

Заключение по проведению оценки соответствия
 примерного циклического меню
 ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани _____ обязательным требованиям
 Дата 31 марта 2022

Оценка соответствия примерного циклического меню ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани _____ обязательным требованиям проводилась комиссионно.

Состав комиссии:

Директор ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани Симонова Т.П.

Генеральный директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин

Председатель родительского совета ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани Пронина А.С.

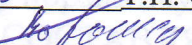
Оценка соответствия примерного циклического меню ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани _____ обязательным требованиям проведена в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 от 04.10.2021, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,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

<i>Наименование оцениваемого критерия</i>	<i>Информация по проведенной оценке</i>
<i>Возрастная группа 1-4 класс</i>	
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 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 – 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. Сызрани

Т.П. Симонова

Генеральный директор АО «Комбинат питания»  А.Н. Воронин

Председатель родительского совета ГБОУ СОШ №3 г. Сызрани Пронина С.В. 