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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Целых Н.А.
Ф.И.О.
М.П.

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5171/03-2 «15» 09 2022 года

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 7-11лет

- 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

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:
- горячие завтраки для обучающихся 7-11лет

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

АО «КБИ» г. Краснодар, ИНН 2208059160 ад 1899/4 11.21 5000

- 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
- 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 третих 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 обьемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем*	*Нормируемые суммарные обьемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)*
горячие завтраки для обучающихся 7-11лет		
Завтрак	558,5	500
горячие обеды для обучающихся 7-11лет		
Обед	815,5	700
горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11лет, 1ой смены		
Завтрак	558,5	500
Обед	815,5	700
горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 7-11лет, 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%)								

АО «КБА», г. Краснодар, Изм 2308059160, ал. 1944 08.22 г. 0000

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 Е.Ю.Маменко
тел. 204-77-24 (доб.331,332)

АО «КБП», г. Краснодар ИНН 2308059180, ал. 1944, 06.22, тираж 100шт.

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

Руководитель органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Целых Н.А.
Ф.И.О.

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

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5172/03-2 «15» 09 2022 года

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

Продолжение:
Страницы № 2-4

182837

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059180, а4, 1699/4, 11.21, т.5000.

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18лет, 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 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 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);

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1944, 06.22, г. 10000

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 третих 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 соблдения 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 обьемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем*	*Нормируемые суммарные обьемы 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 обьемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем*	*Нормируемые суммарные обьемы 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):

АО «КБИ» г. Краснодар ИНН 2308059163 ... 1944 06.22, т. 10000

- 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

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 73 ИМЕНИ АЛЕКСАНДРА ВАСИЛЬЕВИЧА МОЛЧАНОВА
Причина: Я подтверждаю целостность этого документа
Дата: 15 Сентябрь 2023 г. 16:44:30
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Знаменский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Казначейство России

КБИ г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 164, 06.22 т. 10000