

муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники)

- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники)

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. от 28.07.2022г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 69 карт)

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. от 28.07.2022г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 71 карта)

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлены 10-дневные циклические меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. от 28.07.2022г.

При рассмотрении перспективных циклических 10-дневных меню(завтраки, обеды и полдники)установлено, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах.

Представлены технико-технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых ИП Орлов А.О. (Россия, Краснодарский край, Крымский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования г.Санкт-Петербурга, СПб, речь, 2008г.-800с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Туктельяна, ДеЛипринт, 2011-544с» и «Актów проработки» от 2021-2022г.г. санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья).

В меню соблюдены требования по массе порций для детей 7-11 лет и 12 лет и старше в соответствии с п. 8.1.2 приложение 9, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Суммарные объемы блюд по приемам пищи для обучающихся от 7-11 лет и 12 лет и старше, в представленном меню выполнены в соответствии с п. 8.1.2 приложение 9, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

В представленных технико-технологических картах указана температура блюд, реализуемых через раздачу.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60	60-100
первое блюдо	250	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
гарнир	150	150-200

Савраскин

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»