

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в _____ филиале
М. П. _____

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ _____ «27» 01 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основное (организованное) 10-ти дневное меню приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники).

Производство экспертизы начато: 14.01.2025г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 27.01.2025г. 12 часов 00 минут.

1. Основание: заявление Управления образования Крымский район вх № 02/01/ои от 09.02.2024 г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»).

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

ИНН: 2308105360.

ОГРН: 1052303653269.

фактический адрес: 353240, РФ, Краснодарский край, ст. Северская, ул. Ильская, 7а.

3. Разработчик: Управление образования Крымский район.

Юридический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Коммунистическая д. 28.

Фактический адрес: 353380, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Коммунистическая д. 28.

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 (приложения 6, приложение 7 таблица 3, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- опись принятых документов;
- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники)

_____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение: _____
Страницы № 2-8

- 10-дневное цикличное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники)

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые исполняющей обязанности начальника управления образования МО Крымский район В.Н. Аблаевой от 14.01.2025г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 89 карт)

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые исполняющей обязанности начальника управления образования МО Крымский район В.Н. Аблаевой от 14.01.2025 г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 89 карт).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлены основное (организованное) 10-ти дневное меню, приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые исполняющей обязанности начальника управления образования МО Крымский район В.Н. Аблаевой от 14.01.2025г.

При рассмотрении основного (организованного) 10-ти дневного меню (завтраки, обеды и полдники) установлено, наименования блюд и кулинарных изделий, указанным в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технико-технологических картах.

Представлены технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых управлением образования МО Крымский район (Краснодарский край, Крымский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под ред. В.Т. Лапшиной/, М: Хлебпродинформ, 2004 г;

-Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений / под общей ред. А.Я. Перевалова/, Уральский региональный центр питания 2013г;

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов / под ред. В.Р. Кучмы/, М, 2016 год;

-Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и в общеобразовательных организациях; Пособие-М.; Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022г.;

-Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник / под. Ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: Де Ли прин 2008г.

Основные (организационные) меню для учащихся 7-11 лет и 12 лет и старше, 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);

Представленное меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2.приложение№12);

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 8СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технико-технологических картах) (раздел II п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (п.8.1.6 прил. 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Проводится С-витаминизация третьих блюд для дополнительного обогащения рациона питания детей, витаминизированными напитками промышленного выпуска, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Завтрак включает в себя основное горячее блюдо(мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное); закуска, а так же творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В обед включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей, первое блюдо: (супы, борщи), вторые блюда, компоты в ассортименте из сухофруктов, свежих фруктов, горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты , кисломолочные напитки. Полдник состоит из кулинарных изделий, кондитерских изделий, напитков, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям молочной продукции 2,5% жирности (молоко).

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, согласно п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в меню отсутствует;

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше (п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	60	60-100
первое блюдо	250	200-250
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
каша, овощное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо (компот, чай, кисель, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
фрукты	100	100

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

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	фактические суммарные объемы	нормируемые суммарные
	блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	541	500
обед	810	700
полдник	358	300

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	фактические суммарные объемы	нормируемые суммарные
	блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	618	550
обед	937	800
полдник	395	350

В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет 12 лет и старше (п. 8.1.2, приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для учащихся с 7 до 11 лет.

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	525,35	608,12	492,34	595,92	485,80	501,94	483,19
Обед	30-35	737,22	780,66	814,43	790,74	686,48	773,59	779,87
полдник	10-15	214,26	406,60	377,35	331,65	271,12	355,85	315,77

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
583,13	554,05	509,00	528,0	23,5
840,66	706,79	761,34	767,1	32,6
322,97	412,40	402,00	353,8	15

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	549,44	709,69	629,61	688,27	688,83	623,28	654,51
Обед	30-35	915,71	1099,25	975,91	929,20	845,53	886,25	947,62
полдник	10-15	265,70	493,51	377,35	429,02	298,45	383,68	348,29

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
680,11	600,11	622,05	644,5	23,6
1134,70	859,55	871,03	856,4	31,4
322,97	496,95	447,70	386,3	14,2

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 возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда - 30-35 %, при двукратном питании детей с ОБЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

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	16,91	15,03	80,94	525,35/21,07%	22,75	21,84	102,00	737,22/30,07%
2 день	25,37	30,21	81,05	608,12/20,66%	28,32	29,11	102,76	780,66/34,65%
3 день	18,38	14,37	73,99	492,34/24,64%	20,68	26,07	100,47	814,43/29,72%
4 день	22,27	25,88	68,44	595,92/25,32%	28,43	31,58	100,80	790,74/33,64%
5 день	12,90	10,06	69,06	485,80/20,67%	23,41	22,59	104,82	686,48/29,94%
6 день	17,96	18,80	66,06	501,94/20,11%	25,41	27,79	115,87	773,59/32,9%
7 день	15,42	12,63	71,28	483,19/20,56%	29,36	30,12	106,26	779,87/33,1%
8 день	23,54	18,86	67,87	583,13/24,81%	36,55	41,94	75,79	840,66/31,3%
9 день	21,54	28,1	87,56	554,05/23,35%	24,00	19,39	100,27	706,79/31,3%
10 день	20,43	21,15	72,58	509,00/21,65%	30,91	28,15	114,38	761,34/34,2%
Среднее % СП*	18,06/24,01 %	18,5/23,4%	73,6/21,97%	525,07/22,1%	25,5/33,11%	26,5/33,5%	104,2/31,1%	754,6/32,1%

*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	20,25	17,95	77,97	549,44/22,06%	28,40	24,29	144,75	915,71/30,90%
2 день	28,61	33,93	79,44	709,69/22,7%	48,38	44,92	136,05	1099,25/34,9%
3 день	24,41	17,49	96,35	629,61/25,02%	26,45	35,09	113,37	975,91/31,7%
4 день	24,82	28,54	84,33	688,27/25,3%	32,70	37,27	119,77	927,20/33,6%
5 день	16,90	12,61	103,77	688,83/23,6%	28,34	28,95	124,24	845,53/31,2%
6 день	26,14	19,88	83,76	623,28/20,00%	31,56	35,47	110,98	886,25/31,6%
7 день	22,06	17,31	94,85	654,51/24,00%	35,31	38,46	129,94	947,62/34,1%
8 день	26,47	22,88	79,47	680,11/25,00%	46,53	54,44	110,98	1134,70/32,3%
9 день	23,00	30,09	97,99	600,11/20,2%	28,63	24,01	122,97	859,55/33,00%
10 день	23,62	24,96	86,93	622,05/22,86%	33,87	31,55	132,41	871,03/33,86%
Среднее % СП*	22,30/24,7%	21,6/23,48%	88,9/23,2%	628,2/23,0%	31,7/35,26%	32,2/35,0	121,00/31,6%	815,00/29,96%

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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 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	42,77	43,9	181,47	1202,09/51,11%	40,22	32,78	153,2	1119,19/47,62%
2 день	39,66	40,38	173,44	1300,07/55,32%	42,10	42,47	184,8	1191,78/50,71%
3 день	43,74	49,68	188,34	1277,53/54,36%	35,22	39,32	146,63	1105,03/47,02%
4 день	50,7	57,46	169,24	1386,66/59,00%	33,63	37,77	162,9	1122,39/47,76%
5 день	36,25	35,71	170,61	1189,58/50,62%	35,17	35,58	125,58	974,9/41,48%
6 день	43,05	46,59	175,73	1246,23/53,03%	48,07	41,75	157,36	1129,44/48,04%
7 день	44,78	42,75	177,54	1263,06/53,74%	42,82	40,65	144,18	1059,64/45,09%
8 день	49,64	44,08	171,27	1319,56/56,15%	34,17	38,00	146,96	1059,40/45,08%
9 день	39,66	36,87	182,94	1260,57/53,64%	27,17	29,68	134,62	951,48/40,48%
10 день	51,91	53,4	187,85	1313,78/55,90%	51,69	43,84	201,61	1206,78/51,31%
Среднее % СП*	44,21/57,00%	41,4/52,5%	177,8/53,00%	1275,91/54,29%	39,02/50,6%	38,18/48,3%	155,78/46,5%	995,60/42,36%

*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	51,31	53,07	219,03	1441/52,9%	44,47	39,1	184,14	1338,35/49,20%
2 день	49,57	51,28	205,39	1568,9/57,64%	44,3	50,29	148,55	1327,82/48,81%
3 день	66,72	62,26	217,09	1543,62/56,72%	56,78	50,43	166,62	1336,17/49,12%
4 день	57,3	64,59	203,36	1604,47/58,98%	39,57	44,29	199,79	1345,22/49,45%
5 день	45,64	44,57	211,09	1495,51/54,98%	40,79	42,15	148,55	1149,37/42,25%
6 день	49,71	50,98	180,41	1404,81/51,61%	53,27	49,89	152,32	1244,49/45,75%
7 день	57,07	55,78	220,49	1583,20/58,19%	47,47	50,31	166,42	1276,98/46,94%
8 день	57,31	53,25	202,75	1559,99/57,35%	38,91	43,15	166,84	1202,85/44,22%
9 день	48,34	40,82	221,04	1447,10/53,20%	31,28	33,26	181,87	1163,35/42,75%
10 день	58,03	61,94	218,82	1543,19/56,72%	55,01	50,47	231,10	1368,84/50,32%
Среднее % СП*	54,07/60,00%	53,85/58,5%	209,94/54,8%	1519,23/55,85%	45,18/50,2%	45,33/49,27%	174,62/45,59%	1275,34/46,88%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей 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 за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, 12 лет и старше, 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) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

7-11 лет

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне- суточна я норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	18,0	23,00	30,0	37	48,0	60	40,0	50
Хлеб пшеничный	150	29,5	20	46,4	31	75,9	51	61,2	41
Мука пшеничная	15	2,3	15	5,9	39	8,2	55	7,7	51
Крупы, бобовые	45	10,9	24	15	33	25,9	58	20,8	46
Макаронные изделия	15	3,4	23	5,1	34	8,5	57	7,5	30
Картофель	187	43,1	23	64,9	35	108,0	58	86,7	46
Овощи	280	64,1	23	104,6	37	168,7	60	140,2	50
Овощи консервированные в т.ч. томатная паста		3,4	5	9,1	9	12,5	7	10,8	8
Фрукты свежие	185	46,7	25	56,4	30	103,1	56	77,3	42
Сухофрукты	15	3,5	23	5	33	8,5	77	6,5	43
Соки плодовоовощные	200	40	20	60	30	100	50	86	43
Мясо	70	24,6	35	32,1	46	56,7	81	45,8	65
Субпродукты (печень)	30								
Птица	35	8,3	24	12,2	35	20,5	58	17,5	50
Рыба	58	14,5	25	19,4	33	33,9	58	28,2	49
Молоко	300	74	25	91,1	30	165,1	55	129,7	43
Кисломолочная продукция	150							60	40
Творог	50	12,1	24	15,0	30	27,1	54	25,1	50
Сыр	10	2,5	25	3,2	32	5,7	57	4,7	47
Сметана	10	2,5	25	3,0	30	5,5	55	5,0	50
Масло сливочное	30	7,2	24	10,2	34	17,3	58	13,8	46
Масло растительное	15	3,76	25	4,52	30	8,28	55	6,4	43
Яйцо (шт)	1 (40 г)	9,58	24	12,3	31	21,9	55	16,7	42
Сахар	30	7,49	25	9,9	33	17,4	58	15,1	50
Кондитерские изделия	10	2,5	25	3,0	30	5,5	55	4,0	40
Чай	1	0,2	20	0,2	20	0,4	40	0,4	40
Какао-порошок	1	0,2	20	0,4	40	0,6	60	0,4	40
Кофейный напиток	2	0,5	25	0,5	25	1,0	50	1,01	50
Крахмал	3			0,9	30	0,9	30	1,9	63

12 лет и старше

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне- суточна я норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	24,0	20	35,4	30	59,4	60	48,6	41
Хлеб пшеничный	200	42,3	21	61,5	31	103,7	52	80,2	40
Мука пшеничная	20	2,61	13	6,51	33	9,12	46	8,31	42
Крупы, бобовые	50	12,2	24	18,6	37	30,8	62	26,1	52
Макаронные изделия	20	4,76	24	6,12	31	10,9	54	8,52	43
Картофель	187	49,8	27	64,2	34	114,0	61	92,7	50
Овощи	320	83,8	26	136,2	43	219,2	69	170,9	56
Овощи		2,8	3	12,6	9	15,4	7	14,3	8

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

консервированные в т.ч. томатная паста									
Фрукты свежие	185	46,7	25	55,0	30	101,7	55	76,6	41
Сухофрукты	20	5,0	25	6,0	30	11,0	55	8,0	40
Соки плодовоовощные	200	40	20	60	30	100	50	86	43
Мясо	78	27,2	35	37,4	48	64,6	83	53,9	69
Субпродукты (печень)	40								
Птица	53	13,3	25	16,3	31	29,6	56	21,6	41
Рыба	77	18,0	23	24,2	31	42,2	54	33,0	43
Молоко	350	87,8	25	107,4	31	195,2	56	145,9	42
Кисломолочная продукция	180							60,0	33
Творог	60	14,9	25	18,0	30	32,9	55	28,1	47
Сыр	15	3,0	20	4,95	33	7,95	53	6,45	43
Сметана	10	2,48	25	3,0	30	5,48	55	5,0	50
Масло сливочное	35	7,58	22	12,1	34	19,7	56	16,6	48
Масло растительное	18	4,42	25	5,55	31	9,97	56	7,69	43
Яйцо (шт)	1 (40 г)	8,43	21	12,8	32	21,2	53	17,6	44
Сахар	35	7,59	22	10,3	30	17,9	51	15,7	45
Кондитерские изделия	15	3,5	23	4,5	30	8,0	53	6,0	40
Чай	2	0,4	20	0,4	20	0,8	40	0,6	30
Какао-порошок	1,2	0,2	17	0,4	33	0,6	50	0,4	33
Кофейный напиток	2	0,5	25	0,5	25	1	50	1	50
Крахмал	4	0,9	23	0,9	23	1,8	45	2,1	53

7-11 лет

Основное (организованное) меню соответствует требованиям по основным наборам продуктов питания: включает кисломолочные продукты (творог, сыр, сметана), рыбу, мясо, молоко, фрукты свежие, овощи.

7. Вывод: основное (организованное) 10-ти дневное меню приготавливаемых блюд, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Крымский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые управлением образования МО Крымский район (Краснодарский край, Крымский район) от 14.01.2025г. **соответствует:**

- требованиям разделall, п.2.8 разделаV, 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 (приложения 6, приложение 7 таблица 3, приложение 9 таблица 1, 3, приложение 10 таблица 3, 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Л.В.Белоусова

Л.В.Белоусова.