

- меню приготовления блюд на зимне-весенний период 10 дней возрастная категория 7-11 лет- обед;
- меню приготовления блюд на зимне-весенний период 10 дней возрастная категория 12 лет и старше- обед;
- меню приготовления блюд на зимне-весенний период 10 дней возрастная категория 7-11 лет для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов-полдник;
- меню приготовления блюд на зимне-весенний период 10 дней возрастная категория 12 лет и старше для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов-полдник;
- технологические карты на блюда меню для детей с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше;
- ведомости выполнения норм продуктового набора по меню для детей с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше;
- ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов по меню для детей с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше;
- список использованных сборников рецептур.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Возрастные группы детей: 7-11 лет, 12 лет и старше.

Режим работы: пребывание детей в общеобразовательных организациях до 6 часов пять дней в неделю.

Режим питания: в зависимости от организации, в которой осуществляется питание детей, меню предусмотрены однократный режим питания (завтраки или обеды в зависимости от организации обучения детей – в 1ю или 2ю смену) или двукратный режим питания (завтрак, обед или обед, полдник для детей с ОВЗ и детей-инвалидов в зависимости от организации обучения детей – в 1ю или 2ю смену), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Продолжительность времени на прием пищи – от 15 до 30 минут в зависимости от режима работы общеобразовательной организации и расписания занятий.

Для составления меню использовались следующие сборники рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций, сборник технических нормативов под редакцией Члена корреспондента Российской Академии Наук В.Р. Кучмы, Москва 2016 г.;
2. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: пособие. — м.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.;
3. Сборник технических нормативов – сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – м.: Дели плюс, 2012. - 544 с.;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебное пособие, Харченко Н.Э., 2013г.;
5. Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание второе, переработанное и дополненное) - Уфа: 2013. - 351с., ООО фирма «Партнер»;
6. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
Представлено меню с информацией о биологической ценности (содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду).

Представлены технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборников рецептур. В представленных технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, температуре выдачи блюд. Запрещенные пищевые продукты и способы приготовления блюд, которые не допускаются при организации питания детей в технологии приготовления блюд отсутствуют, что соответствует требованиям п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Представлена ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов в среднем за каждый день и в целом по меню за 10 дней.

Характеристика меню

Представленные меню разработаны на 10 календарных дней. Формы всех примерных меню содержат полную информацию: указана возрастная категория, вес блюда, количество пищевых веществ, энергетической ценности за каждый прием пищи, итого за каждый день и среднее значение за весь период, номер рецептуры, что соответствует рекомендуемому образцу согласно п. 8.1.4. приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Завтраки включают в себя горячее блюдо, напиток (чай, сок или компот), овощные закуски или фрукты, сыр, хлеб. Обеды включают закуску (консервированные овощи или салаты), первое горячее блюдо (супы), второе горячее блюдо (гарнир, мясное, рыбное блюдо или блюдо из мяса птицы), напиток, хлеб, свежие фрукты. Полдники включают в себя горячее блюдо (мясное, рыбное, творожное, молочное, овощное), напиток, хлеб, свежие фрукты. В примерных меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (творог, сыр, сметана, рыба и другие).

В представленных примерных меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, меню для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов повторяемость одних и тех же блюд в течение дня и (или) двух смежных дней не выявлена. Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Вес блюд, указанный в меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, меню для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов, соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания физиологическим потребностям детей.

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день отдельно за завтрак, обед, полдник, для возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, меню для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет -завтрак (зимне-весенний период):

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 20,0 г или 26% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 17,1 г или 21% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 72,6 г или 22% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность

(калорийность) завтрака в среднем за 10 дней составляет 523 ккал или 22% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа, фосфора, калия, йода, селена. Доля пищевых веществ и энергии завтрака должна составлять 20-25% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 лет и старше- завтрак (зимне-весенний период):

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 24,18 г или 27% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 20,17 г или 22% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 86,78 г или 23 % от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем за 10 дней составляет 623,11 ккал или 23% от суточной потребности детей от 12 лет и старше. В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа, фосфора, калия, йода, селена. Доля пищевых веществ и энергии завтрака должна составлять 20-25% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Процент выполнения натуральных норм питания в % от суточной потребности составляет 17-25% для обеих возрастных групп.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет- обед (зимне-весенний период):

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 28 г или 35% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 24,1 г или 31% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 104,7 г или 31% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность (калорийность) обеда в среднем за 10 дней составляет 737,5 ккал или 31% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа, фосфора, калия, йода, селена. Доля пищевых веществ и энергии обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 лет и старше- обед (зимне-весенний период):

Анастасий филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 33,0 г или 37% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 28,5 г или 30% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 125,8 г или 33% от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) обеда в среднем за 10 дней составляет 880,2 ккал или 32% от суточной потребности детей от 12 лет и старше. В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа, фосфора, калия, йода, селена. Доля пищевых веществ и энергии обеда должна составлять 30-35% от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Процент выполнения натуральных норм питания в % от суточной потребности составляет 27-35% для обеих возрастных групп.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 7-11 лет- полдник (зимне-весенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 12,84 г или 17 % от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, жиров – 9,11 г или 12% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет, углеводов – 45,44 г или 14% от средней суточной потребности детей от 7 до 11 лет. Энергетическая ценность (калорийность) рациона питания (полдник) в среднем за 10 дней составляет 314,23 ккал или 13% от суточной потребности детей от 7 до 11 лет. В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа, фосфора, калия, йода, селена.

Доля пищевых веществ и энергии полдника должна составлять 10-15 % от суточного рациона. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню приготовления блюд 10 дней возрастная категория 12 лет и старше- полдник (зимне-весенний период) для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 15,48 г или 17 % от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, жиров – 10,41 г или 13 % от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше, углеводов – 55,62 г или 15 % от средней суточной потребности детей от 12 лет и старше. Энергетическая ценность (калорийность) рациона питания (полдник) в среднем за 10 дней составляет 376,94 ккал или 14 % от суточной потребности детей от 12 лет и старше.

В ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов приведены фактические значения содержания витаминов: витамина «С», витамина В1, витамина В2, витамина А; содержания минеральных веществ: кальция, магния, железа,

Сидорова А.И.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

фосфора, калия, йода, селена. Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Доля пищевых веществ и энергии соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблицы 1, 3 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Процент выполнения натуральных норм питания в % от суточной потребности составляет 10-15 % для обеих возрастных групп.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день по основным пищевым продуктам соответствует п. 8.1.2. (таблица 2 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

7. Вывод: на основании вышеизложенного установлено, что представленные примерные десятидневные меню приготовления блюд на зимне-весенний период для детей в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше, для детей с ограниченными возможностями (ОВЗ) здоровья и детей-инвалидов, разработанные **обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК»**, расположенным по адресу: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, 98, помещ. 1,2,5, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» р. VIII.

Врач по общей гигиене

О.А. Шумская