

УТВЕРЖДАЮ

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

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

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

- горячие обеды для обучающихся 7-11 лет
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОБЗ и детей-инвалидов 7-11 лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОБЗ 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 объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы 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
I 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

УТВЕРЖДАЮ

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

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

И.П. Давыдов

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

М. П.

№ 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

- 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 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);

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 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 12-18 лет, 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 12-18 лет, 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 12ми до 18ми 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 12ми до 18ми 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.Маенко