



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ"
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года
Владивостокская ул. 9, г. Хабаровск, 680013.
тел./ факс (4212) 32-47-13, E-mail: fbuz@27.khv.ru



Ю.А. Гарбуз

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам

11.07.2019

№ 2720/13/13-09/ 1495 /2019

Основание для проведения экспертизы:

поручение Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю № 02.3-52 от 18.06.2019г.

Заключение составлено: врачом по общей гигиене Каратаевой А.Н., Об административной ответственности в соответствии со статьей 17.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» за дачу заведомо ложного заключения предупрежден(а), с правами и обязанностями, предусмотренными статьей 25.9 «Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» ознакомлена.

Наименование учреждения:

Администрация Хабаровского муниципального района Хабаровского края
Управление образования

Адрес: Хабаровский край, Хабаровский район, с. Тополево, ул. Пионерская, 8 оф. 2.

Представленные для экспертизы документы:

Перспективное меню на 10 дней для учащихся 7-10 и 11-18 лет при организации 2-х разового питания; накопительные ведомости нормы продуктов питания (в граммах) на одного ребенка; технологические карты.

Краткое описание:

Перспективное меню на 10 дней разработано для учащихся общеобразовательных организациях, работающих в качестве столовых-догоготовочных (на мясных и рыбных полуфабрикатах без использования яиц).

Примерное меню разработано для возрастной категории 7-10 и 11-18 лет.

При составлении меню использованы: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» (Уральский региональный центр питания, 2001г);

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (Москва, 2004); «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Санкт-Петербург, 2012).

В общеобразовательных учреждениях, работающих в качестве столовых-догоготовочных (на мясных и рыбных полуфабрикатах без использования яиц) предусмотрено 2-х разовое питание (завтрак, обед).

Интервалы между приемами пищи составляют 4 часа 00 минут. Меню представлено ежедневным перечнем блюд с разбивкой на - завтрак, обед, с указанием объема порций каждого блюда, № технологической карты, пищевой и энергетической ценности для каждого блюда отдельно с подведением итога по каждому приему пищи и суммарно за день, за неделю.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, , фруктов, бутерброда с маслом/сыром и напитка (кофейный напиток, чай с сахаром,/лимоном); обед – из закуски, первого и второго блюд, напитка (компота, сока, напитка из шиповника) и фруктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Суточная калорийность распределена: завтрак – 23-25% от суточной калорийности, обед – 35-37%

Согласно меню, предусмотрено употребление йодированной соли и хлеба.

Для детей в возрасте 7-10 лет при 2-х разовом питании ежедневное потребление белков в день составляет 42 до 49г (среднее – 45г), жиров - от 39 до 67г (среднее – 53г), углеводов - от 179 до 215г (среднее – 11г).

Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4,2.

Для детей в возрасте 11-18 лет при 2-х разовом питании ежедневное потребление белков в день составляет 47 до 59г (среднее – 54г), жиров - от 51 до 83г (среднее – 68г), углеводов - от 204 до 248г (среднее – 220г).

Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4,1.

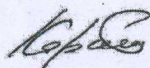
Энергетическая ценность 2-х разового питания колеблется от 1354 до 1503 ккал в день (в среднем 1401 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1410 ккал) - для детей 7-10 лет; от 1644 до 1778 ккал в день (в среднем 1684 ккал), что соответствует средней рекомендуемой (1628 ккал) - для детей 11-18 лет.

При анализе накопительной ведомости учета продуктов, количество продуктов питания (в граммах) в день на одного ребенка соответствует рекомендуемым.

Заключение:

Представленное на экспертизу 10 дневное перспективное меню для учащихся общеобразовательных организациях, работающих в качестве столовых-догоготовочных (на мясных и рыбных полуфабрикатах без использования яиц) **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

Врач по общей гигиене



А.Н. Каратаева

ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае"

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Экспертное заключение № 2720/13/13-09/ 1495 /2019 от 11.07.2019

Лист: 2 из 2

СОГЛАСОВАНО
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю

Рыновоец И. И. Саингебе

2019

УТВЕРЖДАЮ

Начальник Управления образования
Хабаровского муниципального района

Е.И. Ганзюкова

2019 F

ПЕРСПЕКТИВНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ДОГОВОРОЧНЫХ

(с использованием мясных и рыбных п/ф, без использования яиц)

для организации питания детей двух возрастных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях Хабаровского муниципального района.

Продолжительность интервала между приемами пищи составляет 4 часа.

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Энергет.	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Энергет.
	порции и 7-10 лет	г 7-10 лет	г 7-10 лет	г 7-10 лет	, ккал 7- 10 лет	порции и 11- 18 лет	г 11- 18 лет	г 11-18 лет	г 11-18 лет	ккал 11-18 лет
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 день										
Завтрак										

Завтрак											
93	Каша овсяная из "Геркулеса" жидкая	200	6,33	8,9	25,49	207,38	250	7,91	11,12	31,86	259,22
3	Бутерброд с сыром и маслом	35	4,7	7,9	7,3	123	45	6	10,15	9,38	158,14
693	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	200	4,9	5	32,5	190
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6
Всего в завтрак:			18,36	22,1	79,93	592,98		21,24	26,57	88,38	679,96
Обед											
24	Салат "Полонинский"	60	0,67	6,04	2,76	67,87	100	1,13	10,08	4,61	113,12
38	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,26	2,29	17,41	99,27	250	2,82	2,86	21,76	124,08
451	Шницель п/ф промышленного производства	80	12,72	11,52	12,8	208,8	100	15,9	14,4	16	261
214	Капуста тушеная	150	3,75	6,9	16,05	141	180	4,5	8,28	19,26	169,2
631	Компот из свежих плодов	200	0,2	0	35,8	142	200	0,2	0	35,8	142
147	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	40	3,24	0,4	19,52	96,8
148	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	100	40	5,2	1,2	16	100
Всего в обед:			28,04	28,35	120,34	855,74		32,99	37,22	132,95	1006,2
Итого за день:			46,4	50,45	200,27	1448,72		54,23	63,79	221,33	1686,16
2 день											
Завтрак											
725	Вареники с картофелем п/ф	150	15,3	12,3	35,7	322,5	200	20,4	16,4	47,6	430
15	Салат из свежих огурцов	60	0,43	6,04	1,8	62,16	100	0,72	10,08	3	103,6
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	200	0,2	0	15	58
147	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	40	3,24	0,4	19,52	96,8
Всего в завтрак:			19,17	18,74	72,02	539,46		24,56	26,88	85,12	688,4
Обед											
1	Винегрет овощной	60	0,75	6,08	4,99	77,55	100	1,26	10,14	8,32	129,26
27	Борщ с капустой и картофелем	200	1,52	5,33	8,65	88,89	250	1,9	6,66	10,81	111,11

388	Котлеты рыбные	80	10,4	7,04	12,1	156,8	100	13	8,8	15,2	196
520	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163,5	180	3,78	8,1	26,28	196,2
595	Соус молочный	50	1,3	3,3	4	51	50	1,3	3,3	4	51
707	Сок	200	1	0	21,2	88	200	1	0	21,2	88
147	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	40	3,24	0,4	19,52	96,8
148	Хлеб ржаной	40	5,2	1,2	16	100	40	5,2	1,2	16	100
Итого за день:			26,56	30,1	108,36	822,54		30,68	38,6	121,33	968,37
			45,73	48,84	180,38	1362		55,24	65,48	206,45	1656,77

3 день

Завтрак

96	Каша пшеничная молочная	200	6,04	7,27	34,29	227,16	250	7,55	9,08	42,86	283,95
3	Бутерброд с сыром и маслом	35	4,7	7,9	7,3	123	35	4,7	7,9	7,3	123
692	Кофейный напиток с молоком	200	2,8	4	28,4	156	200	2,8	4	28,4	156
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	40	3,24	0,4	19,52	96,8
Всего в завтрак:			15,97	19,47	84,63	578,76		18,29	21,38	98,08	659,75

Обед

17	Салат из свежих помидор с перцем	60	0,6	6,06	2,16	66,08	100	1,06	10,1	3,72	110,14
87	Суп с рыбными консервами	200	6,8	5,92	11,44	120	250	8,5	7,4	14,3	150,85
461	Тефтели п/ф промышленный	80	7,44	8,88	8,96	147,2	100	9,3	11,1	11,2	184
508	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	8,7	7,8	42,6	279	180	10,44	9,36	51,12	334,8
600	Соус сметанный	30	0,72	3,06	1,5	36,6	30	0,72	3,06	1,5	36,6
639	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	200	0,6	0	31,4	124
148	Хлеб ржаной	30	3,9	0,9	12	75	30	3,9	0,9	12	75
Всего в обед:			28,76	32,62	110,06	847,88		34,52	41,92	125,24	1015,39
Итого за день:			44,73	52,09	194,69	1426,64		52,81	63,3	223,32	1675,14

4 день

Завтрак

725	Вареники с капустой п/ф	150	15,3	12,3	35,7	322,5	200	20,4	16,4	47,6	430
18	Салат из свежих помидоров	60	0,6	6,09	2,76	68,35	100	1	11,6	13,8	113,92

686	Чай с лимоном	200	0,3	0	15,2	60	200	0,3	0	15,2	60
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6
Всего в завтрак:			18,63	18,69	68,3	523,45		24,13	28,3	91,24	676,52
Обед											
37	Салат из сырых овощей	60	0,9	2,46	2,52	36,6	100	1,5	4,1	15,7	61
33	Рассольник ленинградский	200	4,02	9,04	25,9	119,68	250	5,25	11,3	32,37	149,6
413	Сосиски отварные	80	8,88	19,12	1,28	212,8	100	11,1	23,9	1,6	266
516	Макароны отварные	150	5,2	6,15	35,25	220,5	180	6,3	7,38	42,3	264,6
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0	23,6	94	200	0,4	0	23,6	94
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6
148	Хлеб ржаной	30	3,9	0,9	12	75	30	3,9	0,9	12	75
Всего в обед:			25,73	37,97	115,19	831,18		30,88	47,88	142,21	982,8
Итого за день:			44,36	56,66	183,49	1354,63		55,01	76,18	233,45	1659,32

5 день

Завтрак											
98	Каша рисовая молочная	200	5,12	6,62	32,61	210	250	6,4	8,27	40,76	262,5
3	Бутерброд с сыром и маслом	45	6	10,15	9,38	158,14	45	6	10,15	9,38	158,14
715	Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	200	1,5	1,3	15,9	81
147	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	40	3,24	0,4	19,52	96,8
	Песенье	20	1,5	2,36	14,98	83,4	20	1,5	2,36	14,98	83,4
Всего в завтрак:			17,36	20,83	92,39	629,34		18,64	22,48	100,54	681,84

Обед

15	Салат из свежих огурцов	60	0,43	6,04	1,8	62,16	100	0,72	10,08	3	103,6
42	Суп крестьянский с крупой	200	1,8	6,19	12,34	112,47	250	2,2	7,73	15,42	140,58
498	Котлета рубленая из птицы п/ф промышленный	80	14,4	13,4	7,12	154,4	100	18,1	16,8	8,9	193
520	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163,5	180	3,78	8,1	26,28	196,2
587	Соус сметанный с томатом	50	1,4	5,1	3,1	65	50	1,4	5,1	3,1	65
645	Кисель из плодов или ягод	200	0,4	0	33	138	200	0,4	0	33	138
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6

148	Хлеб ржаной	30	3,9	0,9	12	75	30	3,9	0,9	12	75
Всего в обед:			27,91	38,68	105,9	843,13		32,93	49,01	116,34	983,98
Итого за день:			45,27	59,51	198,29	1472,47		51,57	71,49	216,88	1665,82

6 день

Завтрак											
333	Макароны с сыром	150	8,1	9,25	31,95	250,5	180	9,7	11,1	38,34	300,6
413	Сосиски отварные	50	5,55	11,95	0,8	133	50	5,55	11,95	0,8	133
15	Салат из свежих огурцов	60	0,43	6,04	1,8	62,16	100	0,72	10,08	3	103,6
1	Бутерброд с маслом	25	1,1	9	6,8	115	25	1,1	9	6,8	115
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	200	0,2	0	15	58
Всего в завтрак:			15,38	36,24	56,35	618,66		17,27	42,13	63,94	710,2

Обед

25	Салат "Степной"	60	1,03	4,06	5,77	63,72	100	1,73	6,77	9,62	106,2
34	Свекольник	200	1,54	5,07	8,04	83,33	250	1,92	6,33	10,05	104,16
451	Котлета из говядины п/ф промышленного производства	80	12,72	11,52	12,8	208,8	100	15,9	14,4	16	261
511	Рис отварной	150	3,6	6	37,16	219	180	4,32	7,2	44,6	262,8
600	Соус сметанный	30	0,72	3,06	1,5	36,6	50	1,2	5,1	2,5	61
638	Компот из кураги	200	1,2	0	31,6	126	200	1,2	0	31,6	126
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6
148	Хлеб ржаной	30	3,9	0,9	12	75	30	3,9	0,9	12	75
Всего в обед:			27,14	30,91	123,51	885,05		32,6	41	141,01	1068,76
Итого за день:			42,52	67,15	179,86	1503,71		49,87	83,13	204,95	1778,96

7 день

Завтрак											
88	Каша манная молочная вязкая	200	6,53	7,03	38,78	244,92	250	8,16	8,78	48,47	306,15
3	Бутерброд с сыром и маслом	35	4,7	7,9	7,3	123	35	4,7	7,9	7,3	123
693	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	200	4,9	5	32,5	190
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6

Завтрак											
99	Каша ячневая молочная вязкая	200	7,23	6,67	39,54	246,87	250	9,03	8,33	49,42	308,58
3	Бутерброд с сыром и маслом	35	4,7	7,9	7,3	123	35	4,7	7,9	7,3	123
692	Кофейный напиток с молоком	200	2,8	4	28,4	156	200	2,8	4	28,4	156
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6
Всего в завтрак:			17,16	18,87	89,88	598,47		18,96	20,53	99,76	660,18
Обед											
1	Винегрет овощной	60	0,75	6,08	4,99	77,55	100	1,26	10,14	8,32	129,26
56	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,67	5,06	8,51	86,26	250	2,08	6,32	10,63	107,82
498	Котлета рубленая из птицы п/ф промышленный	80	14,4	13,4	7,12	154,4	100	18,1	16,8	8,9	193
516	Макароны отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,5	200	7	8,2	47	294
707	Сок	200	1	0	21,2	88	200	1	0	21,2	88
147	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	40	3,24	0,4	19,52	96,8
148	Хлеб ржаной	30	3,9	0,9	12	75	30	3,9	0,9	12	75
Всего в обед:			30,21	31,99	108,59	798,51		36,58	42,76	127,57	983,88
Итого за день:			47,37	50,86	198,47	1396,98		55,54	63,29	227,33	1644,06
10 день											
Завтрак											
719	Пельмени отварные п/ф	160	16,3	13,6	31,2	320	210	20,4	17	39,2	400
18	Салат из свежих помидоров	60	0,6	6,09	2,76	68,35	100	1	11,6	13,8	113,92
715	Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	200	1,5	1,3	15,9	81
147	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	96,8	40	3,24	0,4	19,52	96,8
Всего в завтрак:			21,64	21,39	69,38	566,15		26,14	30,3	88,42	691,72
Обед											
22	Салат из свеклы с чесноком	60	0,84	6,04	5,53	79,96	100	1,4	10,08	9,22	133,28
87	Суп с рыбными консервами	200	6,8	5,92	11,44	120	250	8,5	7,4	14,3	150,85
469	Фрикадельки п/ф промышленный	80	7,84	8,72	10,08	150,4	100	9,8	10,9	12,6	188

508	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	8,7	7,8	42,6	279	180	10,44	9,36	51,12	334,8
587	Соус сметанный с томатом	30	0,84	3,06	1,86	39	30	0,84	3,06	1,86	39
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0	23,6	94	200	0,4	0	23,6	94
147	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	72,6	30	2,43	0,3	14,64	72,6
Всего в обед:			27,85	31,84	109,75	834,96		33,81	41,1	127,34	1012,53
Итого за день:			49,49	53,23	179,13	1401,11		59,95	71,4	215,76	1704,25
ВСЕГО:			456,8	537,27	1916,61	14247,94		541,64	681,51	2201,98	16849,98

Среднее потребление пищевых нутриентов

Дни по меню	Пищевые вещества			Энергет. Ценность, ккал 7-10 лет	Пищевые вещества			Энергет. Ценность, ккал 11-18 лет
	Белки г 7-10 лет	Жиры г 7-10 лет	Углеводы г 10 лет		Белки г 11-18 лет	Жиры г 11-18 лет	Углеводы г 11-18 лет	
1	46,4	50,45	200,27	1448,72	54,23	63,79	221,33	1686,16
2	45,73	48,84	180,38	1362	55,24	65,48	206,45	1656,77
3	44,73	52,09	194,69	1426,64	52,81	63,3	223,32	1675,14
4	44,36	56,66	183,49	1354,63	55,01	76,18	233,45	1659,32
5	45,27	59,51	198,29	1472,47	51,57	71,49	216,88	1665,82
6	42,52	67,15	179,86	1503,71	49,87	83,13	204,95	1778,96
7	42,24	58,58	186,3	1447,18	47,68	71,7	203,88	1658,1
8	48,69	39,9	215,73	1434,5	59,74	51,75	248,63	1721,4
9	47,37	50,86	198,47	1396,98	55,54	63,29	227,33	1644,06
10	49,49	53,23	179,13	1401,11	59,95	71,4	215,76	1704,25
Всего	456,8	537,27	1916,61	14247,94	541,64	681,51	2201,98	16849,98
Среднее	45,68	53,727	191,661	1424,794	54,164	68,151	220,198	1684,998

Примерное перспективное десятидневное меню разработано на основании:

1. Данные приготовления блюд в школьных столовых составлены в соответствии с "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях" (СанПиН 2,4,5,2409-08).
2. При составлении меню использовалась следующая литература:

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, составители доц. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И., доц. Мошенцова Л.П. Уральский региональный центр питания, 2001 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общей редакцией В.Т. Лапиной. Издательство "Хлебпродинформ" Москва 2004.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л. Е. Голунова, ИЗДАТЕЛЬСТВО "ПРОФИ" Санкт-Петербург 2012 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, составители А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко 680с.