

**Информация за резултатите от извършената оценка на здравословното хранене на учениците от I до IV клас във всички училища на територията на гр. Силистра: СУ „Н. Й. Вапцаров”, ОУ „Иван Вазов“, ОУ „Св. св. Кирил и Методий“ и ОУ „Отец Паисий“ за 2022г.**

Обедното хранене на учениците е организирано чрез кетъринг от две фирми обслужващи училищата („Наталитур“ ЕООД и „Мерседес“ ЕООД) гр. Силистра.

Оценката на здравословното хранене на учениците се изготвя, съобразно хигиенните изисквания на Наредба №37/2009г. за здравословното хранене на учениците и Сборник рецепти с наръчник за хранене на учениците от 7 до 19 годишна възраст.

Здравословното хранене на учениците се постига чрез осигуряване на пълноценна и разнообразна храна, ежедневна консумация на зеленчуци и плодове, достатъчен прием на мляко, млечни продукти и други богати на белтък храни, увеличаване консумацията на пълнозърнести храни, ограничаване приема на мазнини, захар и сол. Храната се предлага по предварително изготвени дневни и седмични менюта, с участието на технолог по хранене или медицински специалист. Приготвя се и се доставя в опаковки за еднократна употреба чрез кетъринг от фирмите „Мерседес“ ЕООД гр. Силистра за училищата: СУ „Н. Й. Вапцаров”, ОУ „Иван Вазов“, ОУ „Св. св. Кирил и Методий“ и „Наталитур“ ЕООД за ОУ „Отец Паисий“.

Храненето се извършва в пригодени столови с прибори за еднократна употреба. Храната се доставя със специализиран транспорт в интервал от 11,00ч. до 12,00 ч. В училищата не са осигурени условия за затопляне на храната. Нарушен е основен принцип на добрите производствени и хигиенни практики – готовата храна да се съхранява при температура над 63°C и да се сервира до третия час от нейното приготвяне или да се охлади при температура от 0 до 4°C и да се затопли преди сервиране до температура над 75°C. Диапазона от 5°C до 62°C се счита за рисков, с оглед на размножаването на болестотворни микроорганизми.

За да могат да се спазват добрите хигиенни практики е необходимо храната да се транспортира в термофорни съдове, да се разлива/разсипва непосредствено преди консумация, при необходимата температура (над 63°C), което предполага учебните заведения да разполагат със столова, кухненски офис за съхранение и затопляне на храната, трапезна посуда и прибори, които да се измиват и обеззаразяват.

На учениците се предлага само обяд: по-често двустепенно меню (основно ястие и десерт). Предложеният обяд включващ едно ястие не може да покрие препоръчителните норми за съответствие с относимия за възрастта продуктов набор по Наредба №37/2009г. за здравословно хранене на учениците, както и за средно-дневен енергиен прием от 30% за обедно хранене.

Седмичните менюта са еднообразни, ястията се повтарят. За да се постигне разнообразие на хранителни продукти ежедневно в менюто трябва да се включва най-малко по един представител от следните групи храни: зеленчуци, мляко и млечни продукти, плодове, храни богати на белтък - месо (птиче, свинско и телешко),кайма по БДС, риба, яйца и бобови храни.

В деня без месо трябва да бъдат включени - риба, яйца или бобови храни.

По изготвените дневни и седмични менюта средно-дневният енергиен прием е в порядъка от 464,64 до 495,85ккал за обяд, което не съответства на препоръчителна норма от 567 до 725ккал за двете възрастови групи (7-10г. и 10-14г).Съобразяването на дневното меню с примерните продуктови набори, включени в Наредба №37 е предпоставка за осигуряване на пълноценна и разнообразна храна на учениците, при което едно ястие не може да постигне такъв резултат.

Относно грамажа на предлаганите ястия ( количество на една порция) посочени в рецептите, от страна на РЗИ не е упражняван контрол.

**Оценка на седмично меню за двуседмичен период: 10.01-14.01.2022г.; 17.01.-21.01.2022г.** и калкулационни ведомости на „Мерседес“ ЕООД.

Седмичните менюта се изготвят от медицински специалист и лице от фирмата изпълнител. Обяда включва два компонента – основно ястие и десерт (предимно плод).

Включени са следните групи храни - месо, бобови храни, зеленчуци, картофи, ориз, риба. Не се констатира повтораемост на ястията.

На учениците се предлага пълнозърнест хляб за обяд в два дни от седмицата.

Прясното мляко е с масленост 2% и един път в седмицата (10.01. - 14.01.2022г ) е включено в десерт. В седмичното меню от 17.01.-21.01.2022г. кисело мляко е вложено в заливка на мусака само веднъж през седмицата.

В четири от дните през двете седмици (10.01. - 14.01.2022г. и 17.01.-21.01.2022г.) се предлагат месни ястия (пиле, месо и кайма по БДС).

В един от дните на двете седмици е осигурена боб яхния, няма разнообразие на бобови храни.

Риба не се приготвя всяка седмица. Изисква се в един от дните, всяка седмица да се предлага риба.

В един от дните на седмицата на учениците се предлагат сурови зеленчуци като салата, което е крайно недостатъчно. Плодове се предлагат основно за десерт.

### **Енергийна стойност на предлаганата храна по седмични менюта**

Храната се приготвя по Сборник с рецепти за деца от 7 до 19 години от 2012г. Енергийната стойност на храните се определя от съдържащите се в тях балансирани количества мазнини, въглехидрати и белтъци. Хранителните вещества, източници на енергия, доставят различно количество енергия: 1г мазнини доставя 9 ккал; 1г въглехидрати доставя 4 ккал; 1г белтъци доставя 4 ккал. (Наредба № 1 / 2018г.)

**Представеното седмично меню за периода – 10.01 - 14.01.2022г.** е със следната енергийна стойност по данни на Сборник с рецепти за ученици от 6–19 години от 2012г. ( Приложение № 1):

<b>Състав и енергийна стойност на храната (средно дневна стойност)</b>				
<b>Белтък гр.</b>	<b>Мазнини гр.</b>	<b>Въглехидрати гр.</b>	<b>Енергия ккал</b>	<b>Възраст</b>
14,4-21,3 гр	15,9-22,2 гр	78-92,1 гр	567-724,5 ккал.	7 -10 Норма
25,46 гр.	10,75 гр.	73,52 гр.	495,84 ккал	установено
20,54 E%	19,51 E%	59,31 E%		установено
10-15 E%	25-30 E%	55-65 E%		E% Норма
над норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	в норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	

**Представеното седмично меню за периода – 17.01 - 21.01.2022г.** е със следната енергийна стойност по данни на Сборник с рецепти за ученици от 6–19 години от 2012г. ( Приложение № 1):

<b>Състав и енергийна стойност на храната (средно дневна стойност)</b>				
<b>Белтък гр.</b>	<b>Мазнини гр.</b>	<b>Въглехидрати гр.</b>	<b>Енергия ккал</b>	<b>Възраст</b>
14,4-21,3 гр	15,9-22,2 гр	78-92,1 гр	567-724,5 ккал.	7 -10 Норма
23,56 гр..	8,60 гр.	72,06 гр.	464,64 ккал	установено
20,28 E%	16,67 E%	62,04 E%		установено

10-15 E%	25-30 E%	55-65 E%		E% Норма
над норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	в норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	

**Оценка на препоръчителен продуктов набор** по калкулационни ведомости за периода ( Приложение №2)

Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в седмичното меню на най-малко по един представител от следните групи храни:

- зърнени храни и картофи;
- плодове и зеленчуци;
- мляко и млечни продукти;
- месо, птици, риба, яйца;
- бобови храни;

При съпоставяне на установения продуктов набор за посочените две седмици с препоръчителния средно-дневен продуктов набор се установи:

- не се предлагат пресни салати;
- макаронени изделия и зърнени храни;
- картофи, пресни зеленчуци;
- млякото и млечни продукти;
- яйца се предлагат под препоръчителните средно-дневни норми за учениците.
- растителните масла се включват в храната на учениците над допустимите препоръчителни норми.

**Констатирани несъответствия:**

1. Не са осигурени условия за затопяне на храната, трапезна посуда и прибори за многократна употреба, което да позволява сервиране на храната в подходящи съдове и с подходящи прибори за хранене, с възможност за измиване и дезинфекция. Нарушен е основен принцип на добрите производствени и хигиенни практики – готовата храна се транспортира в еднократни опаковки в широк температурен диапазон, за който няма документална проследимост. Опаковките се деформират от високата температура на храната и носят риск за здравето на децата, а продължителното съхранение при неприемливи условия носи риск от хранителни отравяния.
2. Не се предлага тристепенно меню за обяд (супа, основно ястие, десерт), което да осигурява не по малко от 30% от целодневния енергиен прием на децата в тази възраст.
  1. Не се постига нормата за средно-дневен енергиен прием, съответстващ на препоръчителната норма за обядно хранене (Прил. №1 от Наредбата).
  2. Не се предлагат зеленчуци като салата към обяда.
  3. Мляко се предлага само като компонент един път седмично, което е недостатъчно за достигане на препоръчителните норми.
  4. Не се предлагат пълнозърнести храни освен пълнозърнест хляб.
  5. Не е осигурена препоръчителната енергийна стойност на храната, нужна за здравословното хранене на учениците.

СЕДМИЧНО МЕНЮ								
Седмично меню за периода 10.01. - 14.01.2022г.								
ден	вид	ястие	№ рецепт а	гр. Порци я	химичен състав на 1 порция			
					Б	М	В	Ен
10.01.	обяд	пиле с картофи	225	150	25,70	7,50	12,6	221

		мл.крем	389	150	5,20	3,22	27,4	150
		пълнозърнест хляб 2 бр.		100	5,94	0,56	34,3	171,5
<b>общо</b>					<b>36,84</b>	<b>11,28</b>	<b>74,3</b>	<b>542,5</b>
<b>11.01.</b>	обяд	кюфтета със сос	265	150	18,6	6,1	20,9	213
		плод- мандарини	357	200	0,9	0,3	15,7	69
		хляб 2 бр.		100	5,24	0,7	38,5	183,4
<b>общо</b>					<b>24,74</b>	<b>7,1</b>	<b>75,1</b>	<b>465,4</b>
<b>12.01.</b>	обяд	боб яхния	151	150	9,4	5,3	22,5	175
		плод-банан	357	200	1,0	0,2	23,4	99
		хляб 2 бр.		100	5,24	0,7	38,5	183,4
<b>общо</b>					<b>14,64</b>	<b>6,2</b>	<b>84,4</b>	<b>457,4</b>
<b>13.01.</b>	обяд	Зад. Свинско месо с картофено пюре	262	150	19	9,7	16,70	233
		плод-ябълка	357	200	0,4	0,4	20,8	89
		хляб 2 бр.		100	5,24	0,7	38,5	183,4
<b>общо</b>					<b>24,64</b>	<b>10,8</b>	<b>76</b>	<b>505,4</b>
<b>14.01.</b>	обяд	риба филе със зеленчук	219	150	18,7	17,6	0,6	236
		плод- портокал	357	200	1,8	0,2	22,9	101
		пълнозърнест хляб 2 бр.			5,94	0,56	34,3	171,5
<b>общо</b>					<b>26,44</b>	<b>18,36</b>	<b>57,8</b>	<b>508,5</b>
Общо за периода					127,3	53,74	367,6	2479,2
<b>Среднодневен прием</b>					<b>25,46</b>	<b>10,75</b>	<b>73,52</b>	<b>495,84</b>
<b>Е %</b>					<b>20,54</b>	<b>19,51</b>	<b>59,31</b>	

<b>СЕДМИЧНО МЕНЮ</b>								
<b>Седмично меню за периода 17.01. - 21.01.2022г.</b>								
ден	вид	ястие	№ рецепта	гр. Порция	химичен състав на 1 порция			
					Б	М	В	Ен
<b>17.01.</b>	обяд	пиле с ориз	232	150	25,70	7,40	19,1	246
		плод-ябълка	357	200	0,4	0,4	20,8	89
		хляб 2бр.		100	5,94	0,56	34,3	171,5

<b>общо</b>					<b>32,04</b>	<b>8,36</b>	<b>74,2</b>	<b>506,5</b>
<b>18.01.</b>	обяд	Мусака	269	150	12,9	8,4	21,1	212
		плод- мандарини	357	200	0,9	0,3	15,7	69
		хляб 2 бр.		100	5,24	0,7	38,5	183,4
<b>общо</b>					<b>19,04</b>	<b>9,4</b>	<b>75,3</b>	<b>464,4</b>
<b>19.01.</b>	обяд	боб яхния	151	150	9,4	5,3	22,5	175
		плод-банан	357	200	1,0	0,2	23,4	99
		хляб 2 бр.		100	5,24	0,7	38,5	183,4
<b>общо</b>					<b>14,64</b>	<b>6,2</b>	<b>84,4</b>	<b>457,4</b>
<b>20.01.</b>	обяд	Тас кебап	261	150	17,6	9,7	4,10	174
		плод-ябълка	357	200	0,4	0,4	20,8	89
		хляб 2 бр.		100	5,24	0,7	38,5	183,4
<b>общо</b>					<b>23,24</b>	<b>10,8</b>	<b>63,4</b>	<b>446,4</b>
<b>21.01.</b>	обяд	кебапче с гарнитура зеленчук	284	150	19,2	2,9	0	103
		плод- портокал	357	200	1,8	0,2	22,9	101
		пълнозърнест хляб 2 бр.			5,94	0,56	34,3	171,5
		зеле- гарнитура	340	70	1,90	4,60	5,80	73
<b>общо</b>					<b>28,84</b>	<b>8,26</b>	<b>63</b>	<b>448,5</b>
Общо за периода					117,8	43,02	360,3	2323,2
<b>Среднодневен прием</b>					<b>23,56</b>	<b>8,60</b>	<b>72,06</b>	<b>464,64</b>
<b>Е %</b>					<b>20,28</b>	<b>16,67</b>	<b>62,04</b>	

<b>СРЕДНОДНЕВНИ ПРОДУКТОВИ НАБОРИ ПРИ ЕДНОКРАТНО ХРАНЕНЕ, БЕЗ ВЕЧЕРЯ</b>								
<b>(НЕТО / БРУТО ТЕГЛО, ГРАМА / ДЕН)</b>								
<b>НАРЕДБА № 37 / 2009г. на МЗ</b>								
<b>за периода 10.01. - 14.01. 2022 г.</b>								
<b>Храни групи</b>	<b>Възраст</b>							
	<b>7-10 г.</b>							
	Количество хранители продукти							
	Норма 30%	За 1 ден	За 5 дни	I ден	II ден	III ден	IV ден	V ден
<b>1. Зърнени храни</b>		<b>184</b>	<b>920</b>	<b>160</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
1.1. Хляб и хлебни изделия (нето тегло)	82,5-110	<b>112</b>	<b>560</b>	<b>160</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
в т.ч. бял, "Добруджа" (нето тегло)	41-66	<b>60</b>	<b>300</b>		100	100	100	
в т.ч. пълнозърнест хляб (нето тегло)		<b>40</b>	<b>200</b>	100				100
в т.ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло)	11	<b>12</b>	<b>60</b>	60				
1.2. Ориз (нето тегло)	8-9,9	<b>0</b>	<b>0</b>					
1.3. Макаронени изделия (нето тегло)	8-11	<b>0</b>	<b>0</b>					

1.4. Други зърнени храни (жито, царевица, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа) (нето тегло)	11	0	0					
<b>2. Картофи (нето/бруто тегло)</b>	<b>55-71</b>	<b>28</b>	<b>140</b>	<b>70</b>	<b>70</b>			
<b>3. Зеленчуци и плодове общо (нето тегло)</b>		<b>218</b>	<b>1090</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>250</b>	<b>270</b>	<b>270</b>
3.1. Зеленчуци - общо пресни и консервирани (нето/бруто тегло)	181-209	58	290		100	50	70	70
3.2. Плодове - общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)	176-253	160	800		200	200	200	200
3.3. в т.ч. пресни плодове	138-193	0	0					
<b>4. Мляко и млечни продукти</b>		<b>28</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
4.1. Мляко (нето тегло) с масленост над 3%	220	28	140	140				
4.2. Сирена, извара, кашкавал (нето тегло)	17-22	0	0					
<b>5. Храни, богати на белтък</b>		<b>78</b>	<b>390</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
5.1. Месо, крехко постно (нето тегло)	30-44	48	240	80	80		80	
5.2. Риба (нето тегло)	16,5-22	16	80					80
5.3. Яйца (нето тегло)	12,6	0	0					
5.4. Бобови храни (боб зрял лющен, леща, нахут) (нето тегло)	5,5- 8	14	70			70		
<b>6. Добавени мазнини (нето тегло)</b>		<b>20</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
в т.ч. краве масло (нето тегло)	5,5	0	0					
в т.ч. растителни масла (нето тегло)	8-12,1	20	100	20	20	20	20	20
<b>7. Захар и храни с високо съдържание на добавена захар - конфитюри, мармалади и др. (нето тегло)</b>	<b>22,5</b>	<b>15</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
в т.ч. захар	13,7-19	15	75	75				
в т.ч. конфитюри, мармалади и др.		0	0					

**СРЕДНОДНЕВНИ ПРОДУКТОВИ НАБОРИ ПРИ ЕДНОКРАТНО ХРАНЕНЕ, БЕЗ ВЕЧЕРЯ**

**(НЕТО / БРУТО ТЕГЛО, ГРАМА / ДЕН)**

**НАРЕДБА №37 / 2009г. На МЗ**

**за периода 17.01. - 21.01. 2022 г.**

Храни групи	Възраст							
	7-10 г.							
	Количество хранителни продукти							
	Норма 30%	За 1 ден	За 5 дни	I ден	II ден	III ден	IV ден	V ден
<b>1. Зърнени храни</b>		<b>206</b>	<b>1030</b>	<b>170</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>160</b>	<b>100</b>
1.1. Хляб и хлебни изделия (нето тегло)	82,5-110	100	500	100	100	100	100	100
в т.ч. бял, "Добруджа" (нето тегло)	41-66	80	400	100	100	100	100	
в т.ч. пълнозърнест хляб (нето тегло)		20	100					100
в т.ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло)	11	0	0					
1.2. Ориз (нето тегло)	8-9,9	26	130	70			60	

1.3. Макаронени изделия (нето тегло)	8-11	0	0					
1.4. Други зърнени храни (жито, царевича, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа) (нето тегло)	11	0	0					
<b>2. Картофи (нето/бруто тегло)</b>	<b>55-71</b>	<b>14</b>	<b>70</b>		<b>70</b>			
<b>3. Зеленчуци и плодове общо (нето тегло)</b>		<b>215</b>	<b>1075</b>	<b>215</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>210</b>	<b>200</b>
3.1. Зеленчуци - общо пресни и консервирани (нето/бруто тегло)	181-209	15	75	15		50	10	
3.2. Плодове - общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)	176-253	200	1000	200	200	200	200	200
3.3. в т.ч. пресни плодове	138-193	0	0					
<b>4. Мляко и млечни продукти</b>		<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
4.1. Мляко (нето тегло) с масленост над 3%	220	2	10		10			
4.2. Сирена, извара, кашкавал (нето тегло)	17-22	0	0					
<b>5. Храни. богати на белтък</b>		<b>76</b>	<b>380</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
5.1. Месо, крехко постно (нето тегло)	30-44	62	310	80	70		80	80
5.2. Риба (нето тегло)	16,5-22	0	0					
5.3. Яйца (нето тегло)	12,6	0	0					
5.4. Бобови храни (боб зрял лющен, леща, нахут) (нето тегло)	5,5- 8	14	70			70		
<b>6. Добавени мазнини (нето тегло)</b>		<b>20</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
в т.ч. краве масло (нето тегло)	5,5	0	0					
в т.ч. растителни масла (нето тегло)	8-12,1	20	100	20	20	20	20	20
<b>7. Захар и храни с високо съдържание на добавена захар - конфитюри, мармалади и лр. (нето тегло)</b>	<b>22,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
в т.ч. захар	13,7-19	0	0					
в т.ч. конфитюри, мармалади и др.		0	0					

## ОЦЕНКА на здравословното храненето на учениците от ОУ „ Отец Паисий”, гр. Силистра

**Оценка на седмично меню за периода – 09.05. - 20.05.2022г.**

Седмичните менюта се изготвят съобразно препоръчителния продуктов набор за ученици на възраст от 7 до 19 години. Обяда включва два компонента – основно ястие и десерт. Включени са следните групи храни - зеленчуци, плодове, картофи, ориз, месо, бобови храни, мляко и млечни продукти. В този период не се предлагат макаронени изделия и зърнени храни(жито, царевича, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа ).

На учениците се предлагат пълнозърнест хляб за обяд в два дни от седмицата. В седмичното меню мляко и млечни продукти не се предлагат. Млякото /прясно/ се предлага два пъти седмично вложено в десерти – мляко с ориз и бисквитена торта /за седмицата 09.05. - 13.05.2022г./ и малеби с прясно мляко и мляко с ориз /за 16.05. - 20.05.2022г./ . Всеки ден от седмицата на учениците се предлагат месни ястия (пиле,

месо и кайма) и постни ястия (ориз, боб, картофи). Учениците имат право на избор между две менюта – постно и месно.

Рибата липсва в двете седмици в седмичното меню.

Не се предлагат зеленчуци сурови като салата. Пресни плодове се предлагат три пъти седмично.

### Енергийна стойност на предлаганата храна по седмични менюта за периода

09.05. - 20.05.2022г.

В ученическия стол храната се приготвя по Сборник с рецепти за деца от 7 до 19 години от 2012г. Енергийната стойност на храните се определя от съдържащите се в тях количества мазнини, въглехидрати и белтъци. Хранителните вещества, източници на енергия, доставят различни количества енергия: 1г мазнини доставя 9 ккал; 1г въглехидрати доставя 4 ккал; 1г белтъци доставя 4 ккал, съгласно Наредба № 1 / 2018г.

**Представените седмични менюта за периода – 09.05. - 20.05.2022г.** са със следната енергийна стойност по данни на Сборник с рецепти за ученици от 6–19 години от 2012г. ( Приложение № 1):

09.05. - 13.05.2022г.

Състав и енергийна стойност на храната (средно дневна стойност)				
Белтък гр.	Мазнини гр.	Въглехидрати гр.	Енергия ккал	Възраст
14,4-21,3 гр	15,9-22,2 гр	78-92,1 гр	567-725 ккал	7 -10 Норма
26,35 гр.	16,05 гр.	62,6гр.	437,8 ккал	установено
24,08 Е%	33,00Е%	57,20 Е%		установено
10-15 Е%	25-30 Е%	55-65 Е%		Е% Норма
над норма за възраст 7-10г.,	над норма за възраст 7-10г.,	в норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	

16.05. - 20.05.2022г.

Състав и енергийна стойност на храната (средно дневна стойност)				
Белтък гр.	Мазнини гр.	Въглехидрати гр.	Енергия ккал	Възраст
14,4-21,3 гр	15,9-22,2 гр	78-92,1 гр	567-724,5 ккал	7 -10 Норма
24,40 гр.	13,24 гр.	29,92 гр.	298,88 ккал	установено
32,66 Е%	39,87 Е%	40,05 Е%		установено
10-15 Е%	25-30 Е%	55-65 Е%		Е% Норма
над норма за възраст 7-10г.,	над норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	под норма за възраст 7-10г.,	

### Реализиран среднодневен продуктов набор:

- В съответствие с препоръчителната норма е консумацията на хляб, хлебни изделия и месо.
- По ниска от препоръчителната е консумацията на ориз, макарони и зърнени храни, плодове и зеленчуци, мляко и млечни продукти.
- Липсва риба в двете седмици на седмичното меню.



Представените седмични менюта са с енергийна стойност 437,8ккал за седмицата 09.05. - 13.05.2022г. и 298,88 ккал за седмицата 16.05. - 20.05.2022г. Тази енергийна стойност е недостатъчна за 30% от нуждите за адекватен растеж и развитие на учениците от възрастовата група от 7 до 10 години /567ккал/.

Изчислените общ белтък и мазнини са над нормата, въглехидратите са малко под границите на препоръчителните норми посочени в Наредба №37/2009г.

### **Констатирани несъответствия:**

1. Не са осигурени условия за затопляне на храната, трапезна посуда и прибори за многократна употреба, което да позволява сервиране на храната в подходящи съдове и с подходящи прибори за хранене, с възможност за измиване и дезинфекция. Нарушен е основен принцип на добрите производствени и хигиенни практики-

-готовата храна да се транспортира в еднократни опаковки в широк температурен диапазон, за който няма документална проследимост.

-опаковките се деформират от високата температура на храната и носят риск за здравето на децата, а продължителното съхранение при неприемливи условия носи риск от хранителни отравяния.

2. Не се предлага тристепенно меню за обяд (супа, основно ястие, десерт), което да осигурява не по малко от 30% от целодневния енергиен прием на децата в тази възраст.

3. Не се предлагат ежедневно зеленчуци сурови като салата към обяда.

4. Мляко се предлага само като компонент, което е недостатъчно за достигане на препоръчителните норми.

5. Липсва риба в двете седмици в седмичното меню.

6. Не се предлагат макаронени изделия и зърнени храни (жито, царевича, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа).

7. Не е осигурена препоръчителната енергийна стойност на храната за възрастовата група от 7 до 10 години, нужна за здравословното хранене на учениците.

На основание чл.19, ал.2, т.6 и чл.38, ал.1 от Закона за здравето /обн.Д.в.бр.70/2004г/ и Наредба №37/ 2009г. за здравословното хранене на учениците от 7 до 19 годишна възраст на директорите на училищата са връчени предписания за провеждане на задължителни хигиенни и протиепидемични мерки със срокове за отстраняване на несъответствията.

ОУ "Отец Паисий", гр.Силистра - за периода 16.05. - 20.05. 2022 г.

Храни групи	Възраст							
	7-10 г.							
	Количество хр. продукти 30% - закуска							
	Норма 30%	За 1 ден	За 5 дни	I ден	II ден	III ден	IV ден	V ден
<b>1. Зърнени храни</b>		<b>137</b>	<b>685</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>105</b>	<b>100</b>	<b>80</b>
1.1. Хляб и хлебни изделия (нето тегло)	82,5-110	<b>80</b>	<b>400</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
в т.ч. бял, "Добруджа" (нето тегло)	41-66	<b>48</b>	<b>240</b>	80		80		80
в т.ч. пълнозърнест хляб (нето тегло)	22,5	<b>32</b>	<b>160</b>		80		80	
в т.ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло)	11	<b>0</b>	<b>0</b>					
1.2. Ориз (нето тегло)	8-9,9	<b>9</b>	<b>45</b>			25	20	
1.3. Макаронени изделия (нето тегло)	8-11	<b>0</b>	<b>0</b>					
1.4. Други зърнени храни (жито, царевича, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа) (нето тегло)	11	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>2. Картофи (нето/бруто тегло)</b>	<b>55-71</b>	<b>56</b>	<b>280</b>	<b>100</b>			<b>100</b>	<b>80</b>
<b>3. Зеленчуци и плодове общо (нето тегло)</b>		<b>111</b>	<b>555</b>					
3.1. Зеленчуци - общо пресни и консервирани (нето/бруто тегло)	181-209	<b>21</b>	<b>105</b>		65	20		20
3.2. Плодове - общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)	176-253	<b>90</b>	<b>450</b>	150		150		150
3.3. в т.ч. пресни плодове	138-193	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>4. Мляко и млечни продукти</b>		<b>0</b>	<b>0</b>					
4.1. Мляко (нето тегло) с масленост над 3%	220	<b>52</b>	<b>260</b>		140		100	20
4.2. Сирена, извара, кашкавал (нето тегло)	17-22	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>5. Храни, богати на белтък</b>		<b>0</b>	<b>0</b>					
5.1. Месо, крехко постно (нето тегло)	30-44	<b>64</b>	<b>320</b>	100	80		100	40
5.2. Риба (нето тегло)	16,5-22	<b>0</b>	<b>0</b>					
5.3. Яйца (нето тегло)	12,6	<b>0</b>	<b>0</b>					
5.4. Бобови храни (боб зрял лющен, леща, нахут) (нето тегло)	5,5- 8	<b>8</b>	<b>40</b>		40			
<b>6. Добавени мазнини (нето тегло)</b>		<b>0</b>	<b>0</b>					
в т.ч. краве масло (нето тегло)	5,5	<b>0</b>	<b>0</b>					
в т.ч. растителни масла (нето тегло)	8-12,1	<b>3</b>	<b>15</b>		5	5	5	
<b>7. Захар и храни с високо съдържание на добавена захар - конфитюри, мармалади и лр. (нето тегло)</b>	<b>22,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
в т.ч. захар	13,7-19	<b>0</b>	<b>0</b>					
в т.ч. конфитюри, мармалади и др.		<b>0</b>	<b>0</b>					

**СЕДМИЧНО МЕНЮ**  
на ОУ "Отец Паисий" - гр.Силистра, за периода 09.05.-13.05.

ден дата	вид	ястие	№ стр.	№ рецепта	гр. порция	химичен състав на 1 порция			
						Б	М	В	Ен
09.05. понеделник	обяд	пиле с ориз	216	232	120	25,7	7,4	19,1	246
		плод-ябълка			150	0,4	0,4	22,8	94,97
		хляб тип Добруджа			40	3	0,4	20,78	98,88
<b>общо</b>						<b>29,1</b>	<b>8,2</b>	<b>62,68</b>	<b>439,9</b>
10.05. вторник	обяд	картофи със свинско м	223	242	200	17,4	9,7	28,07	215
		мляко с ориз	307	387	150	5,3	3,8	29,4	173
		хляб пълнозърнест			40	2,97	0,48	17,15	85,75
<b>общо</b>						<b>25,67</b>	<b>13,98</b>	<b>74,62</b>	<b>473,8</b>
11.05. сряда	обяд	кюфтета с гарнитура	253	285	200	17	18	0,9	234
		плод -банани			150	1,52	0,3	35,1	149
		хляб тип Добруджа			40	3	0,4	20,78	120
<b>общо</b>						<b>21,52</b>	<b>18,7</b>	<b>56,78</b>	<b>503</b>
12.05 четвъртък	обяд	шницел с гарнитура			200	17	18	0,9	234
		бисквитена торта	316	403	120	5,4	11,8	44,3	4,7
		хляб пълнозърнест			40	2,97	0,48	17,15	85,75
<b>общо</b>						<b>25,37</b>	<b>30,28</b>	<b>62,35</b>	<b>324,5</b>
20.05.петък	обяд	пиле фрикасе	209	221	150	26,7	8,3	13	233
		плод-ябълка			150	0,4	0,4	22,8	94,97
		хляб тип Добруджа			40	3	0,4	20,78	120
<b>общо</b>						<b>30,1</b>	<b>9,1</b>	<b>56,58</b>	<b>448</b>
Общо за периода 09.05 - 13.05.2022г.						<b>131,8</b>	<b>80,26</b>	<b>313</b>	<b>2189</b>
<b>Среднодневен прием</b>						<b>26,35</b>	<b>16,05</b>	<b>62,6</b>	<b>437,8</b>
<b>Е %</b>						<b>24,08</b>	<b>33,00</b>	<b>57,20</b>	

**СЕДМИЧНО МЕНЮ**

**на ОУ "Отец Паисий" - гр.Силистра, за период 16.05. - 20.05.2022г**

ден дата	вид	ястие	№ стр.	№ рецепта	гр. порция	химичен състав на 1 порция			
						Б	М	В	Ен
09.05. понеделник	обяд	кебапчета с гарнитура	252	284	200	19,2	2,9	0,0	103,0
		плод -банани			150	2,2	0,4	0	42
		хляб пълнозърнест			40	3	0,48	17,15	85,75
<b>общо</b>						<b>24,4</b>	<b>3,78</b>	<b>17,15</b>	<b>230,8</b>
10.05. вторник	обяд	свинско с грах	224	243	150	19,9	9,8	9,9	153
		малеби с прясно мляко	306	385	150	0,05	0,25	2,1	32
		хляб тип Добруджа			40	3	0,4	20,78	98,88
<b>общо</b>						<b>22,95</b>	<b>10,45</b>	<b>32,78</b>	<b>283,9</b>
11.05. сряда	обяд	пиле с ориз	216	232	120	25,7	7,4	19,1	246
		плод- череша			150	1,6	0,8	0	27
		хляб пълнозърнест			40	3	0,48	17,15	85,75
<b>общо</b>						<b>30,3</b>	<b>8,68</b>	<b>36,25</b>	<b>358,8</b>
12.05 четвъртък	обяд	пилешки филе с гарнитура	252	283	120	24,8	5,6	1,9	158
		мляко с ориз	307	387	150	0,09	0,29	2,5	37
		хляб тип Добруджа			40	3	0,4	20,78	98,88
<b>общо</b>						<b>27,89</b>	<b>6,29</b>	<b>25,18</b>	<b>293,9</b>
20.05.петък	обяд	мусака с кисело мляко	241	269	200	12,9	8,4	21,1	212
		плод-ябълка			150	0,6	0,6	0	29,4
		хляб пълнозърнест			40	2,97	28	17,15	85,75
<b>общо</b>						<b>16,47</b>	<b>37</b>	<b>38,25</b>	<b>327,2</b>
Общо за периода 16.05 - 20.05.2022г.						<b>122</b>	<b>66,2</b>	<b>149,6</b>	<b>1494</b>
Среднодневен прием						<b>24,40</b>	<b>13,24</b>	<b>29,92</b>	<b>298,9</b>
Е %						<b>32,66</b>	<b>39,87</b>	<b>40,05</b>	

**СРЕДНОДНЕВНИ ПРОДУКТОВИ НАБОРИ ПРИ ЕДНОКРАТНО ХРАНЕНЕ, БЕЗ ВЕЧЕРЯ**  
**ОУ "Отец Паисий", гр.Силистра - за периода 09.05. - 13.05. 2022 г.**

Храни групи	Възраст							
	7-10 г.							
	Количество хр. продукти 30% - закуска							
	Норма 30%	За 1 ден	За 5 дни	I ден	II ден	III ден	IV ден	V ден
<b>1. Зърнени храни</b>		<b>160</b>	<b>800</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>130</b>	<b>100</b>
1.1. Хляб и хлебни изделия (нето тегло)	82,5-110	<b>94</b>	<b>470</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>130</b>	<b>100</b>
в т.ч. бял, "Добруджа" (нето тегло)	41-66	<b>48</b>	<b>240</b>	80		80		80
в т.ч. пълнозърнест хляб (нето тегло)	22,5	<b>32</b>	<b>160</b>		80		80	
в т.ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло)	11	<b>14</b>	<b>70</b>				50	20
1.2. Ориз (нето тегло)	8-9,9	<b>4</b>	<b>20</b>		20			
1.3. Макаронени изделия (нето тегло)	8-11	<b>0</b>	<b>0</b>					
1.4. Други зърнени храни ( <b>жито, царевича, овесени ядки, каши на зърнена основа, закуски на зърнена основа</b> ) (нето тегло)	11	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>2. Картофи (нето/бруто тегло)</b>	<b>55-71</b>	<b>14</b>	<b>70</b>		<b>70</b>			
<b>3. Зеленчуци и плодове общо (нето тегло)</b>		<b>146</b>	<b>730</b>					
3.1. Зеленчуци - общо пресни и консервирани (нето/бруто тегло)	181-209	<b>56</b>	<b>280</b>	20	60	100	100	
3.2. Плодове - общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)	176-253	<b>90</b>	<b>450</b>	150		150		150
3.3. в т.ч. пресни плодове	138-193	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>4. Мляко и млечни продукти</b>		<b>0</b>	<b>0</b>					
4.1. Мляко (нето тегло) с масленост над 3%	220	<b>26</b>	<b>130</b>		100		30	
4.2. Сирена, извара, кашкавал (нето тегло)	17-22	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>5. Храни, богати на белтък</b>		<b>0</b>	<b>0</b>					
5.1. Месо, крехко постно (нето тегло)	30-44	<b>88</b>	<b>440</b>	80	80	100	100	80
5.2. Риба (нето тегло)	16,5-22	<b>0</b>	<b>0</b>					
5.3. Яйца (нето тегло)	12,6	<b>0</b>	<b>0</b>					
5.4. Бобови храни (боб зрял лющен, леща, нахут) (нето тегло)	5,5- 8	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>6. Добавени мазнини (нето тегло)</b>		<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>				
в т.ч. краве масло (нето тегло)	5,5	<b>0</b>	<b>0</b>					
в т.ч. растителни масла (нето тегло)	8-12,1	<b>5</b>	<b>25</b>	5				20
<b>7. Захар и храни с високо съдържание на добавена захар - конфитюри, мармалади и лр. (нето тегло)</b>	<b>22,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
в т.ч. захар	13,7-19	<b>5</b>	<b>25</b>		10		15	
в т.ч. конфитюри, мармалади и др.		<b>0</b>	<b>0</b>					