	19,25		98					50				14,8	-23	-4,45	
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	87,5	40,2	147		160		13	49		160	40	60,92	-30	-26,58	
16	Творог (массовая доля жира не более 9%)	15										105,8	10,58	-29	-4,42	
17	Сыр	3,75				10				10			2	-47	-1,75	
18	Сметана (массовая доля жира не более 2,5)	2,5							20			3,45	2,345	-6	-0,155	
19	Масло сливочное	8,75	6,8	8,1	14,6	7,5	5,7	10,7	10	7		6,05	7,645	-13	-1,105	
20	Масло растительное	4,5	6	2		5	2,6		2	4	10	2,3	3,39	-25	-1,11	
21	Яйцо	10		32		40,6						5,1	7,77	-22	-2,23	
22	Сахар	8,75		10	10	7	10		10	10	7	20,6	8,46	-3	-0,29	
23	Чай	0,5					1					1	0,2	-60	-0,3	
24	Какао	0,3		2,4									0,24	-20	-0,06	
25	Кофейный напиток	0,5				2,4					2,4		0,48	-4	-0,02	
26	Дрожжи хлебопекарные	0,08										0,56	0,056	-30	-0,024	
27	Соль	1,25	0,8	1,4	0,7		0,6	0,6	0,8	2,1	1	0,76	1,25	0	0	
		535,88											490,606			

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
л/сч 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В. Кравченко

(Ф.И.О. Подпись)
«06» сентября 2023 г.
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 5131 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

г. Пермь

В соответствии с Заявлением № 4395-ЦА от 07.07.2023 г. о проведении гигиенической оценки 10 дневного меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет

вх. № документа-основания, дата

в отношении Индивидуального предпринимателя Сергеевой Светланы Александровны Муниципального (далее по тексту – ИП Сергеева С.А.)

наименование юр. лица, ИП

была проведена гигиеническая оценка 10 дневного меню для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет.

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

Проведение гигиенической оценки 10 дневного меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет

(санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки с указанием объекта инспекции)

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Голайденко Марине Владимировне.

Голайденко Марина Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)


Подпись

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «07» июля 2023 г. 15.00 часов, дата окончания «06» сентября 2023 г. 11.00 часов.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. заявление о проведении гигиенической оценки меню № 4395-ЦА от 07.07.2023 г.;
2. десятидневное меню завтраков для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет.

В результате установлено:

На основании заявления о проведении гигиенической оценки № 4395-ЦА от 07.07.2023 г., проведена гигиеническая оценка представленного меню на 10 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет для организации питания в общеобразовательных учреждениях с целью установления соответствия (несоответствия) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При составлении меню использовалась следующая литература:

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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 2021.

В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур. В результате проведенного анализа установлено соответствие меню - раскладок используемым технологическим картам, что соответствует п.2.3.3. СП 2.4.3648-20, п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленное меню заявлено как всесезонное, так как не предусматривает наличие в меню салатов и свежих овощей (морковь, капуста и т.п.). Фактически применены закуски из свежих помидоров и огурцов и овощи порционно (свежие огурцы, помидоры), овощи консервированные (без добавления уксуса).

Представленное на экспертизу 10 дневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях (для учащихся 1-4 классов) предполагает реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак), что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разработанное меню предусмотрено на 1 приём пищи (завтрак) с пояснениями к режиму функционирования общеобразовательной организации и режима обучения в соответствии с п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с представленной пояснительной запиской, представленное меню предусмотрено для учащихся 1-4 классов в первую смену, где продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации составляет до 6 часов.

Представленный вариант 10-ти-дневного меню содержит информацию о калорийности, пищевой ценности, массе порций блюд. В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленный вариант меню разработан на период не менее 2-х недель для возрастной группы с 7 до 11 лет в соответствии с рекомендуемым образом по приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленным технологическим картам, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в представленных комплексах блюд используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате проведенных расчетов установлено:

- распределение калорийности по отдельным приемам пищи (завтрак) для детей в возрасте от 7 до 11 лет соответствует требованиям п.8.1.2. Приложение 10 Таблица 3,

п.8.1.2.1, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составило в среднем за 10 дней: калорийность завтрака - 23,1 % от суточной потребности (2350 ккал), при норме 20-25 %;

- вклад основных пищевых веществ от завтраков в общую калорийность при одноразовом питании для детей от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней составляет: белков – 14,6 %, жиров – 28,3 %, углеводов – 55 %;

- выполнение по основным пищевым веществам по завтракам учащихся в возрасте от 7 до 11 лет в среднем за 10 дней составляет: белки – 19,9 г (25,8 %), жиры – 17,1 г (21,6 %), углеводы – 74,8 г (22,3 %).

Таблица 1

Дни	Калорийность	Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
1	614,25	522	23,24	23,77	77,12
2	526	720	29,01	14,4	69
3	583,1	500	25,5	22,83	71,1
4	557	630	2,42	17,6	72,4
5	483,8	500	9,7	15,37	64,5
6	500	565,55	20,05	17,6	81,77
7	483	680	18,41	8,4	82,2
8	516,8	555	24,71	15,94	66,4
9	591,5	555	21,21	21,3	75,8
10	581,9	555	25,21	14,1	87,4
Итого за 10 дней (среднее)	543,8	578,3	19,9	17,1	74,8

В представленном 10 дневном меню соблюдаются требования по массе порций блюд согласно п.8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе продуктового набора, представленного на санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню, установлено выполнение утвержденного приложением № 7 таблицей № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 набора продуктов. В 10 дневное меню включены блюда из мяса, птицы, молока, картофеля, овощей, фруктов, круп, сливочного и растительного масла, хлеб ржаной и пшеничный.

Представленные меню завтраков включают в себя: горячие блюда в виде мясных – 4 раза за 10 дней, рыбных блюд – 2 раза за 10 дней, блюд из курицы – 3 раза за 10 дней, блюд из творога - 1 раз за 10 дней, блюд из яиц - 2 раза за 10 дней, закусок в виде хлебобулочных изделий (сдоба), сыр – 2 раза за 10 дней; гарниры: крупяные, овощные макаронные изделия, блюд из овощей (овощи натуральные свежие порционно, овощные салаты, овощи консервированные), фруктов (2, 4, 7, 10 дни): третьи блюда в виде киселей, компотов, соков.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не используются пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в соответствии с требованиями п.8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, что соответствует требованиям п. 8.1.6. таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изготовление и реализация данного ассортимента блюд и кулинарных изделий возможна в конкретной образовательной организации с учетом набора помещений, при условии оснащения техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и т.д.

ВЫВОД

В ходе гигиенической оценки представленного ИП Сергеевой С.А. 10-ти дневного меню (завтраки), установлено:

представленное 10 дневное меню (завтраки) для организации питания в общеобразовательных учреждениях учащихся возрастной категории 7-11 лет соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
Должность


Подпись

М.В. Голайденко
Ф.И.О.