

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 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Цельх Н.А.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5741/03-2 «15» 09



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
*основных (организованных) меню для организации питания обучающихся 7-11 лет в
муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования
город Краснодар:*

- горячие завтраки для обучающихся 7-11 лет
- горячие обеды для обучающихся 7-11 лет
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 2ой смены

Производство экспертизы начато: 12.09.2022г. в 10.00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.09.2022г. в 13.00ч.

1. Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю от 08.09.2022г. № 952, зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 7762/1889/ОИ от 09.09.2022г.

2. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю,
Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.
ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

3.Разработчик: Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 1» (МУП «КШП № 1»)

Юридический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.

Фактический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар:

Продолжение: горячие завтраки для обучающихся 7-11 лет

Страницы № 2-4

182836
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар,
ул. Гоголя/Рашпилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru

- горячие обеды для обучающихся 7-11 лет
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 2ой смены
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню, разработаны МУП «КШП № 1», на основе следующих документов:

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Могильный М.П., 2017г.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Перевалова А.Я.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4х классов общеобразовательных организаций. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020г.
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Марчука Ф.Л., 1994г.
- Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Скурихин И.М., Волгарева М.Н., 1987г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Кучма Р.В., 2016г.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Технологические карты МУП «КШП № 1».

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Основные (организованные) меню для учащихся от 7ми до 11ти лет разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Представленные меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3) В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12);
- 4) Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 6) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, для дополнительного обогащения рациона питания детей проводится С-витаминизация третьих блюд витаминизированными напитками промышленного выпуска, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 8) Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 10) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Название блюд | масса порций блюд в граммах (7- 11 лет) | |
|---|---|-------------|
| | фактическая | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 60-100 |
| Первое блюдо | 200-250 | 200-250 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 90-120 |
| Гарнир | 150-200 | 150-200 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

- 11) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---|---|---|
| горячие завтраки для обучающихся 7-11 лет | | |
| Завтрак | 558,5 | 500 |
| горячие обеды для обучающихся 7-11 лет | | |
| Обед | 815,5 | 700 |
| горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 1ой смены | | |
| Завтрак | 558,5 | 500 |
| Обед | 815,5 | 700 |
| горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 2ой смены | | |
| Обед | 815,5 | 700 |
| Полдник | 315,5 | 300 |

- 12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

13) - горячие завтраки для детей с 7ми до 11ти лет

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|--------|-------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 559,3 | 25 | 601,96 | 616,2 | 569,68 | 586,31 | 586,69 | 25% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал - 100%, 587,5 ккал. 20- 25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--------|----|-------|--------|-------|--------|--------|-----|
| 2 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 584,11 | 25 | 586,4 | 582,52 | 597,4 | 594,02 | 588,89 | 25% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. 20- 25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

- горячие обеды для детей с 7ми до 11ти лет

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| обед | 799,63 | 35 | 858,2 | 847,8 | 784,99 | 816,15 | 821,35 | 35% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| обед | 845,35 | 35 | 814,25 | 797,75 | 843,05 | 805,47 | 821,17 | 35% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11лет, 1ой смены

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 559,3 | 25 | 601,96 | 616,2 | 569,68 | 586,31 | 586,69 | 25% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. 20- 25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| обед | 799,63 | 35 | 858,2 | 847,8 | 784,99 | 816,15 | 821,35 | 35% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 584,11 | 25 | 586,4 | 582,52 | 597,4 | 594,02 | 588,89 | 25% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. 20- 25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| обед | 845,35 | 35 | 814,25 | 797,75 | 843,05 | 805,47 | 821,17 | 35% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

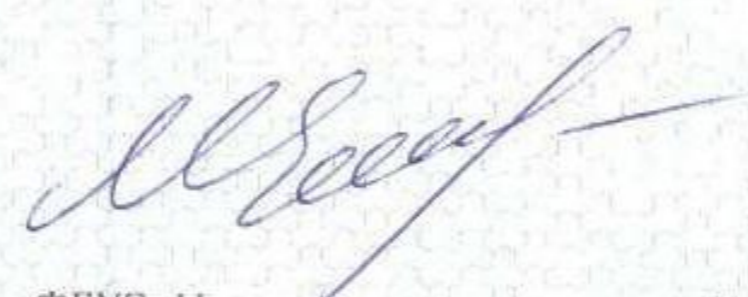
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11лет, 2ой смены

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|--|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| обед | 799,63 | 35 | 858,2 | 847,8 | 784,99 | 816,15 | 821,35 | 35% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| полдник | 350,46 | 15 | 342 | 369,33 | 358,8 | 345 | 353,12 | 15% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0- 352,5 ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| обед | 845,35 | 35 | 814,25 | 797,75 | 843,05 | 805,47 | 821,17 | 35% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| полдник | 350 | 15 | 364,88 | 343,9 | 364,8 | 337 | 352,12 | 15% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

7. Вывод: основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар:

- горячие завтраки для обучающихся 7-11лет
- горячие обеды для обучающихся 7-11лет
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11лет, 2ой смены, соответствуют требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
 тел. 204-77-24 (доб.331,332)



Е.Ю.Маменко

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 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае»

Целых Н.А.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ *5172/03-2* «*15*» *09*



по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
*основных (организованных) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет
в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования
город Краснодар:*

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены

Производство экспертизы начато: 12.09.2022г. в 11.00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.09.2022г. в 11.30ч.

- 1. Основание:** поручение Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю от 08.09.2022г. № 952, зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 7762/1889/ОИ от 09.09.2022г.
- 2. Заявитель:** Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю,
Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.
ИНН: 2308105360;
ОГРН: 1052303653269;
фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.
- 3. Разработчик:** Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 1» (МУП «КШП № 1»)
Юридический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.
Фактический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5. Перечень рассмотренных материалов:**
 - основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар;
 - горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены

Продолжение:

Страницы № *2-4*

182837

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». 350000 г. Краснодар,
ул. Гоголя/Рашпилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gorses@mail.kuban.ru

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню, разработаны МУП «КШП № 1», на основе следующих документов:

- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Могильный М.П., 2017г.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Перевалова А.Я.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4х классов общеобразовательных организаций. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020г.
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Марчука Ф.Л., 1994г.
- Химический состав пищевых продуктов, справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Скурихин И.М., Волгарева М.Н., 1987г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Кучма Р.В., 2016г.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Технологические карты МУП «КШП № 1».

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Основные (организованные) меню для учащихся от 12ти до 18ти лет разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Представленные меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3) В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12);
- 4) Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- 6) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, для дополнительного обогащения рациона питания детей проводится С-витаминация третьих блюд витаминизированными напитками промышленного выпуска, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 8) Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 12-18 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 10) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 12 до 18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Название блюд | масса порций блюд в граммах (7- 11 лет) | |
|---|---|-------------|
| | фактическая | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 200-250 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п) | 100-150 | 100-150 |
| Первое блюдо | 250-300 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100-120 | 100-120 |
| Гарнир | 180-230 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

- 11) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
 - горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 1ой смены

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 630,5 | 550 |
| Обед | 916,7 | 800 |

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 2ой смены

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Обед | 916,7 | 800 |
| Полдник | 380,5 | 350 |

- 12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов с 12ти до 18ти лет, 1ой смены

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 691 | 25 | 649,05 | 711 | 672,57 | 683 | 681,5 | 25% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| обед | 928,91 | 35 | 971,52 | 996,19 | 952 | 928,06 | 955,52 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| завтрак | 680,54 | 25 | 658,17 | 687,62 | 680,70 | 694,5 | 680,31 | 25% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| обед | 985,72 | 35 | 950,15 | 936,69 | 979,89 | 911,78 | 952,84 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов с 12ти до 18ти лет, 2ой смены

| Прием пищи | 1 | N % | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|--------|-----|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 неделя | | | | | | | | |
| обед | 928,91 | 35 | 971,52 | 996,19 | 952 | 928,06 | 955,52 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| полдник | 424,89 | 15 | 394 | 394,33 | 405,8 | 414 | 406,6 | 15% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| обед | 985,72 | 35 | 950,15 | 936,69 | 979,89 | 911,78 | 952,84 | 35% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |
| полдник | 397 | 15 | 400 | 404,2 | 423 | 423,32 | 409,5 | 15% |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%) | | | | | | | | |

7.Вывод: основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар:

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 1ой смены

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 2ой смены, соответствуют требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
 тел. 204-77-24 (доб.331,332)



Е.Ю.Маменко