

Заключение по проведению оценки соответствия
 примерного цикличного меню
 ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск обязательным требованиям

Дата 29 марта 2022 года

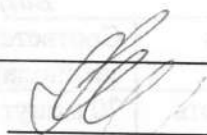
Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск обязательным требованиям проводилась комиссионно. Состав комиссии:
 Директор ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск – Шатрова Л.Ю.
 Генеральный директор АО «Комбинат питания» - А.Н. Воронин
 Председатель родительского совета ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск Аксаева С.В.

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск обязательным требованиям проведена в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 от 04.10.2021, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным врачом РФ.

Наименование оцениваемого критерия	Информация по проведенной оценке
Возрастная группа 1-4 класс	
Режим питания	Соответствует требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства
Продолжительность времени, выделяемого на прием пищи	20 минут соответствует
Технологические карты	Технологические карты на заявленные в меню блюда соответствуют форме: содержат номер сборника рецептур, технологию приготовления блюд, калорийность, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информацию о температуре их подачи;
Повторяемость блюд	Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней в меню отсутствует
Запрещенные продукты и блюда	Запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют
Суммарная масса блюд за прием пищи	Суммарная масса блюд за прием пищи соответствует регламентированному нормативу для данной возрастной группы и СОСТАВЛЯЕТ: завтрак не менее 500гр., обед не менее 700гр.
Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи	Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи соответствуют химическому составу Сборников рецептур на продукцию для обучающихся.
Возрастная группа 5-11 класс	
Режим питания	Соответствует требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства
Продолжительность времени, выделяемого	20 минут соответствует

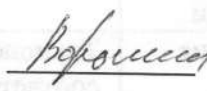
на прием пищи	
Технологические карты	Технологические карты на заявленные в меню блюда соответствуют форме: содержат номер сборника рецептур, технологию приготовления блюд, калорийность, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд – информации о температуре их подачи;
Повторяемость блюд	Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней в меню отсутствует
Запрещенные продукты и блюда	Запрещенные продукты и блюда меню отсутствуют
Суммарная масса блюд за прием пищи	Суммарная масса блюд за прием пищи соответствует регламентированному нормативу для данной возрастной группы и СОСТАВЛЯЕТ: завтрак не менее 550гр., обед не менее 800гр.
Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи	Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи соответствуют химическому составу Сборников рецептур на продукцию для обучающихся.

Директор ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск



Л.Ю.Шатрова

Генеральный директор АО «Комбинат питания»



А.Н. Воронин

Председатель родительского совета

Директор ГБОУ СОШ № 3 г.о. Октябрьск



С.В. Аксаева