

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Тверской области» в г. Вышний Волочек и Вышневолоцком районе

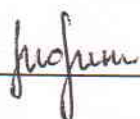
171158, Тверская область г. Вышний Волочек, ул. Степана Разина, д. 39

тел/факс (08233) 2-25-56. E-mail: vvqsen@vvol.tver.ru

ИНН/КПП 6901070950/ 6900101001

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

 Моренко Н.А.

Экспертное заключение

По 10 дневному меню для МОУ Великооктябрьская СОШ.
Тверская область, Фировский р-он, пос.Великооктябрьский, ул.Школьная,
д.17.

3 мая 2012г.

04/ 31

Примерное 10 дневное меню по обеспечению горячим питанием обучающихся МОУ
Великооктябрьская СОШ соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Представленное примерное 10 дневное меню разработано на осеннее - зимнее – весенний сезон
для обучающихся в возрасте от 6 до 18 лет.

При составлении меню использована следующая литература :

1.Сборник рецептур 1983 г.

2. «Дошкольное воспитание» №6-12 1991г. Авторы: К.С.Ладодо и др.;

3.Питание детей по гипоаллергенной диете.;

4. «Организация питания в дошкольном учреждении» Методические материалы. М.:2001г.;

5.Кулинария и организация производства детского питания. Учебник. М.: Высшая школа, 1998г.

Согласно представленного примерного десятидневного меню для обучающихся организовано
двухразовое горячее питание - завтрак и обед, для детей посещающих группу продлённого дня
организован дополнительный полдник.

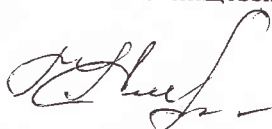
Ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб
ржаной и пшеничный.

Такие продукты как рыба, яйца, сыр, творог включены в меню 1 раз в 2-3 дня.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и
пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В представленном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по
отдельным приёмам пищи, соотношение пищевых и минеральных веществ.

Эксперт:



Козлова Е.В.



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

УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ТВЕРСКОЙ
ОБЛАСТИ В ГОРОДЕ ВЫШНЕМ ВОЛОЧКЕ

ул. Степана Разина, д. 39, г. Вышний Волочек,
Тверская обл., 171160, тел/факс 5-84-82

E-mail: rvnvvol@rambler.ru

01.05.2012 г. № 10-14/01-1235

«О согласовании меню».

Тверская область, Фировский район,
п. Великооктябрьский, ул. Школьная,
д. 17.

МОУ «Великооктябрьская СОШ»
Директору школы Сладковой И.В.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области рассмотрев экспертное заключение по примерному 10-дневному меню МОУ «Великооктябрьская СОШ» согласовывает его, так как оно соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Приложение: экспертное заключение № 04/31 от 03.05.2012г.

Начальник территориального отдела

Н. А. Боричевская

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач по г. Вышний Волочек,
Вышневолоцкому, Бологовскому, Удомельскому,
Спировскому, Фировскому районам

 Н.А. Боричевская

УТВЕРЖДАЮ

МБОУ Великооктябрьская СОШ

 И.В. Сладкова



Примерное десятидневное меню
по обеспечению горячим питанием
обучающихся МБОУ Великооктябрьская СОШ
Фировского района Тверской области