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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр:ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001198.03.15 Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003580-3 от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"
Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б
Наименование документации: "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года" (I комплекс)
Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00460/ПР от 27.03.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).
Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача) подпись **Иваненко А.В.** Ф.И.О.

М. П.

№020797

© ЗАО «Первый печатный двор», Москва, 2014
1450

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр:ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001198.03.15 Дата 27.03.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
   - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для единовременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
   - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
6. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач
(заместитель главного врача) _____ подпись **Иваненко А.В.**

М. П.

© ЗАО «Первый печатный двор», г. Москва, 2014

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

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № 0105-00460/пр Дата 27.03.2015г

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003580-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (I комплекс)

Юридический адрес:119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы, I комплекс
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню
- Приложение №2 - Замена блюд при организации питания в учреждениях начального и среднего профессионального образования
- Приложение №3 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням цикличного меню;
- Пояснительная записка.
- Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указания номеров технологических карт.

Рацион разработан для обучающихся (15-18 лет) в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования и предусматривает один прием пищи (обед).

Формирование рациона:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 15-18 лет: по белку на 35%, жирам – на 36%, углеводам – на 31%, энергии - на 33%, витамине B_1 – на 33%, витамине С- на 71%, витамине А - на 60%, витамине Е - на 60%, кальции – на 32%, фосфоре - на 33%, магнии - на 42%, железе – на 44%, витамине B_2- на 34%, йоде - на 39%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 15-18 лет при организации однократного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по рациону
Белки, г	34,0
Жиры, г	36,3
Углеводы, г	133,2
Энергетическая ценность, ккал	984,0
Витамин В1, мг	0,5
Витамин С, мг	49,6
Витамин А, мкг рет. экв.	599,6
Витамин Е, мг ток. экв.	9,1
Кальций (Са), мг	381,6
Фосфор (Р), мг	585,1
Магний (Mg), мг	125,4
Железо (Fe), мг	7,8
Витамин В2, мг	0,6
Йод (I), мкг	46,6

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: Изделия макаронные отварные (1 и 4 день). Каша гречневая рассыпчатая (16 и 19 день), Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (24 и 3 день).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Пюре картофельное, Салат картофельный с растительным маслом и Суп картофельный с рыбой (2,3 и 4 дни), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Картофель отварной и Суп из овощей (6 и 7 день), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (8 и 9 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Суп картофельный с горохом (9, 10 и 11 дни), Салат из капусты с растительным маслом и Салат витаминный с растительным маслом (12 и 13 день), Гуляш из мяса птицы и Суп-пюре куриный (15 и 16 день), Борщ с капустой и картофелем, Пюре картофельное и Суп-пюре овощной (17, 18 и 19 дни), Борщ сибирский с говядиной и Суп с рисом и говядиной (21 и 22 день), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (23 и 24 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рационы обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания

тей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий .Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство

Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под редМ.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.:ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции 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»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет– раздаточных.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 15-18 лет в витамине B_1 – на 33%, витамине С- на 71%, витамине А - на 60%, витамине Е - на 60%, кальции – на 32%, фосфоре - на 33%, магнии - на 42%, железе – на 44%, витамине B_2- на 34%, йоде - на 39%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проектная документация: «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (I комплекс), разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 2,3 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
    - - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для единовременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
    - - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) – 24 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

И.О. Заведующего отделом гигиены детей и подростков — Петренко А.О.

Пояснительная записка к рациону питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года.

В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

В меню входят такие блюда, как «Брушетта» - хлебобулочное изделие с начинкой, в составе: мука пшеничная, лук репчатый, морковь, яйцо куриное, масло подсолнечное, сахар, соль, дрожжи, ветчина; «Солянка» - суп с мясом, в составе: картофель, огурец соленный, колбаски (сосиски), говядина, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, соль, петрушка, укроп; и др.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий .Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012;Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛи принт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции 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»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, а именно:

- Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

  - Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое

оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

- Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

  - Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°С в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

- Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

  - В школьно-базовых сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для

общественного питания. Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено раздельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном

хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше –18°С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

1. Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьи), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошеных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40°С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4±2°С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18°С). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

III.Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
(супы-пюре)	густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
ервые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока. Желе имеют прочную желеобразную консистенцию. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные	Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.

Среднесуточное потребление продуктов по меню для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года.

Наименование сырья	Среднесуточное потребление, г	
	Колледжи 1 комплекс	Колледжи 2 комплекс
Бобовые	2,47	3,23
Дрожжи сушеные	0,13	0,12
Какао	0,21	0,21
Картофель	103,71	109,52
Колбасные изделия	1,74	3,12
Крахмал картофельный	1,13	1,13
Крупы	17,87	14,52
Макаронные изделия	11,45	6,66
Масло растительное	14,40	15,64
Масло сливочное	7,74	6,38
Молоко	17,08	15,79
Мука пшеничная	18,59	19,23
Мясо	82,89	80,92
Овощи	129,38	154,05
Рыба	19,95	16,60
Сахар, в т.ч. Кондитерские изделия	34,94	34,47
Сметана	5,94	4,73
Соль	2,36	2,38
Субпродукты	9,47	4,73
Сухари панировочные	0,42	1,17
Сухофрукты	2,52	3,02
Сыр	0,82	0,83
Творог	0,63	0,63
Томат-паста	2,82	3,52
Фрукты свежие, сок	47,04	44,33
Хлеб из муки пшеничной	31,33	33,97
Хлеб ржано-пшеничный	20,83	21,67
Чай	0,08	0,08
Яйцо куриное	5,03	6,12

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 городу Москве

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rospotrebnadzor.ru, http: 77.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

31.07.15 № 05-08/ 01-00981-05
На исх.№82 от 17.07.2015г.
На вх №01-21004-2 от 17.07.2015г.

Исполнительному директору Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД»-Школьное питание
199034 г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта , д.7, корп.литер Б
Д.А. Тихонову

О рассмотрении примерных меню

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрены материалы, предоставленные Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КОНКОРД» (юридический адрес: 199034 г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта , д.7, корп.литер Б; ИНН 7801499923, ОГРН 1097847216720) по вопросу рассмотрения типовых рационов питания в соответствии с письмом исполнительного директора Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД»-Школьное питание Д.А. Тихонова № 01-21004-2 от 17.07.2015г..

Рассмотрев материалы, разработанные ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» с учетом использования продукции промышленного производства ООО «Комбинат питания «КОНКОРД»:

1. «Примерное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг.» Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года в виде:

- пояснительная записка на 9 листах;
-информационной памятки для учащихся и родителей на 3 листах;
-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 18 листах;
-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 19 листах;

-20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Замены блюд при организации питания в дошкольных учреждениях» на 2 листах;
-приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
-технологические карты на 143 листах в 1 экз.;

Кроме того, представлено экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001761.04.15 от 29.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00718/ПР от 29.04.2015г. о соответствии требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 20-ти дневное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг., разработанное ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского», по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в дошкольном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (20 дней).

2.«Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:
- пояснительная записка на 11 листах;
-24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов на 15 листах;

15 13208

-24-х дневный рациона питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №1 на 13 листах;
-24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №2 на 14 листах;
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
-приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
-приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001200.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00462/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 1-4 классов) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001201.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00463/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ.

Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001202.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00464/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 1-4 классов); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
-обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

3. «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- пояснительная записка на 11 листах;
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №1 на 9 листах
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №2 на 8 листах
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Замены блюд при организации питания в образовательных учреждениях» на 4 листах;
-приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
-приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001198.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00460/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001199.03.15 от 27.03.2015г. с

актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00461/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (1 комплекс); «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
- обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

4. «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- 28-ми дневный рацион питания для детей 3-7 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 25 листах;

-28-ми дневный рацион питания для детей 7-11 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 21 листе;
-28-ми дневный рацион питания для детей 11-18 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 24 листах;
-приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
-приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
-приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням цикличного меню» на 1 листе;
-приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

-экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001376.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00538/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии .

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001374.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00536/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и

детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии.

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001375.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00537/ПР от 07.04.2015г. о соответствии "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентов и энергии. Дополнительно представлены технологические карты на 496 листах.

На основании рассмотренных материалов Управление считает, что «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на

2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в образовательном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (28 дней).

В случае несоблюдения требований законодательства Российской Федерации в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при использовании вышеуказанных меню, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Руководитель
(заместитель) Е.Е. Андреева

Никонова
8 (495) 616-67-94