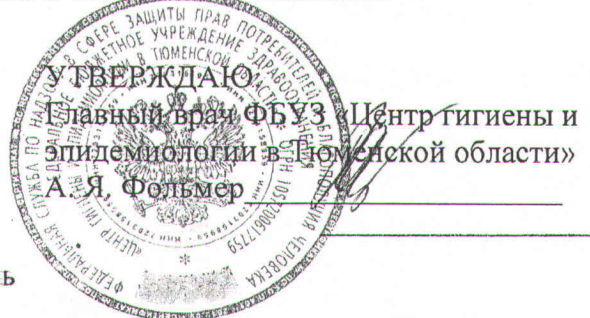




Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»**



24.02.2014

г. Тюмень

Экспертное заключение № 7 Д/П
 о соответствии (несоответствии) требованиям санитарных правил
 примерного меню

Наименование предприятия: АУ ТО «Центр технологического контроля»
Адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 107/1

Представлены документы:

Заявление № 21532 от 07.02.2014г., примерное 20-дневное меню № 20-ДС/3049-13/19 от 31 января 2014г. для питания детей с 3-7 лет с 8-10 ч. пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля»; аннотация; расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий, распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, накопительная ведомость, суммарные объемы блюд по приемам пищи, таблица замены продуктов по белкам и углеводам.

Представленное меню разработано для четырехразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) детей с 3 до 7 лет с 8-10 часовым пребыванием в дошкольном образовательном учреждении; просчитано по содержанию основных пищевых веществ и энергии. Меню разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

При составлении меню использованы: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1, 2 часть; сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия; сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, сборник рецептур блюд национальных кухонь, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах; сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных общеобразовательных учреждений; сборник рецептур блюд диетического питания; технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.

Представлена аннотация к меню, содержащая ссылки на используемую литературу, нормативные документы, пояснения к меню, требования к кулинарной обработке продуктов.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд (мапорций), энергетической и пищевой ценности готовых блюд, содержание витамина С в каждом блюде. Приводится ссылка на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии используемыми сборниками, согласно п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях».

Меню достаточно разнообразное, включает молоко и кисломолочные продукты растительное и сливочное масло, сахар, овощи, картофель, крупы, фрукты, хлеб, блюда мяса и рыбы ежедневно.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не отмечено.

Технология приготовления блюд обеспечивает принцип «щадящего питания»: тепловой обработки применяется варка, припускание, тушение, запекание, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; исключены блюда с раздражающими свойствами запрещенные в питании обучающихся блюда и продукты.

В меню учитывается витаминизация холодных напитков (компоты) аскорбиновой кислотой, используется соль йодированная.

Меню включает завтрак, второй завтрак, обед и полдник, согласно п.15.4 (таблица СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и напитка. На второй завтрак подается напиток или свежие фрукты. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток. Полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема в соответствии с п.15.4, 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

На долю завтрака приходится 20-25%; второго завтрака – 5%; обеда – 30-35%; полдника – 10-15% суточного рациона.

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%, что соответствует п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Средняя калорийность - 1353 ккал, что составляет 75 % от необходимой потребности энергии детей данной возрастной категории.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют приложению 13, п.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

РЕЗУЛЬТАТ

Представленное примерное 20-дневное меню № 20-ДС/3049-13/19 от 31 января 2019 года для питания детей с 3-7 лет с 8-10 ч. пребыванием в дошкольных образовательных учреждениях, разработанное АУ ТО «Центр технологического контроля» **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Заведующий отделением гигиены детей и подростков

Д.Г.Кинёва



КОПИЯ ВЕРНА

Шилкова Л.В.

05090