Заключение по проведению оценки соответствия
примерного цикличного меню
ГБОУ СОШ с. Шигоны обязательным требованиям

Дата 28 сентября 2026г.

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ с. Шигоны обязательным требованиям проводилась комиссионно. Состав комиссии:

Директор ГБОУ СОШ с. Шигоны Е.Ю.Городнова

Генеральный директор АО «Комбинат питания» А.Н. Воронин

Председатель родительского совета ГБОУ СОШ с. Шигоны Е.А. Имга

Оценка соответствия примерного цикличного меню ГБОУ СОШ с. Шигоны обязательным требованиям проведена в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 от 04.10.2021, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным врачом

Наименование оцениваемого критерия	Информация по проведенной оценке
Возрастная группа 1-4 класс	
Режим питания	Соответствует требованиям санитарноэпидемиологического законодательства
Продолжительность времени, выделяемого на прием пищи	20 минут соответствует
Технологические карты	Технологические карты на заявленные в меню блюда соответствуют форме: содержат номер сборника рецептур, технологию приготовления блюд, калорийность, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд информацию о температуре их подачи;
Повторяемость блюд	Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней в меню отсутствует
Запрещенные продукты и блюда	Запрещенные продукты и блюда в меню отсутствуют

Суммарная масса блюд за прием пищи	Суммарная масса блюд за прием пищи соответствует регламентированному нормативу для данной возрастной группы и СОСТАВЛЯЕТ: завтрак не менее 500
Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и иему пищи	Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи соответствуют химическому составу Сборников рецептур на продукцию для обучающихся.
	Возрастная группа 5-11 класс
Режим питания	Соответствует требованиям санитарноэпидемиологического законодательства
Продолжительность времени, выделяемого на прием пищи	20 минут соответствует
Технологические карты	Технологические карты на заявленные в меню блюда соответствуют форме: содержат номер сборника рецептур, технологию приготовления блюд, калорийность, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд — информации о температуре их подачи;
Повторяемость блюд	Повторяемость блюд в течение дня и двух смежных дней в меню отсутствует
Запрещенные продукты и блюда	Запрещенные продукты и блюда меню отсутствуют
Суммарная масса блюд за прием пищи	Суммарная масса блюд за прием пищи соответствует регламентированному нормативу для данной возрастной группы и СОСТАВЛЯЕТ: завтрак не менее 550 , обед не менее 800

Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи	Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ по каждому блюду и приему пищи соответствуют химическому составу Сборников рецептур на продукцию для обучающихся.

Директор ГБОУ СОШ с. Шигоны Городнова Е.Ю. Городнова

Генеральный директор АО А.Н. Воронин

Председатель родительского ГБОУ СОШ с. Шигоны Имга Е.А. Имга