

- накопительная ведомость продуктов полдник для детей 12 лет и старше 10-15% от суточной нормы продуктов;
- технологические карты;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное меню полдников для питания детей в общеобразовательных учреждениях на летне-осенний период сезона, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, издание 4-е, Уральский центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России 2021, под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тавешникова; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, пособие разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора.

Меню полдников разработаны на период двух учебных недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено.

Полдник включает основное блюдо и напиток; меню разработано с учетом сезонности - на летне-осенний период времени, в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню полдников не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, часть – разработанные технико-технологические карты, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню полдников представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд, по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленных накопительных ведомостей и технологических карт, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для полдников, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – полдник предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности от полдника от суточной потребности 10-15%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для полдника	Суммарная масса блюд полдника	Нормативное значение суммарной массы блюд полдника, не менее
1 неделя					
1 день	252	9,3	272-408	390	350
2 день	529,2	19,4		400	
3 день	256	9,4		380	
4 день	312	11,5		370	
5 день	408,56	15		430	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	351,7	12,8%	10-15% 272-408		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	11,9	13,2%	10-15% 9-13,5		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	11,6	12,6%	10-15% 9,2-13,8		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	54,50	14,2	10-15% 38,3-58		
2 неделя					
1 день	442,4	16,2	272-408	400	350
2 день	329,1	12,1		420	
3 день	311,6	11,5		350	
4 день	305,2	11,2		370	
5 день	412,0	15,1		380	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	344,06	12,5	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	14	15	10-15% 9-13,5		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	9,8	10,6	10-15% 9,2-13,8		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	49,8	13,0	10-15% 38,3-58		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона полдников					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	347,8	12,7%			
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	13	14,4%			
Среднее содержание доли жиров в полдниках	10,7	11,6%			
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	52,2	13,6%			

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню полдника для детей 7-11 лет	Доля калорийности полдника от суточной 10-15% ($\pm 5\%$)	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 10-15% потребности для полдника	Суммарная масса блюд полдника	Нормативное значение суммарной массы блюд полдника, не менее
1 неделя					
1 день	243	10,3	235,0- 352,5	370	300
2 день	482,2	20		300	
3 день	231,9	10		350	
4 день	312	13,3		370	
5 день	385,7	16,4		420	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	330,9	14	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	11,2	14,6	10-15% 7,7-11,6		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	10,9	13,9	10-15% 7,9-11,6		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	51,2	15,3	10-15% 33,5-50,3		
2 неделя					
1 день	250,5	10,6	235,0- 352,5	350	300
2 день	300,8	12,8		350	
3 день	211,5	9		300	
4 день	305,0	12,9		370	
5 день	281,8	12		370	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	269,92	11,5	10-15%		
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	10,36	13,5	10-15% 7,7-11,6		
Среднее содержание доли жиров в полдниках	9,58	12,2	10-15% 7,9-11,6		
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	40,26	12,0	10-15% 33,5-50,3		
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона полдников					
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	300,44	12,8%			
Среднее значение доли содержания белков в полдниках	11,24	14,7%			
Среднее содержание доли жиров в полдниках	10,26	13,0%			
Среднее содержание доли углеводов в полдниках	46,26	13,8%			

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности полдников (10-15% от суточной потребности за неделю рациона) предусмотрена в соответствии с табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренные массы порций в представленном меню полдников и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, соответствуют требованиям табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Выводы:

Представленное и разработанное меню полдников для категорий детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат питания КК», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, пом., 1, 2, 5, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздела II п. 2.8., раздела VIII, приложений № 6, 8, 9, 10, 12, 13.

Врач по общей гигиене



Довбань О.В.