

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед и полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед и полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры, в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы с 7 до 11 лет),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей с 7 до 11 лет),

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (обед, полдник). Обед состоит из закуска (салата или овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка. По меню присутствуют фрукты.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические и технико – технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты и технико – технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	150-250	150-200
закуска	60	60-100
первое блюдо	200	200-250
второе блюдо	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	200	180-200
фрукты	120	100

Масинский

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед и полдник) по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

<i>Прием пищи</i>	<i>Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней</i>	<i>Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)</i>
Обед	864 (720-960)	700
полдник	411 (360-460)	300

11. Согласно представленных технологических карт и технико – технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

12. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся с 7 до 11 лет обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед – 35% от общесуточной калорийности, полдник – 15% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: основное (организованное) меню обедов и полдников (2 смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне – зимний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.

Лабинский