



**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ
В СЕВЕРОБАЙКАЛЬСКОМ РАЙОНЕ**

**(ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ
В СЕВЕРОБАЙКАЛЬСКОМ РАЙОНЕ)**

Ленинградская ул., д. 26, г. Северобайкальск, 671700
тел./факс (301-30) 23-7-51, E-mail: sbk@03.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288,
ИНН/КПП 0323121940/032301001

08.12.2020. N 06.01/2498-20-26

Начальнику городского управления
образования МО «город Северобайкальск»
Г.П.Платоновой

Начальнику районного управления
образования МО «Муйский район»
У.В. Зарубиной

Начальнику районного управления
образования «Северо-Байкальский район»
Н.С. Волощук

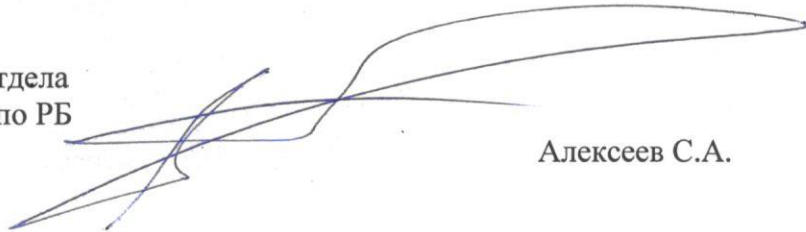
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РБ в Северобайкальском районе в целях обеспечения контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях сообщает.

Согласно п. 6.4. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 23.07.2008 №45 (далее по тексту – СанПиН 2.4.5.2409-08), для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), **а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.**

Согласно п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08, примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, **включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.** Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Учитывая вышеизложенное, руководителям общеобразовательных организаций необходимо внести коррективы в разработанные перспективные меню, обратив особое внимание на включение в них информации по содержанию витаминов и минеральных веществ в каждом блюде

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по РБ
в Северобайкальском районе



Алексеев С.А.