

Заключение по проведению оценки соответствия
примерного цикличного меню
ГБОУ СОШ №38 г.о.Сызрань обязательным требованиям

Дата 29 марта 2024г.

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ №38 г.о.Сызрань обязательным требованиям проводилась комиссионно. Состав комиссии:

Директор ГБОУ СОШ №38 г.о.Сызрань О.В.Буртаева

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

Председатель родительского совета ГБОУ СОШ №38 г.о.Сызрань
Т.В.Вагурина

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ №38 г.о.Сызрань 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	Энергетическая ценность меню, содержание белков,

ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи	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 №38 г.о.Сызрань _____ *Т.В. Вагурина* О.В.Буртаева
 Генеральный директор АО «Комбинат питания» _____ *А.Н. Воронин* А.Н. Воронин
 Председатель родительского совета
 ГБОУ СОШ №38 г.о.Сызрань _____ *Т.В. Вагурина* Т.В.Вагурина