

## Ответы на вопросы к меню

Амурская область

<b>Отдел образования Администрации Октябрьского района Амурской области</b>		
1	Недостаточное количество штатных единиц для реализации предложенного меню, в условиях работы школы в две смены	В представленном меню все блюда по трудоемкости соответствуют возможностям школьных столовых. Представленное меню является типовым, допускается замена отдельных блюд в пределах структуры типового меню.
2	Столовые района работают на полуфабрикатах, нет возможности приготовления некоторых блюд согласно представленному меню	Представленное меню является типовым, допускается замена отдельных блюд в пределах структуры типового меню.
3	В связи с ростом цен на продукты питания у поставщиков, невозможно реализовать меню при стоимости в 63 р. на одного обучающегося	Три основных способа решения данной проблемы: 1. Проанализировать и поднять эффективность закупок (например, за счет централизации закупок); 2. Увеличить финансирование за счет местных бюджетов 3. Представленное меню является типовым, допускается замена отдельных блюд в пределах структуры типового меню.
4	У поставщиков хлебобулочных изделий отсутствует батон йодированный.	Вопрос в пределах компетенций и полномочий органов власти, операторов питания. Во многих регионах практикуется централизованное размещение заказа на изготовление обогащенной продукции для детских организованных коллективов. В случае отсутствия потребности в йодировании пищи, батон йодированный заменяется на хлеб (батон) пшеничный из муки в/с, 1 сорта.
5	Стоимость питания первой смены и второй не равноценна. Перечень блюд отличается, у родителей могут возникнуть по этому поводу вопросы	Физиологическими потребностями человека обусловлена различная потребность в пищевых веществах и энергии на различные приемы пищи, (см. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) соответственно стоимость различных приемов пищи может различаться. <b>Замена обеда завтраком недопустима.</b> В приоритете выполнение Федерального законодательства, в части касающейся охраны здоровья детей, а не мнение отдельных родителей, и не попытки соответствовать размерам текущего финансирования. Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» закреплены принципы здорового питания, в том числе «соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах ... и

		микронутриентах ..; <b>С родителями необходимо проводить разъяснительную работу.</b>
<b>Управление образованием города Благовещенска</b>		
1	ТТК №222М/326М/ссж «Пудинг из творога с соусом,150/30», в технологическом процессе рекомендуют отпускать пудинг с соусом ягодным, однако в рецептурных компонентах какая-либо ягода отсутствует. В связи с отсутствием ТТК на пирожки печеные массой 50гр, заявленных в меню, невозможно посчитать их стоимость так как неизвестно соотношение теста и фарша в пирожках такой массы	В рамках разработки стандарта на обсуждение направлялись типовые меню на 10, 12, 24 дня. Вероятно, на обсуждение 24-х дневного меню были ошибочно направлены комплекты ТТК для 10 или 12 дневного меню. Комплект ТТК для 24-х дневного меню направляется повторно.
2	Остается открытым вопрос использования в приготовлении ряда супов костного бульона, так как процесс приготовления костного бульона очень длительный, включает в себя измельчение, обжаривание костей и его использование не безопасно в школьном питании. (на курином бульоне» прилагаются).	В блюдах меню (супы), ТТК к ним, используется куриный бульон: ТТК №101М/ссж Суп картофельный с рисом» №102М/ссж Суп картофельный с бобовыми №98М/ссж Суп крестьянский с крупой на курином бульоне №103М/ссж Суп картофельный с вермишелью Вместе с тем, исходя из логики нормативных актов, технологические документы (ТТК, ТК) разрабатываются непосредственно на предприятии, утверждаются руководителем предприятия питания. <b>Представленные ТТК имеют справочный характер, их доработка непосредственно на предприятии питания обязательна.</b> При практическом применении непосредственно на конкретном пищеблоке на основе контрольных проработок сырья и исходя из типа используемого теплового оборудования в представленные ТТК вносятся коррективы.
3	Во всех типах рационов питания, приложения 48 к СП есть графы где отсутствуют значения витаминов или минералов для тех или иных блюд, которые необходимо заполнить	Некоторые блюда в своем составе имеют неполный состав витаминов и минералов, или их количество ничтожно мало, что не указывается. Так, например, фрукты, огурец порционный не будут иметь в своем составе витамина А, хлеб пшеничный витаминов С и А. Для более сложных блюд в типовом меню указаны 16 показателей пищевых веществ, витаминов и минералов.
4	Из ТТК имеющихся в распоряжении предприятия была рассчитана стоимость некоторых рационов и каждый	Различная стоимость рационов завтраков (обедов) обусловлена составом и стоимостью используемых продуктов. Себестоимость рационов основного меню

	<p>день она была разная, например, стоимость завтрака для учащихся 7-11 лет, состоящего из каши гречневой, запеченного куриного филе, св. огурца, чая с лимоном и батона составила 49-30руб., а рацион включающий в себя омлет с картофелем, свежий огурец, чай, батон и зефир будет стоить 69-90 руб., в связи с чем возникает вопрос: будет ли учитываться дифференциация стоимости рационов в ежедневной работе. Если стоимость комплексов оставить одинаковой для всех рационов, то будет нарушена сбалансированность всего меню СП</p>	<p>организованного питания определяется как среднее значение рационов завтраков (обедов, полдников) за установленный циклический период.</p>
5	<p>В меню СП для фруктов (киви, банан, апельсин, мандарин, яблоко, груша) указана точная масса выхода порции 100 или 150гр., что предполагает их нарезку и может привести к скапливанию обрезков фруктов, не соответствующих заявленной массе, а также привести к дополнительной обсеменённости их различными микроорганизмами</p>	<p>Точная масса фруктов приведена для обсеменённости (ХЭХ) и стоимости меню. Не является нарушением, если кому-то достанется мандарин побольше, кому-то поменьше. При практической реализации допускается как штучная выдача фруктов, так и нарезка фруктов. В нормативных документах запрета на выдачу нарезанных фруктов нет. Реализация нарезанных фруктов ничем не отличается от прочих нарезанных продуктов не подверженных тепловой обработке. При выполнении гигиенических требований СанПиН «дополнительной обсеменённости их различными микроорганизмами» не происходит. Позиция Роспотребнадзора по Амурской области аналогичная.</p>
6	<p>Порция сока для детей 7-11 лет составляет 180 мл по меню СП, в связи с тем, что заводская упаковка не предусматривает такого объёма (стандарт 200 мл) его необходимо будет порционировать (разливать), что не рекомендуется СанПиНом, а в п 8.3.1 СанПиН2.3/2.4.3590-20 и вовсе запрещается разливать сок и воду в заводские упаковки при их реализации в буфетах</p>	<p>В соответствии с прил.№ 9 СанПиН 2.3./2.4.3590 масса порции напитка для возрастной группы 7-11 лет составляет 180-200. В типовом меню масса порции составляет 180 грамм с целью соответствия нормам доведения сахара, и предусматривалось, что сок будет разливаться по стаканам (что происходит практически во всех школах). Никаких запретов и рекомендаций порционировать сок в СанПиН нет. Пункт 8.3.1. регламентирует реализацию буфетной продукции, и к основному меню никакого отношения не имеет.</p>
7	<p>В соответствии с п.8.2.1 СанПиН2.3/2.4.3590-20, для детей, нуждающихся в</p>	<p>Силами АНО «Институт отраслевого питания» дополнительно (вне рамок стандарта) возможна разработка типового диетического меню для</p>

	<p>лечебном питании должны быть разработаны индивидуальные меню, в приложении 16 СП содержатся лишь общие рекомендации по составлению таких меню и нет конкретных примеров рационов для организации питания таким учащимся. В штате МКП КШП отсутствует диетолог, поэтому возникают трудности при оказании услуги этим детям</p>	<p>некоторых заболеваний:  - сахарный диабет;  - заболевания ЖКТ;  - непереносимость молока.  Для разработки диетических (лечебных) меню возможно привлечение практикующего диетолога.</p>
8	<p>Меню СП состоит из таких блюд как винегрет, салат картофельный, салат фруктовый, куриные шашлычки, бефстроганов из говядины и другие блюда, требующие на их приготовление больших трудозатрат и времени приготовления, а с учетом того что с 1 сентября 2021 года количество учащихся начальной школы г. Благовещенска будет составлять около 13 тысяч детей, а в разрезе каждой школы порядка 500-1000 и более учащихся, могут возникнуть трудности в приготовление этих блюд, так как в школьных столовых не достаточно персонала. В соответствии с требованием СанПиН 1.2.3.685-21, таблица 6.19, количество сотрудников пищеблока при численности учащихся более 700 человек необходимо не менее 10, на сегодняшний день на пищеблоках трудятся в среднем 4-5 человек</p>	<p>При составлении меню использованы рецептурные сборники Могильного М.П. и Кучмы В.Р., разработанные специально для школьных столовых.  Как показывает практика применения меню, все они по трудоемкости реализуемы в школьных столовых.  Соответствие штатно-должностной структуры пищеблоков требованиям Федерального законодательства находится в пределах компетенций и полномочий муниципальных органов управления образованием.</p>
<p><b>Отдел образования, спорта, культуры и молодежной политики  Администрации ЗАТО г.о. Циолковский Амурской области</b></p>		
1	<p>Замены некоторых блюд из типовых меню на другие блюда (на какие блюда возможна замена, требуется ли в этом случае согласование Роспотребнадзора)</p>	<p>Представленное меню является типовым, допускается замена отдельных блюд в пределах структуры типового меню (мясное на мясное, рыбное на рыбное, и.т.д.) Согласование не требуется.  Изменение структуры меню возможно приведет к</p>

		нарушению сбалансированности ХЭХ.
2	Возможно ли утверждение меню без соблюдения порядка дней из типового меню	Да, при сохранении структуры меню в целом. Количество блюд из мяса, рыбы, творога, яиц, крупяных и овощных гарниров и т.д., выходы блюд, должны соответствовать типовому меню. Порядок чередования дней (блюд) исполнитель определяет самостоятельно, в соответствии с рекомендациями п.2.5. МР 2.4.0179-20: «В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней».