

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа исполнения ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

в — Белореченском — филиале

Борова М.Л.  
М. П. 21/11/23

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ РА.РУ.710012 от 22.04.2015г

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5/23 30. января 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основных циклических 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов,  
подников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ,  
12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, подников для организации  
питания детей в возрасте 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для  
учащихся общеобразовательных учреждений Белореченского района, разработанных  
индивидуальным предпринимателем Тульментьевой Валерией Алексеевной (350000,  
Краснодарский край, город Краснодар, улица им.Буденного, дом 129, кв.117)

Производство экспертизы начато: 22.12.2023 16-00

Производство экспертизы окончено: 30.01.2024 14-00

1. **Основание:** заявление индивидуального предпринимателя Тульментьевой В.А.,  
зарегистрированное в Белореченском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Краснодарском крае» в установленном порядке (вх.№1543/471/ОИ от 22.12.2023)

2. **Заявитель:** индивидуальный предприниматель Тульментьева Валерия Алексеевна  
Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица им.Буденного,  
дом 129, кв.117

ИНН 237400442554

ОГРН 317237500096336

Фактический адрес: 350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица им.Буденного,  
дом 129, кв.117

3. **Разработчик:** индивидуальный предприниматель Тульментьева В.А.  
Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица им.Буденного,  
дом 129, кв.117

Фактический адрес: 350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица им.Буденного,  
дом 129, кв.117

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

- п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания населения»

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- копия свидетельства о постановке на учет физического лица в налоговом органе от 01.02.2023;
- копия листа записи ЕГРНП;

Прокомиссия  
1 страница № 01/23

Борова М.Л.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

С/44666

- основное циклическое примерное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна;
- основное циклическое примерное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна;
- пояснительная записка к меню школьного питания на период зима-весна;
- технологические карты кулинарных изделий (блюод) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость контроля за рациональностью питания (нетто) завтраки, обеды, полдники с 7 до 11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна;

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Меню составлено на период 10 дней, 12 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленные основные циклические меню для учащихся общеобразовательных учреждений Белореченского района 7-11 лет, с 12-ти лет и старше, детей с ОВЗ (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработаны индивидуальным предпринимателем Тульментьевым В.А. на основании следующих документов: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутеляяна.-М.: Дели плюс , 2017.- 544с.; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

По результатам экспертизы основных циклических 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ, 12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна установлено:

1. меню сформировано в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) для детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Примерные меню разработаны с учетом сезонности (зимне-весенний период), на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (пятидневная учебная неделя для детей в возрасте 7-11 лет, шестидневная учебная неделя для детей старшего возраста, обучение в первую или вторую смену: пн-пт, сб). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник (кроме 12 дня)), в зависимости от сменности занятий (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Основные циклические меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.
6. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не

Государственный  
01/4622

филиал ФБУЗ «Центр поезова и эпидемиологии  
и Крайздравом вре-

отмечается повторение однотипных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно национальных способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежих фруктов, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, круассанное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В состав ассортимента пиццы и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты, кисломолочные напитки.

Подник состоит из кулинарных изделий, вторых блюд, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям молочной продукции 2,5% жирности (молоко), в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

В основных циклических меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, подника (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

7-11 лет

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	525	500	530	520	500	520	500	645	585	500	не менее 500
Обед	900	830	840	700	860	810	985	900	700	830	не менее 700
Подник	390	370	350	350	355	445	350	360	315	330	не менее 300

12 лет и старше

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	норматив
Завтрак	585	580	630	596	600	560	590	560	710	680	560	580	не менее 550
Обед	1040	1030	1030	895	1040	820	990	1125	1090	860	990	940	не менее 800
Подник	440	400	400	400	355	-	505	410	450	350	400	-	не менее 350

Суточная потребность детей возраста 7-11 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточная потребность детей возраста 12 лет и старше в основных пищевых веществах составляет: белки - 90 г, жиры - 92 г, углеводы - 383 г; в энергии - 2720 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать выполнение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %, обеда - 30-35 %, при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) в пределах 50-60 %, (обед + подник) - в пределах 40-50 %.

Рассмотренный проект ФБУЗ «Центр питания и технологий в образовании»  
144622

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

7-11 лет

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	16,58	19,25	75,82	579,15/24,6%	26,5	27,1	101,2	742,5/31,6%
2 день	16,01	18,99	74,89	539,94/23%	26,8	27,4	103,3	810,4/34,5%
3 день	19,45	19,24	81,02	563,04/24%	23,1	27,5	114,5	814,5/34,7%
4 день	19,9	19,21	73,69	586,33/25%	26,1	27,9	102,0	817,0/34,8%
5 день	17,3	18,74	68,44	488,2/20,8%	26,9	28,2	108,7	828,4/35,1%
6 день	18,62	18,62	73,28	547,4/23,3%	27,8	28,5	103,3	825,7/35,1%
7 день	16,09	18,35	66,37	498,6/21,2%	29,7	29,5	115,0	821,7/35%
8 день	19,95	20,89	75,02	584,7/24,9%	26,7	28,7	102,3	779,1/33,2%
9 день	18,85	17,15	75,77	579,7/24,7%	25,3	23,8	117,9	773,1/32,9%
10 день	19,49	19,7	81,77	581,6/24,7%	22,8	23,9	116,4	736,1/31,3%
Среднее	18,2/ 23,6%	19/ 24,1%	74,6/ 22,3%	554,9/ 23,6%	26,2/ 34%	27,2/ 34,4%	108,5/ 32,4%	794,9/ 33,8%

\*СП-суточная потребность

12 лет и старше

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	20,8	23,0	93,8	658,4/24,2%	31,3	32,2	124,7	907,8/33,4%
2 день	21,9	22,7	90,7	674,0/24,8%	32,2	32,3	124,4	949,2/34,9%
3 день	22,9	23,5	97,5	673,4/24,8%	28,8	32,3	137,7	979,9/36%
4 день	23,0	22,4	96,0	669,9/24,6%	30,7	32,9	121,5	870,5/32%
5 день	22,9	21,3	80,0	609,0/22,4%	32,6	32,4	131,4	955,3/35,1%
6 день	20,5	18,5	96,6	633,8/23,3%	28,6	28,0	125,7	793,7/29,2%
7 день	22,5	19,3	96,2	657,3/24,2%	32,7	35,3	119,4	974,1/35,8%
8 день	18,3	24,0	110,3	688,5/25,3%	31,1	35,4	131,3	1008,9/37,1%
9 день	22,3	25,8	89,2	690,8/25,4%	36,3	35,9	126,2	977,7/35,9%
10 день	22,7	19,9	96,3	725,0/26,7%	25,8	26,1	131,1	876,4/32,2%
11 день	22,1	23,1	80,2	635,8/23,4%	28,1	28,1	141,8	852,6/31,3%
12 день	24,8	23,8	95,6	654,0/24%	31,5	32,1	130,9	950,7/35%
Среднее	22,1/ 24,6%	22,3/ 24,2%	92,7/ 24,2%	664,2/ 24,4%	30,8/ 34,2%	31,9/ 34,7%	128,8/ 33,6%	924,7/ 34%

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

7-11 лет

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	43,06	46,3	177,1	1321,6/56,2%	37,0	35,3	151,3	1092,3/46,5%
2 день	42,83	46,4	178,2	1350,4/57,5%	34,7	36,4	140,0	1050,9/44,7%
3 день	42,5	46,7	195,5	1377,6/58,6%	34,7	39,1	157,5	1165,2/49,6%
4 день	45,97	47,1	175,6	1403,3/59,7%	34,7	37,4	150,5	1134,1/48,3%
5 день	44,17	47,0	177,2	1316,6/56%	38,7	40,2	141,7	1120,4/47,7%
6 день	46,46	47,1	176,6	1373,1/58,4%	39,7	42,2	151,2	1177,6/50,1%

Рецептурный  
04/02/22

факс: ФЕУ.8 - Центр питания и воспитания  
и Краснодарский край

7 день	45,76	47,8	181,3	1320,4/56,2%	39,3	44,0	163,1	1180,3/50,2%
8 день	46,65	49,6	177,3	1363,8/58%	37,1	38,7	153,5	1210,3/51,5%
9 день	44,15	41,0	193,7	1352,8/57,6%	36,0	35,2	179,7	1165,1/49,6%
10 день	42,33	43,6	198,2	1317,9/56,1%	30,9	36,3	166,6	1097,0/46,7%
Среднее	44,4/	46,3/	183,1/	1349,8/	36,3/	38,5/	155,5/	1139,3/
% СП*	57,7%	58,6%	54,7%	57,4%	47,2%	48,7%	46,2%	48,5%

\*СП-суточная потребность

### 12 лет и старше

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	52,1	55,2	218,6	1566,2/57,6%	44,5	42,7	180,3	1322,1/48,6%
2 день	54,1	55,0	215,1	1623,2/59,7%	41,4	45,5	163,5	1232,5/45,3%
3 день	51,7	55,8	235,3	1653,2/60,8%	43,0	46,6	185,2	1390,2/51,1%
4 день	53,7	55,3	217,5	1540,4/56,6%	41,7	42,3	175,4	1244,0/45,7%
5 день	55,5	53,7	211,3	1564,3/57,5%	44,4	44,4	162,3	1247,3/45,9%
6 день	49,0	46,5	222,3	1427,4/52,5%				только обед
7 день	55,3	54,6	215,6	1631,5/60%	43,2	48,5	157,4	1307,6/48,4%
8 день	49,4	59,3	231,5	1697,4/62,4%	42,7	48,0	186,5	1382,0/50,8%
9 день	58,6	61,8	215,3	1668,5/61,3%	51,7	49,6	194,6	1478,3/54,3%
10 день	48,5	46,0	227,4	1601,4/58,9%	39,0	39,9	195,9	1331,4/48,9%
11 день	50,3	51,3	222,0	1488,5/54,7%	39,9	41,9	199,9	1260,0/46,3%
12 день	56,3	56,0	226,5	1604,7/59%				только обед
Среднее	52,9/	54,2/	221,5/	1588,9/	40,9/	42,5/	171,5/	1244,9/
% СП*	58,8%	58,9%	57,8%	58,4%	45,5%	46,2%	44,8%	45,8%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%.

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, 12 лет и старше, в т.ч. в ОВЗ учащиеся в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), при однократном питании (завтрак – 1-ая смена или обед – 2-ая смена) и двукратном питании (завтрак + обед или обед + полдник для детей с ОВЗ) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### 7-11 лет

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	19,0	23,8	24,0	30,0	43,0	53,8	34,0	42,5
Хлеб пшеничный	150	30,6	20,4	45,0	30,0	75,5	50,4	62,4	41,6
Мука пшеничная	15	2,7	17,7	5,6	37,0	8,2	54,7	8,6	57,6
Крупы, бобовые	45	10,6	23,6	17,0	37,9	27,7	61,5	23,9	53,1
Макаронные изделия	15	3,7	25,0	4,8	31,7	8,5	56,6	8,1	54,3
Картофель	187	44,9	24,0	63,7	34,0	108,6	58,1	90,8	48,6
Овощи	280	64,6	23,1	93,4	33,4	158,1	56,5	129,4	46,2
Фрукты свежие	185	51,1	27,6	68,5	37,0	119,6	64,6	93,2	50,4
Суточные нормы	15	3,0	20,3	4,5	30,1	7,6	50,3	7,0	46,9
Соки плодово-ягодные	200	40,0	20,0	60,0	30,0	100,0	50,0	80,0	40,0
Мясо	70	21,7	31,1	21,8	31,2	43,6	62,3	28,8	41,2
Субпродукты (печень)	30	0,0	0,0	9,2	30,6	9,2	30,6	14,3	47,6

Регистрация  
044622

Форма ДБ-5-9. Данные о питании и физической активности  
и Краткое описание групп

Птица	35	7,7	21,9	12,0	34,4	19,7	56,3	16,8	48,1
Рыба	58	14,5	25,0	11,6	20,0	26,1	45,0	17,9	30,9
Молоко	300	74,9	25,0	100,1	33,4	175,0	58,3	136,6	45,5
Кисломолочная продукция	150	36,0	24,0	54,0	36,0	90,0	60,0	72,0	48,0
Творог	50	15,4	30,9	25,9	51,8	41,3	82,7	32,9	65,7
Сыр	10	2,5	25,0	3,2	31,9	5,7	56,9	4,7	46,9
Сметана	10	2,5	25,0	3,9	38,8	6,4	63,8	5,3	53,4
Масло сливочное	30	7,0	23,3	9,0	30,0	16,0	53,3	13,5	45,0
Масло растительное	15	3,6	24,3	4,9	32,5	8,5	56,8	7,0	46,9
Яйца (шт)	1 (40 г)	9,6	23,9	13,3	33,3	22,9	57,2	18,6	46,4
Сахар	30	6,7	22,2	9,6	31,9	16,2	54,1	14,8	49,2
Кондитерские изделия	10	2,0	20,0	3,0	30,0	5,0	50,0	4,0	40,0
Чай	1	0,3	25,0	0,3	30,0	0,6	55,0	0,8	79,0
Какао-порошок	1	0,4	40,0	0,4	36,0	0,8	76,0	0,7	72,0
Кофейный напиток	2	0,4	20,0	0,4	20,0	0,8	40,0	0,9	42,5

12 лет и старше

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	25,0	20,8	36,7	30,6	61,7	51,4	48,7	40,6
Хлеб пшеничный	200	40,1	20,1	60,6	30,3	100,7	50,4	81,0	40,5
Мука пшеничная	20	4,9	24,3	7,5	37,5	12,4	62,0	10,6	53,0
Крупы, бобовые	50	13,7	27,4	17,5	34,9	31,2	62,4	26,0	52,1
Макаронные изделия	20	6,0	29,8	9,2	45,8	15,2	76,0	13,7	68,6
Картофель	187	45,1	24,1	69,7	37,3	114,8	61,4	102,3	54,7
Овощи	320	81,8	25,6	146,4	45,7	228,2	71,3	189,0	59,1
Фрукты свежие	185	48,5	26,2	57,9	31,3	106,4	57,5	84,2	45,5
Сухофрукты	20	4,0	20,0	6,0	29,9	10,0	50,0	8,7	43,4
Соки плодовоовощные	200	40,0	20,0	60,0	30,0	100,0	50,0	80,0	40,0
Мясо	78	22,5	28,8	24,3	31,1	46,8	60,0	33,6	43,1
Субпродукты (печень)	40	0,0	0,0	12,0	30,0	12,0	30,0	18,8	47,0
Птица	53	11,4	21,5	17,5	33,0	28,9	54,5	24,3	45,8
Рыба	77	15,4	20,0	17,8	23,1	33,2	43,1	25,8	33,5
Молоко	350	87,4	25,0	107,4	30,7	194,8	55,7	147,4	42,1
Кисломолочная продукция	180	45,0	25,0	55,0	30,6	100,0	55,6	73,0	40,6
Творог	60	16,8	28,0	30,1	50,1	46,9	78,2	39,4	65,6
Сыр	15	3,5	23,3	4,7	31,6	8,2	54,7	6,7	44,7
Сметана	10	2,0	20,3	4,8	47,7	6,8	68,0	6,7	67,4
Масло сливочное	35	8,4	24,0	12,0	34,3	20,4	58,3	17,3	49,4
Масло растительное	18	4,4	24,2	6,1	33,6	10,5	58,3	9,2	51,2
Яйцо (шт)	1	10,1	25,3	12,0	30,1	22,1	55,3	18,5	46,2
Сахар	35	9,7	27,6	12,2	35,0	21,9	62,6	22,1	63,1
Кондитерские изделия	15	3,0	20,0	4,6	30,6	7,6	50,7	7,6	50,7
Чай	2	0,4	20,0	0,5	25,0	0,9	45,0	0,9	45,0
Какао-порошок	1,2	0,4	31,3	0,3	27,8	0,7	58,3	0,7	55,0
Кофейный напиток	2	0,4	20,8	0,5	25,0	0,9	45,0	1,0	47,5

Отсутствие в рационе завтраков субпродуктов и превышение рекомендуемых норм потребления мяса, объясняется заменой кулинарных изделий из печени на кулинарные

Рекордсмені  
044622

Фонд ФИУЧ - Центр патологии и онкодиагностики  
и Клиническим центром

Сп 7  
О 30.01.2019 № 37/3

изделия из говядины, заниженное содержание в рационе обедов рыбы и превышение потребления творога, объясняется заменой кулинарных изделий из рыбы на изделия с творогом, согласно требованиям п. 8.1.4 (абзац третий), приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В указанных рационах полдники предназначены для обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, получающих образование во 2-ю смену, поэтому с целью обеспечения таких детей основным набором продуктов питания в рационах использовано максимально возможное их количество.

7. Вывод: основных циклических 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ, 12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для учащихся общеобразовательных учреждений Белореченского района, разработанных индивидуальным предпринимателем Тульментьевой Валерией Алексеевной (350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица им. Буденного, дом 129, кв. 117) соответствуют требованиям п.2.8, п.5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

 Харченко А.А.

Белореченский  
044бдд

филиал ФГУЗ «Центр питания и營養ологии  
в Краснодарском крае»