

- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- технико – технологические карты блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка материалов:

В соответствии с заявлением директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2755 от 19.08.2024, Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ основного (организованного) меню завтраков и обедов (1 смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне – зимний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак и обед – для детей с ОВЗ и детей – инвалидов, обучающихся в первую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. основное (организованное) меню завтраков и обедов (1 смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне – зимний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ под редакцией Г.Г.Онищенко и В.А. Тутельяна, издание 2-е, исправленное и дополненное, Москва, 2022, 698 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений проф.образования, спец.учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации, лечебно – профилактических учреждений/ под редакцией Перевалова А.Я., Тапешкиной Н.В., Пермь, 2021,
- Химический состав пищевых продуктов под редакцией Скурихина И.М., Волгаревой М.Н. Издание 2-е, Агропроиздат, 1987,
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций".

2. По основному (организованному) меню завтраков и обедов (1 смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне – зимний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

Лабинский

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак и обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры, в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.
- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы с 7 до 11 лет),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей с 7 до 11 лет),
- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Обед состоит из закуски (салата или овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка. По меню присутствуют фрукты.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические и технико – технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты и технико – технологические карты составлены с указанием сборника рецептов и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	160-210	150-200
закуска	60	60-100
первое блюдо	200	200-250
второе блюдо	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	200	180-200
фрукты	120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9

Мабинский

