

**Пояснительная записка к примерному меню
завтраков в одном варианте и обедов в двух вариантах
для обучающихся 1-4-х и 5-11 классов образовательных учреждений
в Кемеровской области - Кузбассу
Сезон: зимний**

Повторно разработаны меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11 классов для всех образовательных учреждений Кемеровской области – Кузбасса (сезон зимний), в связи с выходом Постановления № 60833 от 11 ноября 2020г. об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», так как с января 2021г. согласование меню с органами Роспотребнадзора не требуется согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню разработано специалистами МАУ «Школьное питание» г. Кемерово:

1. Примерное 20-дневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов с расчетами. Возрастная группа: 7-11 лет. Сезон: зимний;
2. Примерное 20-дневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов с расчетами. Возрастная группа: 7-11 лет. Сезон: зимний. Вариант № 1.;
3. Примерное 20-дневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов с расчетами. Возрастная группа: 7-11 лет. Сезон: зимний. Вариант № 2.;
4. Примерное 24-дневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов с расчетами. Возрастная группа: 7-11 лет. Сезон: зимний;
5. Примерное 24-дневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов с расчетами. Возрастная группа: 7-11 лет. Сезон: зимний. Вариант № 1.;
6. Примерное 24-дневное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов с расчетами. Возрастная группа: 7-11 лет. Сезон: зимний. Вариант № 2.;
7. Примерное 20-дневное меню завтраков для обучающихся 5-11-х классов с расчетами. Возрастная группа: 11 лет и старше. Сезон: зимний;

8. Примерное 20-дневное меню обедов для обучающихся 5-11-х классов с расчетами. Возрастная группа: 11 лет и старше. Сезон: зимний. Вариант № 1.;
9. Примерное 20-дневное меню обедов для обучающихся 5-11-х классов с расчетами. Возрастная группа: 11 лет и старше. Сезон: зимний. Вариант № 2;
10. Примерное 24-дневное меню завтраков для обучающихся 5-11-х классов с расчетами. Возрастная группа: 11 лет и старше. Сезон: зимний;
11. Примерное 24-дневное меню обедов для обучающихся 5-11-х классов с расчетами. Возрастная группа: 11 лет и старше. Сезон: зимний. Вариант № 1.;
12. Примерное 24-дневное меню обедов для обучающихся 5-11-х классов с расчетами. Возрастная группа: 11 лет и старше. Сезон: зимний. Вариант № 2;

Представленные меню разработаны для организации питания в образовательных учреждениях для обучающихся 1-4-х и 5-11 классов. Меню разработано с учетом оптимальной количественной и качественной структуры питания, гарантированной безопасности, физиологической и кулинарной обработки продуктов и блюд, физиологически обоснованного режима питания, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным категориям, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, исключая повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня и отсутствием запрещенных продуктов.

Примерное 20-дневное меню разработано для обучающихся по 5-дневной учебной недели, 24-дневное меню разработано для 6-дневной учебной недели.

Завтраки разработаны для обучающихся 1-4-х и 5-11 классов первой смены, которые будут питаться во вторую или третью перемены (9:30-11:00).

Обеды разработаны для обучающихся 1-4-х и 5-11 классов второй смены, которые будут питаться по времени 12:30-13:30, замена обеда завтраком не допускается. Вариант № 1 разработан для столовых ОУ с холодными цехами, в меню включены салаты. Вариант № 2 разработан для столовых ОУ без холодных цехов, с выделением в горячем цехе участка для приготовления холодных закусок (вместо салатов в меню включены свежие фрукты, порционные овощи).

Продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут.

Производство готовых блюд осуществляется в столовых общеобразовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса, оснащенных холодильным, тепловым, технологическим оборудованием в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

Все столовые делятся на:

- Столовые, работающие на полном цикле. Они имеют дополнительные производственные цеха и необходимое оборудование для первичной обработки продовольственного сырья. Все поступающее продовольственное сырьё (мясо, рыба, птица, овощи) соответствуют требованиям качества и безопасности по всем показателям. Из полученного сырья вырабатываются готовые блюда из мяса, птицы, рыбы. Путем дефростации, и нарезки согласно технологическому процессу. Овощи перебираются, моются, механически очищаются, и нарезаются согласно технологическому процессу. Также столовые в своем составе имеют мучные цеха (участки), где выпекаются мелкоштучные хлебобулочные изделия.
- Столовые (доготовочные), работающие на полуфабрикатах. Полуфабрикаты изготавливаются на школьных базовых столовых (ШБС) или в цехах комбинатов питания.
- Заготовочные ШБС и комбинаты питания имеют дополнительные производственные цеха и необходимое оборудование для первичной обработки продовольственного сырья. На производство поступает продовольственное сырьё (мясо, рыба, птица, овощи) соответствующее требованиям качества и

безопасности по всем показателям. Из полученного сырья вырабатываются полуфабрикаты: мясо, птица, рыба. Путем дефростации, нарезки согласно технологическому процессу и вакуумированию. Овощи перебираются, моются, механически очищаются, нарезаются согласно технологическому процессу вакуумируются. Далее полуфабрикаты транспортируются в специализированных автомобилях-рефрижераторах в столовые – доготовочные (пищевые блоки школ), где непосредственно осуществляется приготовление блюд. Также в ШБС и комбинатах питания работают мучные цеха, где выпекаются мелкоштучные хлебо-булочные изделия, которые потом тоже доставляются специализированным транспортом (хлебовозки) в доготовочные столовые.

В школьных столовых приготовление блюд в соответствии с меню производится как на современном высокотехнологичном оборудовании (в пароконвектоматах, конвекционных печах) с соблюдением принципов щадящего питания, т.е. блюда готовятся на пару, тушатся или запекаются, так и на классическом тепловом оборудовании (жарочных шкафах, электросковородах), но с соблюдением принципов щадящего питания, т.е. тушатся или запекаются. Такие способы приготовления позволяют использовать малое количество жиров, для того чтобы сохранить в блюдах витамины и минералы.

Во всех пищевых блоках ОУ состав производственных, складских, административно – бытовых помещений индивидуальный, но с соблюдением точности технологических процессов и требований санитарного законодательства. В ряде пищевых блоков все цеха выделены отдельными помещениями: горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясо – рыбный цех, склад сыпучих продуктов, холодильные и морозильные камеры для хранения сырья, линия раздачи, буфетная зона, моечные столовой и кухонной посуды, комната уборочного инвентаря, загрузочная, гардероб для персонала, душевая и санузел для персонала. В некоторых пищевых блоках используется принцип зонирования, для соблюдения санитарного законодательства.

Все производственные цеха оснащены технологическим оборудованием согласно классификации: механическое, тепловое, холодильное нейтральное и весо – измерительное оборудование:

- горячий цех – производственные столы не менее 2-х для сырой и готовой продукции, плита электрическая, электрический котел, пароконвектомат (конвекционная печь) или жарочный шкаф, универсально – кухонная машина для измельчения готовой продукции с разными насадками, электрические весы, моечные ванны, раковина для мытья рук, стол – купе для хранения хлеба, бактерицидная лампа, полки для досок, полки, стеллажи, шкафы холодильные для хранения суточных проб и суточного запаса;
- холодный цех - производственные столы не менее 2-х, электрические весы, моечная ванна, раковина для мытья рук, полка для досок, полка, шкаф холодильный, бактерицидная лампа, в нескольких школах холодный цех отсутствует, но в горячем цехе имеется участок (стол) для приготовления холодных закусок;
- овощной цех - производственные столы не менее 2-х, электрические весы, моечные ванны, раковина для мытья рук, полка для досок, полка, шкаф холодильный;
- мясо – рыбный цех - производственные столы не менее 3-х, электрические весы, моечные ванны не менее 2-х, раковина для мытья рук, полка для досок, полка, шкаф холодильный и низкотемпературный, мясорубка, емкости для обработки яиц;
- склад сыпучих продуктов – стеллажи, подтоварники, гигрометр;
- холодильные и морозильные камеры для хранения сырья - стеллажи, подтоварники;
- линия раздачи – мармиты для первых и вторых блюд, холодильная витрина для холодных закусок, нейтральный стол, прилавок для приборов и подносов;
- буфетная зона – буфетная стойка с полками, стол производственный, шкаф
- холодильник со стеклом, кассовое оборудование, раковина для мытья рук;
- моечная столовой посуды – производственный стол с моечной ванной для грязной посуды к посудомоечной машине, посудомоечная машина купольного типа, стол для чистой посуды, моечная ванная трехсекционная для тарелок, моечная ванная двухсекционная для стаканов и приборов, участок для

обработки термоконтейнеров, оборудованный сливным трапом и бортиками, смесителем с гибким душем, душирующие устройства не менее 3-х штук, стеллажи для столовой посуды, раковина для мытья рук;

- моечная кухонной посуды – двухсекционная ванная с душирующим устройством (котломойка), стеллаж, раковина для мытья рук;

- кладовая уборочного инвентаря – душевой поддон с гибким шлангом, раковина для мытья рук, стеллаж;

- гардероб, душевая, санузел для персонала – шкафы для верхней и санитарной одежды, душевой поддон или душевая кабина, емкость для грязной санитарной одежды, унитаза, раковина для мытья рук;

- загрузочная – тепловая завеса, подтоварник или стеллаж, моечная ванна.

В малокомплектных столовых ОУ при условии отсутствия необходимого технологического оборудования для приготовления рубленых изделий из мяса, рыбы, птицы, супов – пюре и протертых гарниров, например картофельного пюре, такого как универсально – кухонные машины для измельчения готовых блюд и мясорубки, только в меню завтраков и обедов (вариант № 2) предусмотрена замена:

- супы – пюре заменены на супы, в которых по технологии приготовления процесс измельчения исключен;

- рубленые изделия из мяса, рыбы, птицы заменены на аналогичные блюда из мелкокускового и порционного сырья, исключая процесс измельчения;

- картофельное пюре заменено на блюда из картофеля отварного или запеченного.

Производство готовых блюд осуществляется согласно технико-технологических карт, в которых отражена рецептура, технология приготовления блюд, обеспечивающая безопасность, их пищевую ценность и технологический процесс обработки сырья согласно требованиям санитарного законодательства. Техничко – технологические карты разработаны в двух вариантах (на сырье и на полуфабрикатах), согласно блюдам, включенным в меню.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья сотрудниками столовых ОУ осуществляется при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов.

Для реализации принципов здорового питания в меню включены сезонные фрукты (яблоки, груши, мандарин) и компоты из свежемороженых ягод широкого ассортимента (клубника, вишня, смородина, клюква, брусника, облепиха, черноплодная рябина). Фрукты выдаются поштучно.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей в меню включены витаминизированные плодово – ягодные напитки и кисели (клюквенные, смородиновые).

Директор МАУ «Школьное питание»



А. Ю. Панькова