

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДПО ОИ 03.11
УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.



Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Армавирском филиале

В.А. Руксин

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2088/22 «02» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного десятидневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район

Производство экспертизы начато: 18.08.2022; 10-00ч.

Производство экспертизы окончено: 02.09.2022; 15-00ч.

1.Основание: поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Новокубанском, Успенском и Отрадненском районах от 17.08.2022г № 504 (вх. № 2554/280/ОИ от 17.08.2022г).

2.Заявитель: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Армавире, Успенском, Новокубанском, Отрадненском районах.

Юридический адрес: г. Краснодар, ул. Рашилевская,100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, 26.

3.Разработчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4 Цель экспертизы: на соответствие требованиям:

- раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5. Перечень рассмотренных материалов:

- перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет муниципального образования Новокубанский район;
- перспективное десятидневное меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район;

Продолжение:
Страницы: № 2-10

184 219

Армавирский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г. Армавир
г. Армавир, д.в

- технологические карты блюд;
- меню-раскладка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Армавирским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка перспективного десятидневного меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район, по результатам которой установлено:

- 1) Перспективные десятидневные меню разработаны на основе документации:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - «Сборника рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна., 2017 год;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Т.В. Лапшина 2004г;
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г. А.С. Ратушный, А.И. Здобнов;
 - Технологических карт блюд.
- 2) Перспективные десятидневные меню утверждены начальником управления образования муниципального образования Новокубанский район Кулиевой Д.Т. и согласованы с и.о. директора МБУ ОС МУ муниципального образования Новокубанский район Шангиной Н.С.
- 3) Примерные двухнедельные перспективные меню разработаны на две недели (за исключением субботы и воскресенья) по каждому приему пищи в отдельности (завтрак, обед, полдник) для каждой возрастной группы детей, содержат информацию о количественном составе блюд, биологической ценности: содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных двухнедельных перспективных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов (технологических картах блюд).
- 4) Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски/кондитерских изделий, горячих блюд, фруктов по сезону, напитков (чай, какао с молоком, кофейный напиток с молоком и др.). В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (овощная нарезка по сезону и др.), первые и вторые блюда, фрукты по сезону, напитки в ассортименте (компоты, чай, сок). Полдник состоит из сладкого блюда (запеканки, булочки, кондитерские изделия и др.), горячего или холодного напитка (кисломолочный напиток, сок, чай), фруктов по сезону.
- 5) В технологических картах указан сборник рецептов, содержится информация о технологии приготовления блюд с соблюдением принципа щадящего питания, (раздел: технология приготовления), биологической ценности, температуре выдаче для горячих блюд.
- 6) Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в течение дня и двух смежных дней в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются.
- 7) Соблюдена суммарная масса блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).
- 8) По результатам анализа в перспективных десятидневных меню выдержано распределение потребления пищевых веществ, и энергии в процентном отношении по приемам пищи - завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15% (таблицы №№ 1-6).
- 9) Осуществляется профилактика йод-дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированных продуктов (хлеб, соль).

Армавирский

- 10) В перспективных десятидневных меню соблюдены требования по рекомендуемой массе порций блюд, суммарных объемов блюд по приемам пищи с учетом возрастной группы детей.
- 11) В рационах питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, суточная энергетическая ценность (таблицы №№ 1-6); содержание витаминов и минеральных веществ.
- 12). По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, меню-раскладки учащиеся обеспечены рекомендуемым минимальным набором пищевых продуктов (см. таблицы №№ 7-12).

Таблица № 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов, (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) - (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|------------|----------|------------|--------------|----------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 19,7 | 15,4-19,25 | 19 | 15,8-19,75 | 79,8 | 67-83,75 | 585,4 | 470-587,5 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-11 лет, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) - (обедаы) – доля суточной потребности 30-35%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|------------|----------|------------|--------------|--------------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 23,4 | 23,1-26,95 | 27,2 | 23,7-27,65 | 115,3 | 100,5-117,25 | 809,5 | 705-822,5 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 3. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (12 лет и старше) (полдни) – доля суточной потребности 10-15%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|----------------------|-----------|----------|----------|----------|--------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 9,3 | 7,7-11,5 | 7,3 | 7,9-11,8 | 38,5 | 33,5-50,2 | 258,1 | 235-352,5 |
| Соотношение Б:Ж:У (в | 1:1:4 | | | | | | | |

Ариавирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| | |
|---------------------|--|
| среднем за 10 дней) | |
|---------------------|--|

Таблица № 4. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды), (завтраки) – доля суточной потребности 20-25%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|---------|----------|---------|--------------|-----------|--------------------------------|---------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 23,2 | 18-22,5 | 24,1 | 18,4-23 | 93,3 | 76,6-95,7 | 684 | 544-680 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 5. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды), (обеда) – доля суточной потребности 30-35%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|---------|----------|-----------|--------------|-------------|--------------------------------|---------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 28,8 | 27-31,5 | 31,9 | 27,6-32,2 | 115,9 | 114,6-133,7 | 916 | 816-952 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 6. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды) (полдники) – доля суточной потребности 10-15%

| | Белки (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | | Энергетическая ценность (ккал) | |
|--|-----------|--------|----------|----------|--------------|-----------|--------------------------------|---------|
| | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма | Факт. | Норма |
| Средний показатель | 11,7 | 9-13,5 | 9,9 | 9,2-13,5 | 47,8 | 38,3-57,4 | 328,7 | 272-408 |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4 | | | | | | | |

Таблица № 7. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

А. М. В. Д. Р. О. В. Е. В.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (завтраки) |
|--|---|---|---|
| Хлеб ржаной | 80 | 16-20 | 16 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 30-37,5 | 32,6 |
| Мука пшеничная | 15 | 3-3,75 | 3 |
| Крупы, бобовые | 45 | 9-11,25 | 12,45 |
| Макаронные изделия | 15 | 3-3,75 | 5,08 |
| Картофель | 187 | 37,4-47 | 52 |
| Овощи свежие, зелень | 280 | 56-70 | 98,6 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 37-46,25 | 59,1 |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник | 15 | 3-3,75 | 3 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 40-50 | 46 |
| Мясо 1-й категории | 70 | 14-17,5 | 22 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 6-7,5 | 8,9 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 35 | 7-8,75 | 11,9 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 58 | 11,6-14,5 | 11,6 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 300 | 60-75 | 72 |
| Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 30-37,5 | 30,7 |
| Творог (5%-9% м.д.ж.) | 50 | 10-12,5 | 11,5 |
| Сыр | 10 | 2-2,5 | 2,1 |
| Сметана | 10 | 2-2,5 | 3,3 |
| Масло сливочное | 30 | 6-7,5 | 6,9 |
| Масло растительное | 15 | 3-3,75 | 3,3 |
| Яйцо, шт. | 1 | 8-10 | 8,6 |
| Сахар | 30 | 6-7,5 | 7,7 |
| Кондитерские изделия | 10 | 2-2,5 | 2,5 |
| Чай | 1 | 0,2-0,25 | 0,2 |
| Какао-порошок | 1 | 0,2-0,25 | 0,4 |
| Кофейный напиток | 2 | 0,4-0,5 | 0,5 |
| Крахмал | 3 | 0,6-0,75 | 1 |
| Соль | 3 | 0,6-0,75 | 0,6 |

Таблица № 8. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (обеды) - 30-35% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная | Рекомендуемая минимальная | Фактическое выполнение |
|------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
|------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|

Краснодарский край

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| | норма на одного учащегося в сутки (гр.) | норма на одного учащегося 30-35% обеды (гр.) | (гр.) (обеды) |
|--|---|--|---------------|
| Хлеб ржаной | 80 | 24-28 | 28 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 45-52 | 52 |
| Мука пшеничная | 15 | 4,5-5,25 | 6,47 |
| Крупы, бобовые | 45 | 13,5-15,75 | 16 |
| Макаронные изделия | 15 | 4,5-5,25 | 5,2 |
| Картофель | 187 | 56,1-65,45 | 111 |
| Овощи свежие, зелень | 280 | 84-98 | 142,6 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 55,5-64,75 | 64 |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник | 15 | 4,5-5,25 | 4,5 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 60-70 | 66 |
| Мясо 1-й категории | 70 | 21-24,5 | 40,7 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 9-10,5 | 12,5 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат.) | 35 | 10,5-12,25 | 16,6 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленное | 58 | 17,4-20,3 | 23,8 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 300 | 90-105 | 81,2* |
| Сыр | 10 | 3-3,5 | 3 |
| Сметана | 10 | 3-3,5 | 4,2 |
| Масло сливочное | 30 | 9-10,5 | 10,9 |
| Масло растительное | 15 | 4,5-5,25 | 5,28 |
| Яйцо, шт. | 1 | 12-14 | 13,7 |
| Сахар | 30 | 9-10,5 | 9 |
| Кондитерские изделия | 10 | 3-3,5 | 3 |
| Чай | 1 | 0,3-0,35 | 0,3 |
| Кофейный напиток | 2 | 0,6-0,7 | 0,6 |
| Крахмал | 3 | 0,9-1 | 1 |
| Соль | 3 | 0,9-1 | 1 |

Таблица № 9. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) - (полдник) – 10-15% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 10-15% завтраки (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (полдники) |
|------------------------|---|---|---|
| Хлеб ржаной | 80 | 8-12 | 8 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 15-22,5 | 20 |
| Мука пшеничная | 15 | 1,5-2,25 | 1,5 |

А.И.И.И.И.

| | | | |
|--|-----|-----------|------|
| Крупы, бобовые | 45 | 4.5-6.7 | 4.3 |
| Макаронные изделия | 15 | 1.5-2.25 | 1.6 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 18.5-27.7 | 18.5 |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник | 15 | 1.5-2.25 | 2 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 20-30 | 30 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 300 | 30-45 | 41.8 |
| Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 15-22.5 | 72 |
| Творог (5%- 9% м.д.ж.) | 50 | 5-7.5 | 20.7 |
| Сыр | 10 | 1-1.5 | 1.5 |
| Сметана | 10 | 1-1.5 | 1.6 |
| Масло сливочное | 30 | 3-4.5 | 2.8 |
| Яйцо, шт. | 1 | 4-6 | 7.1 |
| Сахар | 30 | 3-4.5 | 3.6 |
| Кондитерские изделия | 10 | 1-1.5 | 1 |
| Чай | 1 | 0,1-0,15 | 0.4 |
| Кофейный напиток | 2 | 0,2-0,3 | 0.5 |
| Соль | 3 | 0.3-0.4 | 0.3 |

Таблица № 10. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (завтраки) – 20-25% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 20-25% завтраки (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (завтраки) |
|--|---|---|---|
| Хлеб ржаной | 120 | 24-30 | 28.5 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 40-50 | 43.8 |
| Мука пшеничная | 20 | 4-5 | 4 |
| Крупы, бобовые | 50 | 10-12.5 | 20 |
| Макаронные изделия | 20 | 4-5 | 6.1 |
| Картофель | 187 | 37.4-47 | 40.6 |
| Овощи свежие, зелень | 320 | 64-80 | 114.2 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 37-46,25 | 60.6 |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник | 20 | 4-5 | 4 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 40-50 | 46 |
| Мясо I-й категории | 78 | 15.6-19.5 | 24.2 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 40 | 8-10 | 11.5 |
| Птица (цыплята- | 53 | 10.6-13.25 | 15.3 |

Криковская

| | | | |
|--|-----|------------|------|
| бройлеры потрошенные - 1 кат) | | | |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 77 | 15.4-19.25 | 15.4 |
| Молоко (2,5%- 3,5%) | 350 | 70-87.5 | 70 |
| Кисломолочная пищевая продукция | 180 | 36-45 | 40,7 |
| Творог (5%- 9% м.д.ж.) | 60 | 12-15 | 13.8 |
| Сыр | 15 | 3-3.75 | 3.4 |
| Сметана | 10 | 2-2,5 | 3.4 |
| Масло сливочное | 35 | 7-8.75 | 8.8 |
| Масло растительное | 18 | 3.6-4.5 | 3.6 |
| Яйцо, шт. | 1 | 8-10 | 11.3 |
| Сахар | 35 | 7-8.75 | 8.2 |
| Кондитерские изделия | 15 | 3-3.75 | 3.7 |
| Чай | 2 | 0,4-0,5 | 0,4 |
| Какао-порошок | 1,2 | 0,24-0,3 | 0,4 |
| Кофейный напиток | 2 | 0,4-0,5 | 0,5 |
| Крахмал | 4 | 0,8-1 | 1 |
| Соль | 5 | 1-1.25 | 1 |

Таблица № 11. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (обеда) – 30-35% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 30-35% обеда (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (обеда) |
|--|---|--|--------------------------------------|
| Хлеб ржаной | 120 | 36-42 | 37 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 60-70 | 66.5 |
| Мука пшеничная | 20 | 6-7 | 7.3 |
| Крупы, бобовые | 50 | 15-17.5 | 20.9 |
| Макаронные изделия | 20 | 6-7 | 7 |
| Картофель | 187 | 56.1-65.4 | 136 |
| Овощи свежие, зелень | 320 | 96-112 | 215.8 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 55.5-64.75 | 55.5 |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник | 20 | 6-7 | 6.5 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 60-70 | 66 |
| Мясо 1-й категории | 78 | 23.4-27.3 | 56 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 40 | 12-14 | 12.5 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 53 | 15.9-18.55 | 18.5 |

Краснодарский край

| | | | |
|---|-----|------------|------|
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 77 | 23.1-26.95 | 26.9 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 350 | 105-122.5 | 72* |
| Сыр | 15 | 4.5-5.25 | 4.5 |
| Сметана | 10 | 3-3.5 | 3.5 |
| Масло сливочное | 35 | 10.5-12.25 | 13 |
| Масло растительное | 18 | 5.4-6.3 | 7 |
| Яйцо, шт. | 1 | 12-14 | 12 |
| Сахар | 35 | 10.5-12.25 | 12.6 |
| Кондитерские изделия | 15 | 4.5-5.25 | 5.2 |
| Чай | 2 | 0.6-0.7 | 0.6 |
| Крахмал | 4 | 1.2-1.4 | 1.2 |
| Соль | 5 | 1.5-1.7 | 1.8 |

Таблица № 12. Выполнение среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 5-11 классов (12 лет и старше) - (полдники) – 10-15% от суточной нормы

| Наименование продуктов | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося в сутки (гр.) | Рекомендуемая минимальная норма на одного учащегося 10-15% полдники (гр.) | Фактическое выполнение (гр.) (завтраки) |
|--|---|---|---|
| Хлеб ржаной | 120 | 12-18 | 12 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 20-30 | 20 |
| Мука пшеничная | 20 | 2-3 | 2 |
| Крупы, бобовые | 50 | 5-7.5 | 5.3 |
| Макаронные изделия | 20 | 2-3 | 3 |
| Фрукты (плоды) свежие | 185 | 18.5-27.7 | 18.5 |
| Сухофрукты, в т.ч. шиповник | 20 | 2-30 | 2.4 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 20-30 | 48 |
| Молоко (2,5% 3,5%) | 350 | 35-52.5 | 59 |
| Кисломолочная пищевая продукция | 180 | 18-27 | 62 |
| Творог (5%- 9% м.д.ж.) | 60 | 6-9 | 29 |
| Сыр | 15 | 1.5-2.2 | 2.2 |
| Сметана | 10 | 1-1.5 | 2.3 |
| Масло сливочное | 35 | 3.5-5.2 | 3.7 |
| Яйцо, шт. | 1 | 4-6 | 9.5 |
| Сахар | 35 | 3.5-5.2 | 5.4 |
| Кондитерские изделия | 15 | 1.5-2.2 | 2.2 |
| Чай | 2 | 0.2-0.3 | 0.3 |
| Кофейный напиток | 2 | 0.2-0.3 | 0.5 |
| Соль | 5 | 0.5-0.75 | 0.5 |

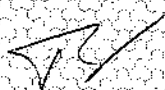
Александровский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

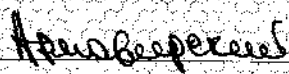
* согласно п. 8.1.4 проведена замена пищевых продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (прил. №11), следовательно, такие продукты как: молоко заменены мясом первой категории (представлена пояснительная записка к расчетам норм на питание МО Новокубанский район);

7. **Вывод:** перспективное десятидневное меню завтраков и обедов для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов муниципального образования Новокубанский район **соответствует** требованиям раздела VIII п.8.1, п.п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.П. Григорьева



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»