

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора
по Нижегородской области в
городском округе г.Выкса,
Вознесенском районе,
городском округе г.Кулебаки,
городском округе Навашинский

Директору
МБОУ СШ №4 г.Навашино
О.В.Бандиной

№ 17-1891 от 05.09.18.....

О согласовании питания

1. Горячее питание: 10-дневное меню горячего питания учащихся (3-разовое).

образовательного учреждения МБОУ СШ №4 г.Навашино

с длительностью пребывания детей – до 17-00.

организатор питания – МБОУ СШ №4 г.Навашино

разработано на основании – Сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений и детских оздоровительных учреждений. Изд. г. Пермь 2008г. Организация детского питания в дошкольных учреждениях. Москва 2006г. Сборника технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания.г.Уфа 2011г. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждения начального и среднего профессионального образования»

для возрастных групп –7 -10 лет

с учетом выполнения норм питания СанПиН 2.4.5.2409-08. Приложение 8

обеспечивает биологическую ценность питания

	белки	жиры	углеводы	калор.	Соотнош.
	(г)	(г)	(г)	(ккал)	
ГПД	62,5	63,7	270,5	1817,4	1 : 1 : 4

выходы порций соответствуют рекомендуемым - соответствуют

предусматривает проведение витаминизации - аскорбинизация из расчета 0,06г. на 1 человека. Использование витаминизированных, обогащенных микронутриентами продуктов – хлеб с витаминами «А» и «Е», instantные витаминизированные напитки, кисели, кондитерские изделия, йодированная соль.

учитывает имеющиеся условия пищеблока - с учетом,

перечень работающего оборудования пищеблока: электроплита-2, электромясорубка-1, холодильники бытовые-5, весы-3, жарочный шкаф-1, эл.водонагреватель-2, Эл.насос-1, морозильная камера-1, машина для нарезки овощей-2 стол-мармит для 2-х блюд, аппарат пароварочный электрический-1.

Немонтируемое оборудование: шкаф хлебный-1, столы производственные-6, мойки-8 секции, умывальная раковина-3, ванны моечные-3, сушилки подвесные для посуды-

2,стеллаж для сыпучих продуктов-1, подтоварники-2,ванна для мытья кухонной посуды, раковины для мытья посуды 3х секционная-1.

Акт приемки образовательного учреждения от 26.08.2017г.

не содержит запрещенных блюд и продуктов, одноименных блюд, гарниров за 2 дня

Питание рациональное, сбалансированное, отвечает принципам щадящего питания.

2.Дополнительное питание учащихся (реализация буфетной продукции)

Не организовано

3.Питьевой режим:

Бутилированная вода имеется
место организации: пищеблок
виды посуды стекло
Питьевой фонтанчик перед входом в столовую

СООТВЕТСТВУЮТ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Согласованы на срок до 30 мая 2018г.

Приложения:

1. 10 дневное меню горячего питания.

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Нижегородской области
в городском округе г. Выкса, Вознесенском районе,
городском округе г.Кулебаки,
городском округе Навашинский



С.Ю.Калмыкова
МП

Исполнитель Балинская Е.Б.

