

Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»	Экспертное заключение (акт обследования) от 16.10.2018г. № 02-01-12-13-01/ 4533	Ф 02-09-01-05-2018
	Основание (распоряжение, предписание, определение, заявление): от 12.09.2018 г. № 7646	стр. 4 из 5

требованиям п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: суп – 200-220г. для детей 7-10 лет, 250-275г. для детей 11 лет и старше, гарниры 150-180г. и 180-200г. соответственно, порционные мясные и рыбные блюда 80-100г и 100г. соответственно.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур и технологических картах, что соответствует требованиям п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На экспертизу представлено 125 технологических карт готовых блюд и кулинарных изделий, использованных при разработке меню, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями приложения 5 и п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08. В технологических картах указана энергетическая и пищевая ценность блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в соответствии с массой готового блюда указанного в примерном меню.

В примерное меню включены только свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, кроме горошка и кукурузы консервированных, включенных в меню в качестве подгарнировки; не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, что соответствует требованиям пп. 6.12, 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Калорийность завтраков составляет в среднем для детей 7-10 лет 24,9-25%, для детей 11 лет и старше 25%, (рекомендовано 25%), калорийность обедов для детей 7-10 лет и детей 11 лет и старше составляет – 34,9-35% (рекомендовано 35%), что соответствует требованиям п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08:

В примерное меню включены готовые блюда и кулинарные изделия при приготовлении которых используются технологии соответствующие принципам щадящего питания (варка, тушение, запекание). Отсутствуют готовые блюда и кулинарные изделия, не разрешенные к использованию при организации питания в учреждениях для детей и подростков, что соответствует требованиям пп. 6.16, 6.25 и приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерных меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока или кисломолочных продуктов, мяса или птицы, картофеля, овощей, хлеба, круп, растительного масла, сахара, соли, яиц. Остальные продукты (творог, сливочное масло, рыба, сыр, и другие) включаются не реже 1-2 раз в неделю, что соответствует требованиям 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленных меню завтрак состоит из горячего блюда (каша, яичное, творожное блюдо), закуски (бутерброд или овощи порционно, фрукты) и горячего напитка, 1-2 раза в неделю – выпечка или йогурт. Обед включает закуску (овощной салат или свежие овощи порционно), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо (овощной или крупяной гарнир, мясное или рыбное блюдо порционно), сладкое блюдо или напиток, в том числе обогащенные витамином «С». В меню используется ржаной хлеб и хлеб пшеничный обогащенный «Рябинушка», что соответствует требованиям пп. 6.18, 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Меню всесезонное, включены салаты из вареных овощей или сырых овощей свежего урожая (помидоры, огурцы), что соответствует требованиям пп. 6.29 СанПиН