

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Дары природы
Павловского районного потребительского
общества»



И.А.Оверченко

2020г.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник управления федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Краснодарскому
краю в Кушёвском, Крыловском, Павловском,
Ленинградском районах

А.Н.Козлов

2020 г.

**ПРИМЕРНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ
ПЕРСПЕКТИВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ
ПАВЛОВСКОГО РАЙОНА**

1-ый вариант

(альтернатива меню 2 - го варианта)

2020 год

Возрастная категория: 7 - 10 лет

Первая неделя

Горячий завтрак

№ рецепты	Наименование блюда	Выход гр.	Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.	Калории ккал	Витамины, мг				минеральные вещества, мг			
							В1	С	А	Е	Са	Mg	Fe	P
ПОНЕДЕЛЬНИК														
99/113л	Горошек консервированный	35	0,62	0	1,3	7,68	0	4,6	0,036	13,6	4,2	0,14	12,4	
	Колбасные изделия с макаронными izdel. отварн.	50/150	20,3	20,63	48,48	304,7	0,05	0,14	0,32	294,91	28,72	16,36	429,83	
108к	Сок фруктовый(в ассортимент.)	200	2,5	3,6	28,7	152	0,06	2,23	0	214,8	24,08	0,64	174,8	
	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37	
89к	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39	
	Кондитерские изделия	40	1,87	0,12	26,2	111	0,05	0,15	0	10	52,5	0,75	35	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			29,42	24,85	126,03	699,69	0,22	19,61	1,136	550,2	124,53	19,1	707,79	
ВТОРНИК														
111л	Каша молочная из крупы	200	1,22	3,05	9,36	60	0,16	0,04	0,1	64,32	2,88	0,1	99,36	
11л	Горяч.бутерброд(сыр,колбаса,хлеб)	13/41/50	12,51	10,1	9,15	208,14	0,07	0,06	0,34	48,96	15,76	0,1	148	
684л	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,04	2,6	0,08	40	36	20	0,4	
89к	Хлеб ржаной	28	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			15,7	13,35	41,41	362,33	0,29	11,6	0,73	162,68	64,42	20,96	279,15	
СРЕДА														
17л	Салат из овощей (по сезону)	80	1,22	3,05	9,36	60	0,16	0,04	0,1	64,32	2,88	0,1	99,36	
499/520л	Биточки мясные с кашей пшеничной	80/150	11,03	16,51	25,44	314	3,23	0,09	0,43	65,69	50,49	2,67	253,62	
639л	Компот из сухофруктов	200	1,5	0	15	58	0	0,1	0	5,25	4,4	0,87	8,24	
108к	Хлеб пшеничный	40	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37	
89к	Хлеб ржаной	25	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			17,88	20,06	71,15	556,31	3,45	0,13	1,19	152,15	72,8	4,85	416,98	

Возрастная категория: 7 - 10 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход гр.	Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.	Калории ккал	ВИТАМИНЫ, МГ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, МГ			
							В1	С	А	Е	Са	Mg	Fe	P
ЧЕТВЕРГ														
174/920л	Рыба тушеная с овощами и с картофельным пюре	125/150	9,87	12,24	19,16	296,3	3,23	32,67	0,08	0,77	153,04	35,34	1,17	217,9
108к	Сок фруктовый(в ассортим.)	200	2,5	3,6	28,7	152	0,06	2,23	0	0,12	214,8	24,08	0,64	174,8
109к	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		16,5	16,34	69,21	572,61	3,35	34,9	0,08	1,55	384,73	74,45	3,02	448,46
ПЯТНИЦА														
190/108л	Салат из капусты (по сезону)	80	0,84	3,06	5,34	52,8	0,01	20,55	0,54	2,05	25,87	17,99	9,86	0,33
108л	Котлета куринная с кашей гречневой	80/150	6,57	13,54	19,7	258,3	3,16	35,04	0,08	0,94	211,94	317,83	1,18	195,25
108к	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15,2	68,7	0	2,8	0	0	10,2	2	0,4	14
109к	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		11,64	17,1	61,59	504,11	3,23	58,39	0,62	3,65	264,9	352,85	12,65	265,34

Вторая неделя

Горячий завтрак

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод, гр.	Калори, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
							В1	С	А	Е	Са	Mg	Fe	P
ПОНЕДЕЛЬНИК														
001	Салат витаминный	80	1,22	3,05	9,36	60	0,16	3,6	0,04	0,1	64,32	2,88	0,1	99,36
002	Колбасные изделия с кашей ячневой	50/150	20,3	20,63	48,48	304,7	0,05	0,88	0,14	0,32	294,91	28,72	16,36	429,83
003	Сок фруктовый(в ассортим.)	200	2,5	3,6	28,7	152	0,06	2,23	0	0,12	214,8	24,08	0,64	174,8
004	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
005	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			28,15	27,78	107,89	641,01	0,33	6,71	0,18	1,2	590,92	70,71	18,31	759,75
ВТОРНИК														
006	Запеканка творожная с джемом	150/15	15	13,3	13,7	239	0,07	0,59	0,58	0,51	204,31	76,96	0,31	288,13
007	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,04	8	2,6	0,08	40	36	20	0,4
008	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			18,05	13,6	42,15	385,12	0,15	8,59	3,18	1,04	251,8	118,21	20,76	312,9
СРЕДА														
009	Овощи (по сезону)	80	0,6	0,07	1,2	9,75	0,01	3,75	0,02	0,07	17,25	10,5	0,45	18
010	Жаркое по-домашнему	200	17,8	9,8	21,6	250	0,13	14,76	0,07	0,52	16,37	161,61	30,76	2,48
011	Компот из сухофруктов	200	1,5	0	15	58	0	0,1	0	0	5,25	4,4	0,87	8,24
012	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
013	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			24,03	10,37	59,15	442,06	0,2	18,61	0,09	1,25	55,76	191,54	33,29	84,48

Возрастная категория: 7 - 10 лет

№	Наименование блюда	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод, гр.	Калори, ккал	ВИТАМИНЫ, МГ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, МГ			
							В1	С	А	Е	Ca	Mg	Fe	P
ЧЕТВЕРГ														
001	Салат из капусты (по сезону)	80	0,84	3,06	5,34	52,8	0,01	20,55	0,54	2,05	25,87	17,99	9,86	0,33
002	Плов с птицей	200	15,2	13	36,2	330	0,18	3,26	1,08	0,96	24,56	289,33	54,26	229,5
003	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15,2	68,7	0	2,8	0	0	10,2	2	0,4	14
004	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
005	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			19,43	13,5	72,75	523,01	0,24	6,06	1,08	1,62	51,65	306,36	55,87	299,26
ПЯТНИЦА														
006	Салат из овощей (по сезону)	80	1,22	3,05	9,36	60	0,16	3,6	0,04	0,1	64,32	2,88	0,1	99,36
007	Шницель натуральный с картофельным пюре	80/150	17,37	15,62	38,87	372,08	0,08	7	0,37	0,3	49,61	39,97	1,35	262,48
008	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,04	8	2,6	0,08	40	36	20	0,4
009	Хлеб пшеничный	37	2,85	0,3	13,45	88,12	0,04	0	0	0,45	7,49	5,25	0,45	24,37
010	Хлеб ржаной	20	1,28	0,2	7,9	36,19	0,02	0	0	0,21	9,4	9,78	0,76	31,39
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			21,7	16,12	75,22	554,39	0,18	15	2,97	1,04	106,5	91	22,56	318,64
ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ			202,5	173,07	726,55	5240,6	565,85	213,11	15,92	14,406	2571,3	1466,9	211,37	3892,8

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Первый десерт

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод, гр.	Калории, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
						В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПОНЕДЕЛЬНИК													
Горошек консервированный	45	2,8	0	2	11,5	0	6	6,9	0,05	18,75	18,6	6,3	0,21
Колбасные изделия с макаронными изд.отварн.	50/160	29,8	19,6	57,4	374	0,1	1,06	0,17	0,32	354,43	290,13	33,61	1,98
Сок фруктовый(в ассортим.)	200	1	0	21,2	88	0,04	8	2,6	0,08	45	36	20	0,4
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
Кондитерские изделия	60	2,81	9,35	17,55	187,65	0,32	0	0,12	2,7	151,8	108	0,75	4,05
ИТОГО		42,29	35,05	147,64	901,35	0,58	15,06	9,79	3,15	598,98	609,13	107,25	9,2
ВТОРНИК													
Каша молочная из крупы	250	2,04	5,4	15,6	100	0,26	6	0,06	0,16	107,2	165,6	4,8	0,16
Горяч.бутерброд(сыр.колбаса,хлеб)	16/50/60	15,63	14	11,44	260	0,08	0	0,07	0,42	61,2	185	19,7	0,15
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,04	8	2,6	0,08	40	36	20	0,4
Хлеб ржаной	35	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		19,93	24	66,64	541,8	0,41	14	2,73	0,66	218,9	434	58,6	1,87
СРЕДА													
Салат из овощей (по сезону)	100	1	5,52	5,74	27,6	0,02	9,4	0	0,86	67,92	13,94	0,3	36,48
Биточки мясные с кашей пшеничной	100/160	16,73	19,24	35,78	388,93	0,28	31,14	0,108	0,52	75,96	310,89	61,46	3,27
Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	0,02	0,8	0,64	0	32,4	29,2	21	0,7
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		24,21	30,86	122,41	780,73	0,44	41,34	0,748	1,38	205,28	510,43	129,35	43,01

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод, гр.	Калории, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
						В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЧЕТВЕРТ													
Рыба тушеная с овощами и с каргофельным пюре	125/160	13,58	14,1	27,56	338,8	0,26	33,87	0,088	0,81	194,97	118,5	39,41	121,56
Сок фруктовый(в ассортим.)	200	1	0	21,2	88	0,04	8	2,6	0,08	45	36	20	0,4
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		20,46	20,2	98,25	667	0,42	41,87	2,688	0,89	268,97	310,9	106	124,52
ПЯТНИЦА													
Салат из капусты	100	1,5	3	10,5	74	0,08	12,24	7,98	0,88	53,04	64,32	39,89	0,96
Котлета куриная с кашей гречневой	100/160	17,13	17,5	31,84	378,42	0,26	65,75	0,068	5,18	52,72	302,51	82,61	2,29
Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	68,7	0	2,8	0	0	14,2	4	2	0,5
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		24,81	26,6	107,03	761,32	0,46	80,79	8,048	6,06	148,96	527,23	171,09	6,31

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Горячая неделя

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углевод, гр.	Калории, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
						В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ПОНЕДЕЛЬНИК													
Салат витаминный	100	2,04	5,4	15,6	100	0,26	6	0,06	0,16	107,2	165,6	4,8	0,16
Колбасные изделия с кашей ячневой	50/160	29,8	19,6	57,4	374	0,1	1,06	0,17	0,32	354,43	290,13	33,61	1,98
Сок фруктовый(в ассортимент.)	200	1	0	27,4	112	0,04	8	2,6	0,08	45	36	20	0,4
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		38,72	31,1	149,89	826,2	0,52	15,06	2,83	0,56	535,63	648,13	105	5,1
ВТОРНИК													
Шекавка творожная с джемом	180/20	19,25	14,3	15,76	274,9	0,08	0,68	0,67	0,59	240,96	88,5	0,36	331,35
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,04	8	2,6	0,08	40	36	20	0,4
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
ИТОГО		23,27	15,8	55,65	449,3	0,21	8,68	3,27	0,67	299,46	233,5	52,85	333,15
СРЕДА													
Овощи (по сезону)	80	0,6	0,07	1,2	9,75	0,01	3,75	0,02	0,07	17,25	10,5	0,45	18
Жаркое по-домашнему	220	17,8	9,8	21,6	250	0,13	14,76	0,07	0,52	16,37	161,61	30,76	2,48
Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	0,02	0,8	0,64	0	32,4	29,2	21	0,7
Хлеб пшеничный	45	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		24,88	15,97	103,69	623,95	0,28	19,31	0,73	0,59	95,02	357,71	84,7	22,58

Возрастная категория: с 11 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Калории, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
						В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЧЕТВЕРГ													
Салат из капусты	100	1,5	3	10,5	74	0,08	12,24	7,98	0,88	53,04	64,32	39,89	0,96
Плов с птицей	220	19	16,25	45,25	412,5	0,23	4,08	1,35	1,2	30,7	361,66	67,83	4,75
Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	68,7	0	2,8	0	0	14,2	4	2	0,5
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		26,68	25,35	120,44	795,4	0,43	19,12	9,33	2,08	126,94	586,38	156,31	8,77
ПЯТНИЦА													
Салат из овощей (по сезону)	100	1	5,52	5,74	27,6	0,02	9,4	0	0,86	67,92	13,94	0,3	36,48
Шницель натуральный с картофелем пюре	100/160	28,68	17,63	47,07	463,51	0,12	9,3	0,5	0,38	91,75	208,4	49,91	1,73
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,04	8	2,6	0,08	40	36	20	0,4
Хлеб пшеничный	50	3,82	1,5	24,89	116,4	0,09	0	0	0	18,5	109	32,49	1,4
Хлеб ржаной	30	2,06	4,6	24,6	123,8	0,03	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,16
ИТОГО		35,76	29,25	117,3	789,31	0,3	26,7	3,1	1,32	228,67	414,74	116,8	41,17
ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ		281,01	254,18	1088,9	7136,4	4,05	281,9	43,264	17,36	2726,8	4632,2	1088	595,68

Данное перспективное цикличное меню составлено в соответствии с «Гигиеническими требованиями к устройству, содержанию и организации режима в школьных учреждениях. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.4.2599-10.

и нормативы», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 года №25 СанПиН 2.4.4.2599-10.

При составлении перспективного цикличного меню использовалась следующая литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный.- М.: А.С.К., 2005-656с..

2. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных и школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Дели принт, 2010-628с..

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.-В.Т.Лапшина.- М. "Хлебпродинформ".-2004-640с..

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. Госторгиздат, 1980.

5. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. М.И.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2002-236с..

6. Химический состав пищевых прдуктов / Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т.1.

Согласно сезонности овощей капуста белокочанная до 1 марта будет входить в рацион ребёнка в свежем виде, с 1 марта - капуста квашеная;

Огурцы и помидоры до 1 октября в свежем виде, с 1 октября в солёном виде.

Согласно сезонности овощей капуста белокочанная до 1 марта будет входить в рацион ребёнка в свежем виде, с 1 марта - капуста квашеная;

Огурцы и помидоры до 1 октября в свежем виде, с 1 октября в солёном виде.

в сфере защиты прав потребителей и безопасности
Целевая задача: обеспечение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22 апреля 2015г

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Финанс

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1315/Р-6 «ВК» март 2015 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Перспективное меню для общеобразовательных школ Павловского района (первый вариант) ООО «Дары природы Павловского района» 2020-2021 г.г. и перспективное меню для общеобразовательных школ Павловского района (второй вариант) ООО «Дары природы Павловского района» 2020-2021 г.г.

1. Основание: заявка № 26/832/ОИ от 03.07.2020 год, директора ООО «Дары природы Павловского района» И.А. Оверченко

2. Заявитель: ООО «Дары природы Павловского района»
Юридический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264.
Фактический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264.

ИНН 2346015519 ОГРН1027700132195

3. Работодчик: ООО «Дары природы Павловского района»
Юридический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264.
Фактический адрес: 352040, Россия Краснодарский край, ст. Павловская, ул. Пушкина, 264.

4. Цель экспертизы: на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное 10-ти дневное перспективное меню для общеобразовательных школ Павловского района (первый вариант);
- примерное 10-ти дневное перспективное меню для общеобразовательных школ Павловского района (второй вариант).

Финанс
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 13

314

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-ти дневного перспективного циклического меню для общеобразовательных школ Павловского района (первый вариант), возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше, рассмотрел представленные материалы на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение времени пребывания.

Для обучающихся организовано одноразовое горячее питание – завтрак. Завтрак для учащихся состоит из закуска, горячего блюда и горячего напитка.

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

При составлении меню использовались сборники рецептур:

- рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2005г А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (2004. Лапшина В.Т. (ред.);
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для Питания детей дошкольных и школьных образовательных учреждений - под ред. доц. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2010;

С учетом возраста детей в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд (приложение 3) «Рекомендуемая масса порций, блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 7-10 лет- 524,6ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 11 лет и старше- 713,6 ккал.

Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4);

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы примерного 10-ти дневного перспективного циклического меню для общеобразовательных школ Павловского района (второй вариант), возрастная категория 7-10 лет и возрастная категория 11 лет и старше, рассмотрел представленные материалы на соответствие требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для обучающихся организовано одноразовое горячее питание – завтрак. Завтрак для учащихся состоит из закуска, горячего блюда и горячего напитка.

Примерное меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил) на основании меню-раскладок, присутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Примерное меню содержит информацию: наименование блюда, о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

При составлении меню использовались сборники рецептур:

- рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2005г А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (2004. Лапшина В.Т. (ред.);
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных и школьных образовательных учреждений - под ред. доц. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2010;

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, приложение 3 «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Химический состав рациона питания соответствует оптимальному соотношению потребляемых пищевых веществ: белков, жиров, углеводов (1:1:4).

В процентном отношении завтрак по энергетической ценности составляет 25% от суточного потребления. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 7-10 лет - 526,4ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака для детей возрастной категории 11 лет и старше - 785,6 ккал.

При разработке меню учтено требование санитарных правил по предпочтению свежеприготовленных блюд, не подвергающихся повторной термической обработке. Не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

Ежедневно в рацион, согласно представленным меню включаются: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2 - 3 дня. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в примерном меню не указаны пищевые продукты и кулинарные изделия, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 санитарных правил).

7. Вывод: Представленные на экспертизу примерное 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района (первый вариант), возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше, 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района (второй вариант), возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше ООО «Дары природы Павловского райпо», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, примерное 10-ти дневное перспективное цикличное меню для общеобразовательных школ Павловского района (второй вариант), возрастная категория 7-10 лет, 11 лет и старше ООО «Дары природы Павловского райпо», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене

Пожиленкова Т.Н.
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар,
ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru