

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 82» г. Перми

П Р И К А З

04.09.2018

№ СЭД-059-01-08-365

**Об утверждении 10-дневного
меню для организации питания
детей в МАОУ "СОШ № 82" на
2018-2019 учебный год**

На основании:

- приказа начальника Департамента образования администрации города Перми от 23.08.2017 года № СЭД-059-08-01-09-1081 « Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми

- приказа начальника Департамента образования от 28.05.2018 года № СЭД-059-08-01-09-657 «О внесении изменений в Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить на 2018 – 2019 учебный год примерное 10-дневное меню для организации питания обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 до 17 лет в МАОУ «СОШ № 82» с 2-х разовым приемом пищи при 6-дневной рабочей неделе.

Основание: экспертное заключение № 17-16/675 от 03.03.2016 года выданное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

Директор школы



О.В. Тетерина

Зимне-весенний период

10-дневное меню

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша «Дружба»	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес»	Каша пшеничная вязкая	Запеканка из творога с сгущенным молоком	Каша ячневая вязкая
Чай с лимоном	Какао с молоком сгущенным	Чай с молоком	Чай с сахаром	Чай с лимоном
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
Бутерброд с сыром	Яйцо вареное	Бутерброд с маслом	Бутерброд с сыром	Шанежка наливная с яйцом
Фрукты свежие	Фрукты свежие	Фрукты свежие	Фрукты свежие	Фрукты свежие
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Горошек зеленый	Овощи натуральные (огурцы)	Салат овощной с зеленым горошком	Овощи натуральные (помидоры)	Кукуруза консервированная
Рассольник ленинградский	Щи из свежей капусты с картофелем	Суп картофельный с бобовыми	Борщ с капустой и картофелем	Суп с рыбными консервами
Колбаса отварная	Фрикадельки из кур	Рыба, припущенная в молоке	Курица в соусе с томатом	Котлеты, биточки, шницели из говядины
Макаронные изделия отварные	Каша гречневая рассыпчатая	Картофель отварной	Рис отварной	Картофельное пюре
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Компот из смеси сухофруктов	Напиток из шиповника	Компот из свежих плодов	Сок	Напиток из шиповника
6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша рисовая молочная	Каша пшеничная вязкая	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес»	Каша пшеничная вязкая	Каша гречневая вязкая
Какао с молоком сгущенным	Чай с лимоном	Кофейный напиток с молоком сгущенным	Чай с сахаром	Кофейный напиток
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
Бутерброд с маслом	Бутерброд с сыром	Кисломолочные продукты	Яйцо вареное	«Крендель сахарный»
Фрукты свежие	Фрукты свежие	Фрукты свежие	Фрукты свежие	Фрукты свежие
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Овощи натуральные соленые (огурцы)	Салат овощной с зеленым горошком	Кукуруза консервированная	Овощи натуральные (помидоры)	Овощи натуральные (огурцы)
Суп картофельный с макаронными изделиями	Суп из овощей	Рассольник Ленинградский	Борщ с капустой и картофелем	Суп крестьянский с крупой
Колбаса отварная	Кнели рыбные припущенные	Жаркое по-домашнему	Фрикадельки из кур	Тефтели из говядины с рисом («ежики»)
Капуста тушеная	Рис отварной		Каша гречневая рассыпчатая	Макаронные изделия отварные
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Компот из смеси сухофруктов	Напиток из шиповника	Чай с лимоном	Компот из смеси сухофруктов	Напиток из шиповника

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)
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ

614066, г. Пермь, ул. Мира, 66г

Тел./факс: (8-342) 229-75-70

E-mail: perm_cfo@mail.ru

www.59.gospotrebnadzor.ru

ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168

ИНН/КПП 5904122386/590401001

03.03.2016г. № 17-16/ 675

ООО «Профи-групп»
Протасову Р.О.

Центральный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю рассмотрев Ваше заявление, согласовывает примерное 10-ти дневное меню для детей 7-10 лет и старше на зимне-осенний период; для детей 7-10 лет, 11 лет и старше на летне-осенний период для учащихся МАОУ «Култаевская средняя школа».

В результате оценки примерного десятидневного меню установлено: Десятидневные меню для школьников разработано ООО «Профи-Групп», для учащихся МАОУ «Култаевская средняя школа».

При составлении меню использовался «Сборник технологических нормативов, рецепты блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» (издание 5-е, Пермь, 2013) соответствует требованиям п. 6.4., 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Примерное меню утверждено руководителем образовательной организации, соответствует п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленные меню-раскладки для школьников в возрасте 7-10 лет и 11-14 лет содержат количественные данные о рецептуре блюд, что соответствует п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний и летне-осенний периоды), что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню составлено на двухразовое питание: горячие завтрак и обед соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное 10-дневное меню содержит информацию о количественном составе энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Масса порций блюд установлена с учетом возраста обучающихся, что соответствует п. 6.9., приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для детей 7-10 лет энергетическая ценность рациона при двухразовом питании в среднем за 10 дней в зимне-весенний период года составила 1407,96 ккал, что составляет 5

суточного рациона (25% - завтрак, 34,9 % - обед), что соответствует п. 6.9. приложение 4 табл 1, 3, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для детей 7-10 лет энергетическая ценность рациона при двухразовом питании в сред за 10 дней в летне-осенний период года составила 1415,78 ккал, что составляет 60,2% суточного рациона (24,9% - завтрак, 35,1% - обед), что соответствует п. 6.9. приложение 4 табл 1,3, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для детей 11-18 лет энергетическая ценность рациона при двухразовом питании в сред за 10 дней в зимне-весенний период года составила 1610,33 ккал, что составляет 59,3% суточного рациона (25% - завтрак, 34,35 % - обед), что соответствует п. 6.9. приложение 4 табл 1, 3, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для детей 11-18 лет энергетическая ценность рациона при двухразовом питании в сред за 10 дней в летне-осенний период года составила 1415,78 ккал, что составляет 59,6% суточного рациона (25,% - завтрак, 34,64% - обед), что соответствует п. 6.9. приложение 4 табл 1,3, п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соотношение белков, жиров и углеводов в меню для учащихся в возрасте 7-10 составляет 1:1:3,5, для учащихся в возрасте 11-18 лет составляет 1:1:3,8 при норме 1:1:4.

Отношение кальция к фосфору в меню для учащихся в возрасте 7-10 лет и 11-18 составляет 1:1,6, при норме 1:1,5.

Питание обучающихся отвечает принципам щадящего питания, предусматривает использование определенных способов приготовления блюд (варка, тушение, запекание), соответствует п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оценка ассортимента основных продуктов питания представленного в 10-дневном мен сравнении с рекомендуемым, показала, что мясо, хлеб, молоко, масло сливочное – включен меню ежедневно, яйца, рыба, творог – включены в меню 1 раз в 3 дня. Сыр, кисломолоч продукты включены в меню 2 раза за 10 дней, при рекомендуемом гигиеническом требован раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка. Закуска на завтрак предусмотрена. В меню завтраков включены молочно-крупяные, творожные, яичные бл фрукты, что соответствует п. 6.18. СанПиН 2.5.2409-08.

Обед включает в себя закуску (порционные соленые и квашеные овощи, зеленый горо икра кабачковая), первое блюдо, второе блюдо в виде блюда из мяса, рыбы и птицы с гарни сладкий напиток, что соответствует п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены свежие фрукты, соки.

Запрещенные блюда и кулинарные изделия в питании детей отсутствуют, что соответст п. 6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представлена информация о выполнении среднесуточных норм питания по наб продуктов (в граммах на 1 ребенка), рассчитаны % перевыполнения или невыполнения : питания по продуктам, что соответствует п. 6.30. таблица 1 приложение 8.

Информация о проведении искусственной С – витаминизации не представлена.

На основании вышеизложенного и руководствуясь Федеральным законом № 52-Ф 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», примерного дневного меню для детей в возрасте 7-10 лет и 11-18 лет на летне-осенний и зимне-весе период года, разработанные ООО «Профи-Групп» для учащихся МАОУ «Култаевская сре школа», расположенного по адресу: Пермский край, Пермский район, с. Култаево, ул. Школ 6 соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требовани организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учрежде начального и среднего профессионального образования».

Начальник отдела

А.Б. Казаков

Ист. Галимова С.В.
2299630

Зав. столовой: Куз. Прова. И.И.