



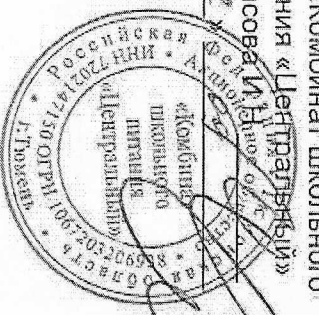
Утверждаю:

Генеральный директор
АО «Комбинат школьного

питания «Центральный»

Тарасова И.Н.

« 01 февраля 2024г.



**Примерное циклическое 12-ти дневное меню
для горячих завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 7-11 лет
(в том числе для детей льготных категорий).**

Экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
№ 18/10 от 01.02.2024



Согласовано

Ирина Владимировна
Директор Центра
образования детей
и молодежи
г.Тюмень

Тюмень, 2024 г.

Аннотация

Примерное 12ти дневное меню горячих завтраков и обедов разработано для питания детей в возрасте 7-11 лет в общеобразовательном учреждении. Разработано как единое примерное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся образовательным программам начального общего образования.

Нормы потребления рассчитаны для завтрака 25%, для обеда 35% в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7 таблица 2 «Среднесуточные нормы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет». Меню составлено на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с рекомендациями для организации питания детей в осенне-зимний период.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Расчет проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания» (модуль системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности). Программный комплекс одобрен федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство №32 от 11.06.2009 г.). В меню включено несколько вариантов блюд в целях разнообразия и исключения их повторяемости в течение одного дня (на 1 и 2 комплексе), кроме того, разнообразие выбора обусловлено религиозными предпочтениями. При внесении изменений в набор компонентов блюда основные организолитические показатели и специфика блюда не меняются.

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур.

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях ФГУП «ФИЦ питания и биотехнологии» (под. ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка - 1Д Дел, 2022)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 ФГУП «ФИЦ питания и биотехнологии» (под. ред. В.А. Тутельяна и Г.Г. Онщенко, Издательский центр здоровья детей, 2022)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 3 часть – М.: Хлебродинформ, 1991г. (№репс. -1999)

Картоoteca блюд лечебного и рационального питания, I, II, III, IV часть – Екатеринбург Средне – Уральское книжное издательство, 1995г. (№репс.-1995, картоoteca блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург, Екатеринбург)

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1 Москва.: 2006г. (№репс. -2006, Москва)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебродинформ, 2004г. (№ репс. -2004)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания - М.Хлебродинформ, 2002г. (№ репс. -2002)

Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г. (№репс. -2013, Пермь).

Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть – Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г. (№репс. -2001, Пермь).

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№ репс. 2011 Екатеринбург).

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при строгом соблюдении: санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, пассеровка, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате или духовом шкафу.

Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением № 24, Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПИН 2.3/2.4.3590-20, для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используются хлеб и хлебобулочные изделия с добавлением витаминов и минералов, витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики недостаточности состояния у детей и подростков используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и закусок. Соль включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям в меру солёных блюд.

Следует учитывать, что выход фруктов, кондитерских и мясных изделий дан в меню ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских и мясных изделий.

В целях повышения витаминизации учтено использование витаминизированной, обогащенной микронутриентами и пребиотиком молочной и кисломолочной продукции. Следует учитывать, что в меню включена замороженная молочная продукция «мороженное молочное», при формировании меню учитывается сезонность выдачи данного продукта, а именно: с 01 сентября по 05 октября, а также весенне - летний период с 15 апреля по конец мая. Выдача мороженого возможна исключительно в установленный период и с учетом погодных условий, при резком понижении температуры выдается мороженого замораживается на молочную продукцию. Кратность выдачи в указанные периоды не чаще 1 раза в 10 дней. Согласно приложению № 6 СанПИН 2.3/2.4.3590-20 в перечне запрещенных продуктов мороженое использовать допускается. При включении в меню мороженого учитываются пищевая ценность продукта, которая идентична молочной продукции, включенной в меню, с учетом корректировки массы продукта мороженого и общей пищевой ценности завтрака. Данный продукт отмечен сайтом национальные проекты РФ в разделе «Национальный проект Образование».

Меню содержит обязательные вложения – титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах не менее).

Разработчик АО КШП «Центральные»
625031 г. Тюмень, проезд Шаумский, 14а/2
Электронный адрес: kombinatsh@mail.ru