



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Территориальный отдел управления
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город
Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском районах,
городском округе город Первомайск**

607220, Нижегородская область, г. Арзамас, Жуковского, дом 11/2
тел/факс (247) 9-71-50 Email: fy150@mts-nn.ru

от 24.08.2020г. № 52-01-15/03-2018-2010

**И.о.директора департамента
образования администрации
города Арзамас
С.Г. Кондаковой
Нижегородская обл., г.Арзамас,
ул.Советская, д.10**

О согласовании питания

1. Горячее питание: 10-дневное меню горячего питания учащихся групп продленного дня (обеда)

образовательных учреждений города Арзамас (МБОУ СШ № 1, 2, 3, 6, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 58; лицей; гимназия)

с длительностью пребывания детей в учебное время

организатор питания общеобразовательные учреждения города Арзамас

разработано на основании «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2004г., Справочных таблиц содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий 1996 г., под редакцией проф., доктора техн. наук И.М. Скурихина и академика РАМН М.Н. Волгарева

сборник рецептов, др.

для учащихся 1-4 классов

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

обеспечивает биологическую ценность питания

| | белки | жиры | углеводы | энерг. ценность | Б:Ж:У |
|------------|-------|------|----------|--------------------|---------|
| | (г) | (г) | (г) | (Ккал) | |
| 1-4 классы | 28,0 | 27,0 | 101,0 | 755 | 1:1:3,6 |

выходы порций **соответствуют** рекомендуемым

Примерное меню обеспечивает поступление в рацион питания витамина С.
йодированной соли **предусматривает**

учитывает имеющиеся условия пищеблока - **учитывает**

перечень работающего оборудования пищеблока: электрические плиты с духовыми шкафами, жарочные шкафы, электромясорубки, электрический привод, электросковороды, электрочотлы, водонагреватели, электрокипятильники, холодильные камеры, бытовые холодильники, мармиты.

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) организовано

3.Питьевой режим: бутилированная и кипяченая вода

место организации: кабинеты, пищеблоки

виды посуды: одноразовые и сменные стаканы

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

Согласовано на срок: до 31 мая 2021 г.

Приложения:

1. 10-дневное меню горячего питания (обеда)
2. Технологические карты
3. Список литературы, используемой при составлении меню.

И.о. начальника территориального отдела - Главного государственного санитарного врача по городскому округу город Арзамас, Арзамасскому, Ардатовскому, Вадскому, Дивеевскому районам, городскому округу город Первомайск



С.А. Тюрина

Разбежкина Н.В.
8(83147)9-70-66