

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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



Исполнитель: _____
Меститель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Ф.И.О. Т.П. _____ филиале

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 157/25 «03» февраля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник) в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района на зимне-весенний сезон (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Глобус")

Производство экспертизы начато: 30.01.2023 в 14-00.

Производство экспертизы окончено: 03.02.2023 в 10-00.

1. **Основание:** заявление № 3480/361/ОИ от 13.12.2022 г.

2. **Заявитель:** ООО «Глобус», в лице директора Браташенко Л.П.

Юридический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

ИНН: 2349014305

ОГРН: 1022304651599

Фактический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

3. **Разработчик:** ООО "Глобус"

Юридический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

Фактический адрес: 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:

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

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на зимне-весенний сезон для возрастной категории 12 лет старше, с меню-раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемыми приемам пищи;
- приложение к меню в виде таблиц потребления витаминов и минеральных веществ к десятидневному меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников с указанием суммарных значений потребления по планируемыми приемам пищи;
- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

_____ Красноармейский _____ филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
_____ 353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133,
_____ тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail polsess@mail.ru

Продолжение:
Страницы № 2-6

105 249

- пояснительная записка к примерному меню.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района разработано для детей возрастной категории 12 лет и старше на зимне - весенний сезон, обучающихся по пятидневной учебной неделе, в первую или вторую смену.

Обучающимся по субботам горячее питание не организовано, так как длительность учебного процесса менее 4 часов, что удовлетворяет требования п. 1.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Меню предусматривается однократное питание большинства учащихся, с предоставлением завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена).

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед или обед + полдник) соответственно.

Согласно приложенному перечню использованной технической документации и сведениям из технологических/техничко-технологических карт, при разработке примерного меню использовались:

- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А. Справочник - М.: ДеЛипринт, 2008 г.;
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработчик ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова (протокол № 3 от 19.05.2022 г.);
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – Издание 4-е доп. и испр. – Пермь, 2021 г.

Меню составлено на десятидневный период, предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи.

Примерное меню оформлено согласно *приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с указанием номера рецептуры (по сборнику рецептов), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы) с приложением таблицы потребления витаминов и минеральных веществ (витамины: С, В1, В2, А, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe, К, I, Se, F) по каждому блюду, приему пищи, за день в целом и за десятидневный период в виде отдельных таблиц по приемам пищи.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение), нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (*приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, крупяное или комбинация кулинарных изделий), напиток, в отдельных случаях предлагаются сливочное масло и/или сыр (порционно), свежие фрукты, овощи, кондитерское изделие (печенье).

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и напитка, в отдельные дни дополнительно включены свежие фрукты, сыр в нарезке.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

На полдник предлагается кулинарное изделие, бутербродная продукция, напиток, кондитерские изделия, свежие фрукты.

Масса порций основных блюд в граммах в сравнении с возрастной нормой
 (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| День по меню | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | норматив |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| Основное блюдо завтрака | 210 | 200 | 310 | 205 | 300 | 200 | 205 | 230 | 310 | 235 | 200-250 |
| Закуска | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 100-150 |
| Первое блюдо | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо) | 120 | 120 | 100 | 100 | | 120 | | 120 | 100 | 120 | 100-120 |
| Гарнир | 180 | 180 | 180 | 180 | | 180 | | 180 | 180 | 180 | 180-230 |
| Напиток/третье блюдо | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 | 100 | 120 | 105 | 100 | 100 | 100 | 120 | 100 | 100 |

Масса порций основных блюд в представленном десятидневном меню соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Принятая в меню масса порции закуски согласуется с гигиеническими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», обусловлена наличием в рационе, кроме нее, овощных кулинарных изделий и блюд, выполнением рекомендуемых норм среднесуточного потребления овощей, согласно таблице 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 10-дневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| День меню | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | норматив |
|-----------|-----|-----|------|------|------|-----|-----|-----|------|------|--------------|
| Завтрак | 640 | 550 | 650 | 565 | 610 | 680 | 565 | 625 | 640 | 595 | не менее 550 |
| Обед | 910 | 930 | 1010 | 1010 | 1000 | 930 | 980 | 920 | 1010 | 1020 | не менее 800 |
| Полдник | 390 | 360 | 367 | 365 | 350 | 350 | 350 | 355 | 360 | 350 | не менее 350 |

Суммарный объем пищи по приемам на завтраки, обеды и полдни соответствует требованиям таблицы 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суточная потребность детей данного возраста 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).

Школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда в пределах 30 - 35%, при двукратном питании детей с ОВЗ, обучающихся в 1 смену (завтрак + обед) в пределах 50 - 60%, обучающихся во 2 смену (обед + полдник) – 40 - 50 % (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

| День меню | Завтрак | | | | Обед | | | |
|------------------------------|-----------|----------|---------------|------------------------|-----------|----------|----------------|-------------------------|
| | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность ккал/%СП* | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность ккал/% СП* |
| 1 день | 20,12 | 21,96 | 106,95 | 681,5/25% | 27,71 | 30,53 | 129,45 | 952,87/35% |
| 2 день | 33,73 | 24,45 | 80,32 | 678,66/25% | 31,28 | 31,60 | 138,57 | 952,7/35% |
| 3 день | 20,87 | 20,09 | 98,61 | 677,54/25% | 30,32 | 33,90 | 130,83 | 951,90/35% |
| 4 день | 17,29 | 25,13 | 98,68 | 683,69/25% | 31,88 | 29,62 | 141,39 | 949,02/35% |
| 5 день | 20,49 | 23,37 | 94,17 | 678,59/25% | 36,32 | 35,35 | 130,01 | 953,51/35% |
| 1 неделя среднее/ % СП | 22,5/25% | 23,0/25% | 95,75/25 % | 680,0/25% | 31,5/35% | 32,2/35% | 134,05/35 % | 952,0/35% |

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| День меню | Завтрак | | | | Обед | | | |
|--------------------|------------|------------|--------------|------------------------|------------|------------|--------------|-------------------------|
| | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность ккал/%СП* | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность ккал/% СП* |
| 6 день | 23,97 | 19,89 | 98,43 | 677,52/25% | 30,18 | 29,38 | 140,98 | 949,52/35% |
| 7 день | 22,83 | 22,20 | 98,15 | 681,26/25% | 30,98 | 27,17 | 146,13 | 955,18/35% |
| 8 день | 16,24 | 23,92 | 101,20 | 684,97/25% | 33,91 | 32,24 | 136,88 | 951,13/35% |
| 9 день | 22,93 | 25,89 | 96,15 | 681,25/25% | 29,50 | 38,87 | 120,07 | 949,14/35% |
| 10 день | 26,54 | 23,09 | 84,83 | 675,00/25% | 32,94 | 33,35 | 126,19 | 955,03/35% |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| Среднее /% СП | 22,50/25 % | 23,00/25 % | 95,75/25 % | 680,0/25% | 31,50/35 % | 32,20/35 % | 134,05/35 % | 952,00/35% |
| ИТОГО среднее % СП | 22,50/25 % | 23,00/25 % | 95,75/25 % | 680,0/25% | 31,50/35 % | 32,20/35 % | 134,05/35 % | 952,0/35% |

*СП-суточная потребность

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

| День меню | Завтрак + обед | | | | Обед + полдник | | | |
|--------------------|----------------|------------|--------------|-----------------------|----------------|------------|--------------|-----------------------|
| | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийн-ть ккал/% СП | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийн-ть ккал/% СП |
| 1 день | 47,82 | 52,49 | 236,40 | 1634,0/60% | 37,57 | 39,96 | 173,29 | 1223,0/45% |
| 2 день | 65,01 | 56,05 | 218,89 | 1631,37/60% | 41,69 | 40,31 | 176,49 | 1221,26/45% |
| 3 день | 51,19 | 54,00 | 229,44 | 1629,44/60% | 40,78 | 43,11 | 170,86 | 1221,49/45% |
| 4 день | 49,17 | 54,74 | 240,06 | 1632,71/60% | 35,82 | 36,69 | 178,97 | 1225,32/45% |
| 5 день | 56,81 | 58,72 | 224,20 | 1632,10/60% | 46,65 | 46,93 | 162,15 | 1228,48/45% |
| 1 неделя | | | | | | | | |
| среднее % СП | 54,00/60 % | 55,20/60 % | 229,80/60 % | 1632,0/60% | 40,50/45 % | 41,40/45 % | 172,35/45 % | 1224,0/45% |
| 6 день | 54,15 | 49,27 | 239,41 | 1627,03/60% | 36,56 | 38,29 | 183,52 | 1226,24/45% |
| 7 день | 53,81 | 49,37 | 244,28 | 1636,44/60% | 40,00 | 37,27 | 181,41 | 1222,20/45% |
| 8 день | 50,15 | 56,15 | 238,08 | 1636,10/60% | 42,86 | 41,91 | 180,16 | 1223,70/45% |
| 9 день | 53,43 | 64,76 | 216,22 | 1630,40/60% | 38,34 | 46,67 | 161,43 | 1219,56/45% |
| 10 день | 59,48 | 56,44 | 211,01 | 1630,03/60% | 44,74 | 42,86 | 155,22 | 1228,30/45% |
| 2 неделя | | | | | | | | |
| среднее % СП | 54,00/60 % | 55,20/60 % | 229,80/60 % | 1632,0/60% | 40,50/45 % | 41,40/45 % | 172,35/45 % | 1224,0/45% |
| ИТОГО среднее % СП | 54,00/60 % | 55,20/60 % | 229,8/60 % | 1632,0/60% | 40,50/45 % | 41,40/45 % | 172,35/45 % | 1224,0/45% |

Представленное меню обеспечивает соответствие нормам среднего процента потребления белков, жиров, углеводов и энергии в первую и вторую неделю, что удовлетворяет требованиям таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по десятидневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Потребление | | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|----------------|----------------|--------------|------|------|--------|--------------------------|-------|--------|------|
| | | С | В1 | В2 | А(РЭ)* | Са | Р | Mg | Fe |
| Суточная норма | | 70 | 1,4 | 1,6 | 900 | 1200 | 1200 | 300 | 18 |
| Завтрак | среднее 10 дн. | 16,70 | 0,32 | 0,37 | 308,88 | 287,4 | 223,0 | 54,10 | 4,0 |
| | % | 24 | 23 | 23 | 34 | 24 | 19 | 18 | 22 |
| Обед | среднее 10 дн. | 26,39 | 0,49 | 0,53 | 261,15 | 362,9 | 423,6 | 111,45 | 6,55 |
| | % | 38 | 35 | 33 | 29 | 30 | 35 | 37 | 36 |

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| Потребление | | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|----------------|----------------|--------------|------|------|--------|--------------------------|-------|-------|-------|
| | | С | В1 | В2 | А(РЭ)* | Са | Р | Mg | Fe |
| Завтрак +обед | среднее 10 дн. | 43,09 | 0,81 | 0,90 | 570,04 | 650,3 | 646,5 | 165,6 | 10,55 |
| | % | 62 | 58 | 56 | 63 | 54 | 54 | 55 | 59 |
| обед + полдник | среднее 10 дн | 32,30 | 0,66 | 0,75 | 321,12 | 552,6 | 617,0 | 155,9 | 8,60 |
| | % | 46 | 47 | 47 | 36 | 46 | 51 | 52 | 48 |

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в представленном меню при однократном (завтрак/обед) и двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед/обед + полдник) соответствует требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

| День по меню | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | среднее |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| Завтрак, Ккал | 681,5 | 678,66 | 677,54 | 683,69 | 678,59 | 677,52 | 681,26 | 684,97 | 681,25 | 675,00 | 680,0 |
| % СП* | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Обед, Ккал | 952,87 | 952,7 | 951,90 | 949,02 | 953,51 | 949,52 | 955,18 | 951,13 | 949,14 | 955,03 | 952,0 |
| % СП | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| Полдник, Ккал | 270,60 | 268,55 | 269,59 | 276,30 | 275,0 | 276,73 | 267,01 | 272,57 | 270,41 | 273,28 | 272,0 |
| % СП | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |

*СП - суточная потребность

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует *таблице 3 приложения № 10, п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Выполнение среднесуточного набора продуктов (*таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*) по ведомости расхода продуктов десятидневного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Среднесуточная норма | Завтрак | | Завтрак + обед | | обед | | обед + полдник | |
|---|----------------------|---------|----|----------------|----|-------|----|----------------|----|
| | | г | % | г | % | г | % | г | % |
| Хлеб ржаной | 120 | 30 | 25 | 72,0 | 60 | 42,0 | 35 | 54,0 | 45 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 50 | 25 | 120,0 | 60 | 70,0 | 35 | 90,0 | 45 |
| Мука пшеничная | 20 | 3,5 | 18 | 10,4 | 52 | 6,9 | 35 | 10,5 | 52 |
| Крупы, бобовые | 50 | 12,7 | 25 | 30,9 | 62 | 18,2 | 36 | 22,3 | 45 |
| Макаронные изделия | 20 | 5,0 | 25 | 12,3 | 62 | 7,3 | 37 | 9,0 | 45 |
| Картофель | 187 | 46,8 | 25 | 112,2 | 60 | 65,4 | 35 | 84,2 | 45 |
| Овощи, в т.ч. соленые/консервированные | 320 | 72,4 | 23 | 218,0 | 68 | 145,5 | 45 | 177,2 | 55 |
| | | - | - | 10,9 | 5 | 10,9 | 7 | 10,9 | 6 |
| Фрукты свежие | 185 | 46,3 | 25 | 111,0 | 60 | 64,8 | 35 | 83,3 | 45 |
| Сухофрукты | 20 | 5,5 | 28 | 12,5 | 63 | 7,0 | 35 | 8,5 | 43 |
| Соки плодоовощные | 200 | 50,0 | 25 | 120,0 | 60 | 70,0 | 35 | 90,0 | 45 |
| Мясо | 78 | 19,5 | 25 | 46,8 | 60 | 27,3 | 35 | 35,1 | 45 |
| Субпродукты (печень) | 40 | 10,0 | 25 | 22,5 | 56 | 12,5 | 31 | 18,0 | 45 |
| Птица | 53 | 13,3 | 25 | 31,8 | 60 | 18,6 | 35 | 23,9 | 45 |
| Рыба | 77 | 19,3 | 25 | 45,0 | 58 | 25,7 | 33 | 34,7 | 45 |
| Молоко | 350 | 87,5 | 25 | 195,2 | 56 | 107,7 | 31 | 141,0 | 40 |
| Кисломолочная продукция | 180 | - | - | - | - | - | - | 80,0 | 44 |
| Творог | 60 | 15,0 | 25 | 33,3 | 56 | 18,3 | 31 | 27,0 | 45 |
| Сыр | 15 | 3,5 | 23 | 8,5 | 57 | 5,0 | 33 | 7,0 | 47 |
| Сметана | 10 | 2,5 | 25 | 6,0 | 60 | 3,5 | 35 | 4,5 | 45 |
| Масло сливочное | 35 | 8,6 | 25 | 21,1 | 60 | 12,3 | 35 | 15,8 | 45 |
| Масло растительное | 18 | 4,5 | 25 | 10,6 | 59 | 6,1 | 34 | 8,1 | 45 |
| Яйцо (шт) | 1 | 0,25 | 25 | 0,6 | 60 | 0,35 | 35 | 0,45 | 45 |

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Среднесуточная норма | Завтрак | | Завтрак + обед | | обед | | обед + полдник | |
|---|----------------------|---------|----|----------------|----|------|----|----------------|----|
| | | г | % | г | % | г | % | г | % |
| Сахар | 35 | 10,78 | 30 | 20,8 | 59 | 9,98 | 29 | 13,7 | 39 |
| Кондитерские изделия | 15 | 3,5 | 23 | 8,5 | 57 | 5,0 | 33 | 7,0 | 47 |
| Чай | 2 | 0,3 | 15 | 0,4 | 20 | 0,1 | 5 | 0,4 | 20 |
| Какао-порошок | 1,2 | 0,44 | 37 | 0,84 | 70 | 0,4 | 33 | 0,4 | 33 |
| Кофейный напиток | 2 | 0,5 | 25 | 1,1 | 55 | 0,6 | 30 | 0,9 | 45 |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 5 | 1,2 | 24 | 3,2 | 64 | 1,9 | 38 | 2,25 | 45 |
| Крахмал | 4 | 1 | 25 | 2,0 | 50 | 1,0 | 25 | 1,1 | 28 |
| Специи | 2 | 0,5 | 25 | 1,4 | 70 | 0,88 | 44 | 0,9 | 45 |

По основным продуктам выполнение минимального среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям, за исключением кисломолочных напитков (как правило, выдаются на полдник и 2-й ужин).

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: какао-напиток витаминизированный. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль пищевая поваренная йодированная.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технико-технологические и технологические карты на кулинарные изделия содержат сведения о температуре блюда на раздаче.

Кроме того, в технологических документах отражены следующие сведения:

- наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;
- расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну порцию, выход блюда;
- энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных витаминов: В1, С, А, Е; минеральных веществ: Са, Р, Mg, Fe);
- технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- требования к качеству блюда (органолептические показатели).

7. Вывод: примерное меню организованного питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник) в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района на зимне - весенний сезон (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Глобус") **соответствует** 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 (стажер)

Врач по общей гигиене

Забара
Поспелова

Е.А. Забара

З.С. Поспелова

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»