

ООО «Кировская пищевая лаборатория»
Адрес: 610002, г. Киров,
пер. Пролетарский, д. 10А
Тел./факс (8332) 67-66-31,
49-57-88
ИНН: 4345247599
КПП: 434501001
ОГРН: 1084345143190
ОКПО: 84579933
Р/с: 40702810800020100062
В ОАО КБ «Хлынов» г. Киров
БИК: 043304711
Кор/сч. 30101810100000000711 Г.
Киров, 610002, пер Пролетарский,
10А

Генеральному директору
ООО «ПРОГРАММНЫЙ
ЦЕНТР»
Батищеву П.С.

ООО «Кировская пищевая лаборатория», рассмотрев «Примерные сезонные десятидневные меню для питания детей 3-7 лет на осеннее-зимний и весеннее-летний периоды», составленные в ООО «Программный центр», сообщает, что они обеспечивают приготовление качественной и безопасной готовой продукции для детей 3-7 лет, питающихся в детских учреждениях при соблюдении технологических и санитарных норм персоналом пищеблоков.

Примерные меню оформлены в соответствии с Приложением № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

К меню прилагаются мероприятия по контролю за качеством и условиями хранения сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий в соответствии с системой контроля ХАССП.

Предусмотрен входной контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, контроль за работой холодильного и технологического оборудования, контроль за правильным использованием инвентаря, требования к квалификации работающего персонала.

Рецептуры блюд и изделий по массе брутто и нетто «Сборника технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания» (изд-во ООО «Партнер», Уфа, 2017), использованные при составлении примерного меню, составлены в соответствии с основополагающим действующим сборником технологических нормативов РФ «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (изд-во «Хлебпродинформ», Москва, 1996).

Проверена правильность применения % отходов при холодной и тепловой обработке для конкретных блюд из меню 22 наименований. Нормы выхода блюд даны с учётом потерь при изготовлении, охлаждении и порционировании.

Гарантией качества и безопасности готовой продукции являются изложенные в технико-технологических картах, прилагаемых к примерным сезонным меню, правила технологии приготовления блюд и изделий, правила кулинарного использования мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, а также последовательность технологических процессов, время тепловой

обработки, температурные режимы холодной и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, температурные режимы хранения, подачи готовой продукции, сроки её годности.

Прилагаемые ТТК содержат правила подготовки сырья (освобождение от несъедобной части продукта, мойка), форму нарезки овощей, фруктов, мяса, рыбы, технологию формовки полуфабрикатов из рубленой массы, массу полуфабрикатов и выход готовых блюд и изделий, что *обеспечивает нужный объём и массу* готовой пищи для дошкольников в возрасте от 3 до 7 лет в соответствии с Приложением № 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Рецептуры примерных меню *соответствуют* также рекомендуемым *среднесуточным наборам пищевых продуктов*, рекомендуемым *объёмам блюд* для дошкольников в возрасте от 3 до 7 лет и *нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах* (Таблица 3, Приложения № 10 и 13 к Сан ПиН 2.4.1.3049-13).

Меню сбалансированы, включают все основные группы продуктов для удовлетворения физиологических потребностей детей 3-7 лет в энергии и пищевых веществах.

Прилагается анализ 10-дневных планов-меню для детей 3-7 лет на осенне-зимний и весенне-летний периоды по исполнению рекомендуемых норм.

Содержание белков в весенне-летнем и осенне-зимнем меню обеспечивает 12-15% от калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58% (фактически укладывается в указанные рамки).

В меню ежедневно присутствуют: молоко, кисломолочная продукция, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, масло сливочное или растительное, сахар, соль. Такие продукты, как творог, сметана, птица, субпродукты, сыр, яйца, соки и другие продукты включены 1-3 раза в неделю.

Меню для завтрака содержат горячие блюда (каши, запеканки, блюда из макаронных изделий, творожные блюда, блюда из яиц), бутерброды, горячие напитки;

для второго завтрака – свежие фрукты (груша, яблоко, банан);

для обеда – закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо (из мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, колбасных изделий с гарниром), напиток (компот, кисель);

для полдника – напиток (молоко кипячёное, кисломолочные напитки – кефир, йогурт, соки, чай) с булочными (ватрушка, сдоба) или кондитерскими изделиями без крема (печенье, вафли, мармелад), либо творожные или крупяные блюда;

для ужина – блюда (салаты, винегреты, мясные, рыбные, творожные, мучные блюда, сосиски, сардельки) и горячие напитки.

В примерных меню *правильно распределена энергетическая ценность суточного рациона по отдельным приёмам пищи* (в соответствии с таблицей 4 «Требований к составлению меню»).

Прилагается анализ распределения калорийности по приёмам пищи в 10-дневных планах-меню для детей 3-7 лет на осенне-зимний и весенне-летний периоды.

Примерные меню рассчитаны на пятиразовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) питание с дневным пребыванием в дошкольной организации в

течение 8-10,5 часов. Повторений одинаковых блюд или кулинарных изделий в один и тот же и последующие 2 дня не выявлено.

Для повышения пищевой ценности введены лук зелёный, свежий лимон, концентрат киселя с витаминами «Киселёк Валетек» для детей дошкольного и школьного возраста, смесь сухая с витаминами, кальцием и магнием для напитка «Валетек», шиповник сухой.

В технологии прописаны **принципы «щадящего питания»**.

Как основные виды тепловой обработки применяются: варка, пассерование, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

Обжаривание применяется как промежуточный этап для непродолжительной обработки продукта с последующим запеканием или тушением.

В меню отсутствуют блюда и изделия, обжаренные во фритюре, либо жареные до полной готовности, блюда, содержащие майонез, уксусную кислоту и другие продукты, **не рекомендованные** для питания детей возрастной группы от 3 до 7 лет.

Меню составлены с использованием действующих сборников рецептов.

Вывод: соблюдение технологических нормативов, а именно:

- правильность применения % отходов при холодной и тепловой обработках,
- соблюдение технологических режимов (последовательность, температура и продолжительность тепловой обработки) при варке, тушении, пассеровании, запекании,

- соблюдение правил хранения и подготовки сырья, производства и хранения полуфабрикатов, готовых блюд, выпечных изделий, напитков соответствуют **действующему на территории РФ основополагающему «Сборнику рецептов блюд, кулинарных изделий для предприятий общественного питания»**


изд. «Хлебпродинформ», Москва, 1996 год

и требованиям **СанПиН 2.4.1.3049-13**

и могут быть рекомендованы к применению в пищеблоках детских учреждений.

19.03.2018

Генеральный директор

ООО «Кировская пищевая лаборатория»  (Ю.А. Софронова)

Исп. Коммерческий директор ООО «КПЛ»  (Л.В. Софронова)

Тел. 495-788

