

СОГЛАСОВАНО:

Управление Роспотребнадзора

По Пермскому краю



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 140:

Березовская О.М.

Директор Лицей №4:

Иконникова Г.Ф.



ПРИМЕРНОЕ 14-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(ПЛАН-МЕНЮ)

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ 7 ДО 11 ЛЕТ

И ОТ 12 ДО 18 ЛЕТ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ

УЧРЕЖДЕНИЯХ

осуществляемого

ИП Зорин В.М.

г. Пермь 2014

Настоящее «Примерное 14-дневное меню для организации питания детей в МАОУ «СОШ № 140» и МАОУ «Лицей № 4» г. Перми, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При составлении меню использовались рецептуры блюд следующих сборников:

- Сборник 1 – «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» (г. Пермь, 2013 г.);
- Сборник 2 – «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» (г. Пермь, 2006 г.);
- Сборник 3 – «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» (г. Пермь, 2004 г.);
- Сборник 4 – «Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (г. Пермь, 1994 г.)

В основу разработки примерного меню положены представленные в Приложении 8 (таблица 1) к СанПиН 2.4.5.2409–08 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений». Исключение составляют кисломолочные продукты, поскольку, в соответствии с пп. 6.20, 6.21 СанПиН 2.4.5.2409–08 - кисломолочные продукты рекомендуется включать в меню в полдник и второй ужин. Для обеспечения сбалансированного питания родителям необходимо обеспечить включение кисломолочных продуктов в рацион питания детей дома.

Представленное примерное меню рассчитано для двух возрастных категорий: для детей с 7 до 11 лет, для детей от 12 до 17 лет. Для детей всех возрастных групп предусматривается единое меню, различающееся только массами порции (выходами) блюд и кулинарных изделий, что должно снизить издержки по организации питания на одном пищеблоке образовательного учреждения, обеспечить возможность приготовления блюд «в одном котле», с последующим дифференцированным порционированием, упростить проведение необходимых расчетов (калькуляции) и оформления документации.

В примерном меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей.

Представленное меню рассчитано для использования в осенне-зимний период и в весеннее – летний период. Сезонные замены блюд (овощи урожая прошлого года - капуста, репчатый лук, корнеплоды - в период после 1 марта и дорогостоящие сезонные овощи – огурцы, помидоры, кабачки) представлены в таблице. Блюда для замены соответствуют исходным по пищевой ценности и соотношению основных пищевых веществ.

День	Прием пищи	Заменяемый салат	Сезонное блюдо	
			Наименование	№ рецептуры
1	Обед	Салат из свежих огурцов	Салат из квашеной капусты с луком	7/2006
3	Обед	Салат из свежих помидоров	Салат овощной с зеленым горошком	69/2013
4	Обед	Салат из свежих помидоров и огурцов	Салат из моркови и чернослива	8/2013
5	Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	Салат картофельный с яблоками	64/2013
7	Завтрак	Салат из свежих огурцов	Салат из квашеной капусты с луком	7/2006
8	Обед	Салат из свежих помидоров	Салат овощной с зеленым горошком	69/2013
10	Завтрак	Салат «Витаминный»	Салат из моркови	7/2013
12	Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	Салат картофельный с яблоками	64/2013
13	Обед	Кабачки припущенные	Рагу овощное	83/2006



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru
www.59.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001
03.10.14 № 09-13786

На № 7775, 7776 от 26.09.14 г.

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, на основании проведенной экспертизы (экспертное заключение ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 948 от 03.10.14 г. прилагается) согласовывает примерное 14 дневное меню для организации питания детей 7-11 лет и 12-17 лет в осенне-зимний и весенне-летний период в столовых общеобразовательных учреждений МАОУ «СОШ № 140» г. Перми и МАОУ «Лицей № 4» г. Перми.

Заместитель руководителя

Шлыкова В. Н.
239-31-29

В. А. Хорошавин

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес РОССИЯ, 614600, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон: 2495163, факс: 2393124
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермской области (ОФК 07,
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»,
л/с 06141794310)
Р/с 40503810600001000040 в ГРКЦ ГУ Банка России по Пермскому краю г. Пермь
Код по ОКПО 75507248



Утверждаю:
Зам. главного врача
Ф. Г. Козлов
«03» октября 2014 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (несоответствии) санитарным правилам
объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг

г. Пермь

№ 948

«03» октября 2014 г.

1. Наименование объекта, вида работ, услуг: примерное четырнадцатидневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет и от 12 до 17 лет на осенне-зимний период, разработанное индивидуальным предпринимателем Зориным Валерием Михайловичем для организации питания в МАОУ «СОШ № 140» г. Перми и МАОУ «Лицей № 4» г. Перми.
2. Наименование организации, индивидуального предпринимателя: индивидуальный предприниматель Зорин Валерий Михайлович (далее ИП Зорин В.М.).
3. Юридический и почтовый адрес заявителя: г. Пермь, проспект Декабристов, 1/22-12.
4. Представленные документы:
а) примерные четырнадцатидневные меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 до 17 лет на осенне-зимний период года.
5. Материалы представлены по поручению Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 09/13494 от 29.09.2014 года.
6. При рассмотрении материалов установлено:

Представленное на экспертизу 14-дневное меню для организации питания детей и подростков возрастных категорий 7-11 лет и 12-17 лет разработано ИП Зориным В.М.

В представленном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Меню разработано в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», Пермь, 2013г., «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», Пермь, 2006 год, «Сборником

технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», Пермь, 2004 год, «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Пермь, 1994 год.

Данное меню предусматривает 2-разовое питание учащихся в виде горячих завтраков и обедов, что соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В представленном меню указаны массы порций блюд, содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, энергетическая и пищевая ценность 10-дневного рациона по отдельным приёмам пищи по каждому дню, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

По представленным данным для учащихся 7-11 лет в среднем за 14 дней калорийность рационов питания (завтрак, обед) составила 1506,35 ккал (64,1% от нормативной энергетической ценности суточного рациона при норме 60%).

Распределение энергетической ценности рационов по приёмам пищи (завтраков, обедов) в среднем составляет: завтраки 28,3%, обеды 35,6%, при гигиеническом требовании завтрак – 20-25%, обед – 30-35%.

Среднесуточное содержание белка при двухразовом питании составило 52,13г при гигиеническом требовании 38,5-46,2г, жиров – 54,85 г при гигиеническом требовании 39,5-47,4г, углеводов – 201,05 г при гигиеническом требовании 167,5-201 г.

В меню 7-11 лет ежедневно включены такие продукты как хлеб пшеничный, масло сливочное и растительное, молоко, сахар. Овощи включены 11 раз за 14 дней. Мясо включено 12 раз за 14 дней. Рыба и творог включены 4 раза за 14 дней, сыр – 3 раза за 14 дней при гигиеническом требовании 1 раз в 2-3 дня, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08. Фрукты включены 8 раз за 14 дней.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из закусок (фрукты, салаты, хлебобулочные изделия, бутерброд с маслом, с сыром, йогурт, лапшевник с творогом), горячего блюда (каша гречневая с тефтелями, отварной картофель с рыбной котлетой или котлетой из говядины, макароны с курой, каша манная, сырники, запеканка картофельная с мясом, каша рисовая, макароны с куриным филе, капуста тушеная с колбасой, каша «Дружба», запеканка из творога, блюда из яиц – омлет), напитков (кофейный напиток, кисель, чай с лимоном, чай с сахаром, какао с молоком).

Обед включает в себя закуску (салат из капусты, моркови, свеклы, свежих огурцов, помидор, порционированные овощи, фрукты), первое блюдо (суп картофельный, суп из рыбных консерв, борщ, рассольник, суп гороховый, суп-пюре из разных овощей, щи из свежей капусты, суп-лапша, суп из овощей), вторые блюда в виде блюд из мяса, рыбы или птицы с гарниром, напитков (сок, компот, кисель, чай с сахаром).

В качестве гарниров использованы крупы: рис, греча; овощные блюда: капуста тушёная, рагу из овощей, кабачки, картофельное пюре; макароны отварные.

При оценке сводной таблицы выполненных среднесуточных норм питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) выявлены перевыполнение норм питания по продуктам: колбасные изделия (38,8%), крупы, бобовые (43,8%), макаронные изделия (71,1%), мука пшеничная (90,6%), мясо (15,5%), сахар (32,4%), соль (26,8%); невыполнения норм питания по продуктам: дрожжи (33,5%), какао (23,5%), картофель (21,6%), кисломолочные продукты (79,5%), масло растительное (24,8%), молоко (63,1%), овощи свежие (9%), рыба (56,2%), сметана (29,5%), соки (69,4%), сыр (58,4%), творог (28,5%), фрукты (15,5%), хлеб (20,1%), цыплята (3,2%), яйцо (45,4%).

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, чай с лимоном.

Объемы порций блюд на завтраки и обеды составляют:

- запеканка картофельная с мясом (1 день, обед) – 150г, при гигиенических рекомендациях – 230 -320 г;

- голубцы ленивые (3 день, обед) – 140г, при гигиенических рекомендациях – 230-320г;
- жаркое по-домашнему (14 день, обед) – 200г, при гигиенических рекомендациях – 230-320г.

По представленным данным для учащихся 12-17 лет в среднем за 14 дней калорийность рационов питания (завтрак, обед) составила 1747,27 ккал (64,4% от нормативной энергетической ценности суточного рациона при норме 60%).

Распределение энергетической ценности рационов по приёмам пищи (завтраков, обедов) в среднем составляет: завтраки 28,7%, обеды 35,6%, при гигиеническом требовании завтрак – 20-25%, обед – 30-35%.

Среднесуточное содержание белка при двухразовом питании составило 65,32г при гигиеническом требовании 45-54г, жиров – 65,19 г при гигиеническом требовании 46-55,2г, углеводов – 224,84 г при гигиеническом требовании 191,5-229,8г.

В меню 12-17 лет ежедневно включены такие продукты как хлеб пшеничный, масло сливочное и растительное, молоко, сахар. Овощи включены 11 раз за 14 дней. Мясо включено 12 раз за 14 дней. Рыба и творог включены 4 раза за 14 дней, сыр – 3 раза за 14 дней при гигиеническом требовании 1 раз в 2-3 дня, что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08. Фрукты включены 8 раз за 14 дней.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Завтрак состоит из закусок (фрукты, салаты, хлебобулочные изделия, бутерброд с маслом, с сыром, йогурт, лапшевник с творогом), горячего блюда (каша гречневая с тефтелями, отварной картофель с рыбной котлетой или котлетой из говядины, макароны с курой, каша манная, сырники, запеканка картофельная с мясом, каша рисовая, макароны с куриным филе, капуста тушенная с колбасой, каша «Дружба», запеканка из творога, блюда из яиц – омлет), напитков (кофейный напиток, кисель, чай с лимоном, чай с сахаром, какао с молоком).

Обед включает в себя закуску (салат из капусты, моркови, свеклы, свежих огурцов, помидор, порционированные овощи, фрукты), первое блюдо (суп картофельный, суп из рыбных консерв, борщ, рассольник, суп гороховый, суп-пюре из разных овощей, щи из свежей капусты, суп-лапша, суп из овощей), вторые блюда в виде блюд из мяса, рыбы или птицы с гарниром, напитков (сок, компот, кисель, чай с сахаром).

В качестве гарниров использованы крупы: рис, греча; овощные блюда: капуста тушёная, рагу из овощей, кабачки, картофельное пюре; макароны отварные.

При оценке сводной таблицы выполненных среднесуточных норм питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) выявлены перевыполнение норм питания по продуктам: колбасные изделия (59,7%), кондитерские изделия (45,1%), крупы, бобовые (46,8%), макаронные изделия (73,5%), мука пшеничная (67,6%), мясо (61,9%), овощи (86,4%), сахар (32,2%), соль (26,8%), чай (257,1%); невыполнения норм питания по продуктам: дрожжи (58,5%), какао (23,5%), кисломолочные продукты (79,5%), масло растительное (21,6%), молоко (62,3%), рыба (47,8%), сметана (12,6%), соки (69,4%), сыр (37,5%), фрукты (12,6%), фрукты сухие (38,8%), яйцо (36,8%).

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, чай с лимоном.

Объемы порций блюд на завтраки и обеды составляют:

- запеканка картофельная с мясом (1 день, обед) – 200г, при гигиенических рекомендациях – 280 -350 г;
- голубцы ленивые (3 день, обед) – 200г, при гигиенических рекомендациях – 280-350г;
- жаркое по-домашнему (14 день, обед) – 200г, при гигиенических рекомендациях – 280-350г.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с п.6.25. приложение 7.

В ходе экспертизы были проведены обследования (исследования, испытания): -

Материалы обследований (исследований, испытаний) прилагаются: -

ВЫВОД

На основании вышеизложенного и, руководствуясь Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерное четырнадцатидневное меню для организации питания детей от 7 до 11 лет и от 12 до 17 лет на осенне-зимний период, разработанное ИП Зориным В.М. для организации питания в МАОУ «СОШ № 140» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Льва Толстого, 12 и МАОУ «Лицей № 4» г. Перми по фактическим адресам: г. Пермь, ул. Танкистов, 56; ул. Семченко, 19

(наименование объекта, вида работ, услуг, заключение эксперта на поставленные перед экспертизой вопросы, наименования и пункты примененных нормативных документов)

соответствует (не соответствует):

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

(наименование объекта, вида работ, услуг, заключение эксперта на поставленные перед экспертизой вопросы, наименования и пункты примененных нормативных документов)

Врач по общей гигиене
Должность


Подпись

Киселева Л.А.
Ф.И.О

Настоящее экспертное заключение не является санитарно-эпидемиологическим заключением и не дает права на эксплуатацию объекта, осуществление хозяйственной и иной деятельности, выполнение работ, оказание услуг.