



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 ЧУВАШСКОЙ
РЕСПУБЛИКЕ - ЧУВАШИИ

(Управление Роспотребнадзора по Чувашской
Республике - Чувашии)

пр. Московский, дом 3Д, г. Чебоксары,
Чувашская Республика, 428018
Тел. (8352) 58-17-13 Факс (8352) 58-53-07
E-mail: sain@21.gosrotechnadzor.ru
www.21.gosrotechnadzor.ru

ОКПО 75694999, ОГРН 1052128023001,
ИНН/КПП 2129056878/213001001

Директору ООО «Кулинар-плюс»
Л.М. Бенда
ул. 324 Стрелковой дивизии, д.3
г. Чебоксары

№ с4/16/14
На № 24 от 02.03.2016

О рассмотрении примерного
2-х недельного меню

Управление Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии, рассмотрев представленное на согласование примерное 2-х недельное меню рационов питания учащихся общеобразовательных учреждений, сообщает следующее:

Меню разработано ООО «Кулинар плюс», для обеспечения горячим питанием общеобразовательных учреждений города Чебоксары.

2-х недельное меню разработано для учащихся двух возрастных групп (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), с учетом сезонности – на осенне – зимний период.

При составлении меню, предусмотрено 2-х разовое питание учащихся (завтрак, обед).

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи и составляет в процентном соотношении от суточной калорийности: завтрак в среднем – 23,3%, обед – 36,8 % (при норме: завтрак 20-25 %, обед 30-35%).

Выход (масса) порций соответствует рекомендуемой массе порций для детей двух возрастных групп (с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше).

Завтрак состоит из горячего молочного блюда, горячего напитка, бутерброда с сыром, маслом. Обед состоит из закуски (овощного салата), основного горячего блюда из мяса, рыбы или птицы, супа, гарнира, сладкого блюда.

Ежедневно в меню включены блюда из мяса, молока, сливочное масло, растительное масло, овощи, хлеб. Рыба, яйца, творог, включены в меню 2-3 раза, сыр 1-2 раза в неделю.

Калорийность 2-х разового питания составляет для детей с 7 лет до 11 лет – 1228,0 ккал. – 1425,0 ккал. (при норме- 1175,0- 1410,0 ккал.); для детей с 11 лет и старше – 1372,2 ккал. – 1676,5 ккал. (при норме – 1356,0 ккал. – 1627,8 ккал.).

В рационе питания соотношение пищевых веществ для двухразового питания (завтрак, обед) белков, жиров и углеводов составляет 0,84:1,03:4 (для 7-11 лет), 0,82: 1,07:4,1 (с 11 лет и старше).

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня не выявлено.

При приготовлении блюд используется принцип щадящего питания (варка, тушение, приготовление на пару).

Рацион питания, используемый для разработки примерного меню, соответствует рекомендуемому набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

012237

На все блюда и кулинарные изделия имеются технологические карточки с указанием рецептуры и технологии приготовления блюд, составленные на основании «Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» и с учетом требований санитарных правил.

На основании вышеизложенного, считаю возможным согласование примерного 2-х недельного меню, используемого для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 лет до 11 лет и с 11 лет и старше в осенне-зимний сезон.

Руководитель



Н.Ф.Луговская

