

## Результаты санитарно-гигиенической экспертизы 2-х недельного меню:

Представленные варианты меню разработаны на основе следующей документации:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях». Под редакцией Тутельян В.А., Могильный М.П., 2011 г.

Представленная форма меню соответствует требованиям Приложения № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, указаны показатели за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов за период.

В технико-технологических картах указан № рецептуры блюда согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, карты пронумерованы и утверждены, что соответствует требованиям п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Предусмотрен 4-х разовый режим питания, в соответствии со временем пребывания детей (10 часов). Приемы пищи: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин.


Энергоценность рациона соответствует нормам питания для 10-часового пребывания детей, приведенных в таб. 3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и составляет 1135,5 ккал для рациона 1,5-3 года и 1439 ккал для рациона 3-7 лет.

При анализе десятидневной накопительной ведомости, в представленном варианте десятидневного меню соблюдены натуральные нормы питания по набору продуктов (в граммах на одного ребенка).

Рацион питания в представленном десятидневном меню по усредненным показателям за 10 дней обеспечивает соотношение между белками, жирами и углеводами 1:1:4, что соответствует норме (п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).

В представленном меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные для детского питания блюда. Повторения блюд в один и тот же день или последующие два дня не выявлено. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют приложению № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

  
Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарском крае»