Заключение по проведению оценки соответствия
примерного цикличного меню
ГБОУ СОШ с. Троицкое обязательным требованиям

Дата 31.03.2022г.

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ с. Троицкое обязательным требованиям проводилась комиссионно. Состав комиссии:

Директор ГБОУ СОШ с. Троицкое В.А. Фомин

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

Председатель родительского совета ГБОУ СОШ с. Троицкое Н.А. Грапп

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ с. Троицкое 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.
<i>Возрастная группа 5-11 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 – информации о температуре их подачи;
Повторяемость блюд	Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней в меню отсутствуют
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 с. Троицкое: *Фомин* В.А. Фомин

Генеральный директор АО «Комбинат питания» *Воронович*

А.Н. Воронин

Председатель родительского совета

ГБОУ СОШ с. Троицкое *Грапп*

Н.А. Грапп