

УТВЕРЖДАЮ

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



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

№ 461/19 « 12 » 20 25 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 Абинский район (завтраки, обеды и полдники).

Производство экспертизы начато: 16.05.2025г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 22.05.2025г. 12 часов 00 минут.

1. Основание: заявления индивидуального предпринимателя Орлов А.О. вх № 720 /302/ои от 15.05.2025г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»).

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель Орлов А.О.

Юридический адрес: 350053, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Троицкая, д.46/1.

ИНН 301302490129

ОГРН 308302203600010

Фактический адрес: 350053, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Троицкая, д.46/1.

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель Орлов А.О.

юридический адрес: 350053, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Троицкая, д.46/1.

фактический адрес: 350053, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Троицкая, д.46/1.

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 Абинский район (завтраки, обеды и полдники)

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

Продолжение:
Страницы № 1 - 8

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

148033

- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. от 24.03.2025г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 69 карт)
- технико-технологические карты приготавливаемых блюд, разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. от 24.03.2025г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 69 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 Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. от 24.03.2025г.

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 ИП Орлов А.О. (Краснодарский край, Абинский район) в соответствии с рекомендациями сборников («Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования г.Санкт-Петербурга, СПб, речь, 2008г.-800с»; «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, ДеЛипринт, 2011-544с» и «Акт проработки» от 2021-2022г.г. санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья).

Основные (организационные) меню для учащихся 7-11 лет и 12-18 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);

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 рецептов (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 рецептов (технико-технологических картах) (раздел II п. 2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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 10СанПиН 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

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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.

Для учащихся 7 до 11 лет.

Наименование блюд	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	527	500
обед	811	700
полдник	330	300

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	603	550

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

обед	928	800
полдник	360	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	582,84	610,20	527,54	623,40	595,23	546,75	473,72
Обед	30-35	715,67	710,87	780,39	764,88	720,29	707,49	786,53
полдник	15	344,10	307,20	351,47	370,72	248,58	371,12	307,20

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
475,86	615,76	589,06	564,03	24
755,13	712,97	843,11	749,7	31,9
355,47	278,20	328,76	328,2	13,9

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	693,08	737,98	634,54	797,30	766,98	663,87	590,02
Обед	30-35	880,22	874,42	945,58	965,91	819,51	847,93	992,11
полдник	15	403,90	339,81	362,77	431,22	253,85	417,02	339,81

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
610,35	714,26	766,76	697,51	25,0
913,19	899,34	991,01	912,9	33,5
366,77	310,81	377,96	360,3	13,2

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 ОВЗ (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)	Углевод ы (г)	Калорийност ь ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод ы (г)	Калорийность ккал/ % СП*

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

1 день	18,96	24,05	71,28	582,84/26,0%	26,15	27,19	93,50	715,67/30,3%
2 день	19,63	30,47	64,39	610,20/25,0%	25,79	17,85	108,42	710,87/30,2%
3 день	29,14	10,98	76,36	527,54/25,2%	23,39	30,41	101,95	780,3/33,4%
4 день	24,21	38,17	79,71	623,4/20,1%	28,22	32,95	92,84	764,88/32,5%
5 день	25,82	28,59	63,94	595,23/20,3%	31,38	21,09	110,63	720,29/35,3%
6 день	20,29	20,50	69,56	546,75/21%	27,04	23,06	93,14	707,49/30,1%
7 день	19,02	12,17	71,93	473,72/20,2%	21,32	37,40	88,68	786,53/34,4%
8 день	11,56	16,55	69,22	475,86/22,08 %	27,49	19,66	116,45	755,13/33,1%
9 день	20,67	25,01	77,23	615,76/21,98 %	29,08	19,30	102,97	712,97/30,1%
10 день	25,25	19,06	101,22	589,06/23,6%	26,80	36,97	100,91	843,11/36,8%
Среднее % СП*	20,09/ 26,06%	19,4/ 24,6%	72,8/ 21,73%	545,6/ 23,2%	27,4/ 30,5%	29,7/ 37,6%	103,3/ 30,8%	633,8/ 33,8%

*СП-суточная потребность

12 лет и старше

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углево ды (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углево ды (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	20,63	26,74	91,03	693,08/29,0%	31,68	30,27	118,63	880,22/31,55%
2 день	22,51	36,11	80,52	737,98/28,8%	31,56	22,14	133,82	874,42/31,27%
3 день	37,29	14,89	85,80	634,54/28,1%	28,71	34,25	129,58	945,58/33,25%
4 день	30,58	43,53	108,26	797,30/21,760%	34,89	39,67	124,04	965,91/34,21%
5 день	31,60	34,05	80,54	766,98/20,7%	37,23	21,46	118,36	819,51/36,00%
6 день	23,67	23,84	87,75	663,87/21,47%	32,95	27,50	113,08	847,93/30,73%
7 день	23,85	14,42	90,97	590,02/22,62%	27,60	41,74	123,86	992,11/38,03%
8 день	15,46	19,31	92,69	610,35/22,48%	32,83	23,28	142,18	913,19/33,57%
9 день	24,16	28,05	91,54	714,26/26,25%	36,07	30,78	116,13	899,34/32,86%
10 день	30,88	25,22	125,76	766,76/25,83%	31,99	40,99	123,68	991,01/37,74%
Среднее % СП*	24,60/ 27,2%	20,59/ 25,3%	91,42/ 23,9%	673,02/ 24,7%	31,74/ 36,4%	33,15/ 37,6	122,95/ 32,64%	922,76/ 33,9%

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)	Углево ды (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углево ды (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	45,11	51,24	164,78	1298,51/55,25%	35,29	29,9	153,7	1059,77/45,68%
2 день	35,42	48,32	172,81	1321,07/56,21%	36,66	30,29	145,21	1018,07/43,32%
3 день	52,53	41,39	178,31	1307,93/55,66%	33,09	45,36	137,14	1131,86/48,16%
4 день	52,43	61,12	172,55	1388,28/59,07%	44,41	44,33	151,26	1135,6/48,32%
5 день	57,2	49,68	174,57	1315,52/55,98%	43,51	30,82	138,04	968,87/41,23%
6 день	47,33	43,56	162,7	1254,24/53,37%	40,78	30,57	142,16	1078,61/45,9%
7 день	36,34	49,57	160,61	1260,25/53,63%	32,19	49,84	125,47	1093,73/46,54%
8 день	39,05	36,21	185,67	1230,99/52,38%	36,69	34,71	153,84	1110,6/47,26%
9 день	49,75	44,31	180,2	1328,73/56,54%	40,25	31,34	132,46	991,17/42,18%

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

10 день	52,05	55,03	202,13	1432,17/60,94%	40,58	44,78	140,22	1171,87/49,87%
Среднее	46,72/	48,14/	175,43/	1313,77/	38,34/	37,19/	141,9/	1076,02/
% СП*	60,67%	60,90	52,37%	55,59%	49,79%	47,08	42,36	45,79%
		%				%	%	

*СП-суточная потребность

12 лет и старше

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод ы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углево ды (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	52,31	57,01	209,66	1573,3/60,55%	46,39	36,93	194,82	1284,12/49,58%
2 день	54,45	62,06	212,64	1613,0/60,17%	43,58	36,33	173,62	1214,23/44,40%
3 день	66,00	49,14	214,85	1580,12/58,09%	38,97	49,70	165,14	1308,35/46,59%
4 день	55,47	83,20	232,30	1763,21/64,8%	55,72	53,03	207,85	1397,13/46,23%
5 день	68,83	55,51	198,90	1586,49/58,33%	49,54	31,28	146,72	1073,36/48,98%
6 день	56,62	51,34	200,83	1511,8/55,58%	51,44	37,97	192,97	1264,95/49,03%
7 день	41,45	56,16	214,83	1582,13/58,17%	39,62	55,93	163,66	1331,92/51,12%
8 день	48,29	42,59	234,87	1523,54/56,01%	42,59	38,82	180,47	1279,96/47,06%
9 день	60,23	58,83	207,67	1613,16/59,31%	48,39	44,57	148,63	1210,15/41,21%
10 день	62,87	66,21	249,44	1757,77/64,62%	49,85	50,28	178,02	1368,97/51,99%
Среднее	56,61/	57,82/	217,77/	1610,39/	46,61/	43,49/	175,19/	1273,31/
% СП*	62,89%	62,84	56,84%	59,21%	51,79	47,27	45,74%	46,81%
		%			%	%		

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 двухкратном 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.

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	9,9	12,43	37,94	47,43	47,88	59,85	37,94	47,43
Хлеб пшеничный	150	28,3	18,87	47,9	31,93	76,2	50,80	56,60	37,73
Мука пшеничная	15	1,54	10,27	7,21	48,07	8,75	58,33	26,53	176,87
Крупы, бобовые	45	24,39	54,20	23,79	52,87	48,18	107,07	23,79	52,87
Макаронные изделия	15	10,22	68,13	0	0	10,22	68,13	0	0
Картофель	187	21,38	11,43	184,09	98,44	205,47	109,88	184,09	98,44
Овощи	280	50,46	18,02	144,39	51,57	194,85	69,59	144,39	51,57
Фрукты свежие	185	50,0	27,03	0,00	0	50,00	27,03	61,00	32,97
Сухофрукты	15	2	13,33	6,00	40	8,00	53,33	7,00	46,67
Соки плодовоовощные	200	60,00	30	40,00	20	100,00	50	60,00	30,00
Мясо	70	27,83	39,83	35,05	50,07	62,93	89,90	35,05	50,07
Субпродукты (печень)	30								
Птица	35	23,65	67,57	24,01	68,60	47,66	136,17	24,01	68,60

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Рыба	58	0	0	19,86	34,24	19,86	34,24	19,86	34,2
Молоко	300	76,5	25,40	6,14	2,05	82,34	27,45	106,14	35,38
Кисломолочная продукция	150	0	0	18	12	18,00	12,00	92,00	61,33
Творог	50	13,80	27,60			13,8	27,60	9,00	18,00
Сыр	10	2,46	24,6			2,4	24,60	3,69	36,90
Сметана	10	2,7	27,50	3,2	32,40	5,9	59,90	3,24	32,40
Масло сливочное	30	7,3	24,33	5,92	19,73	13,22	44,07	9,11	30,37
Масло растительное	15	3,9	26,07	9,5	63,87	13,49	89,93	9,70	64,67
Яйцо (шт)	1 (40 г)	0,12	12,	0,064,18	6,40	0,182	18,20	0,47	47,40
Сахар	30	8,7	29,00	7,7	25,70	16,45	54,80	9,30	31,00
Кондитерские изделия	10	2	20	0,00	0	2	20	4	40,00
Чай	1	0,3	30	0,3	30	0,6	60	0,30	30,00
Какао-порошок	1	0,6	60	0	0	0,6	60	0	0
Кофейный напиток	2	1,2	60	0	0	1,2	60	0	0
соль	3	0,38	12,67	1,2	41,33	1,62	54,00	1,36	45,33

12 лет и старше

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне- суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	11,22	9,35	58,72	48,93	69,94	58,28	60,72	50,60
Хлеб пшеничный	200	40,8	20,40	64,04	32,02	104,84	52,42	73,04	36,52
Мука пшеничная	20	1,73	8,65	7,39	36,95	9,12	45,60	35,25	176,25
Крупы, бобовые	50	29,75	59,50	27,44	54,88	57,19	114,38	27,44	54,88
Макаронные изделия	20	12,24	61,20	0	0	12,24	61,20	0	0
Картофель	187	26,33	14,08	206,53	110,44	232,86	124,52	206,53	110,44
Овощи	320	75,06	23,46	193,52	60,48	268,58	83,93	193,52	60,48
Фрукты свежие	185	50	27,03	0	0,00	50	27,03	61,00	32,97
Сухофрукты	20	2	10,00	8	40,00	10	50,00	9,60	48,00
Соки плодовоовощные	200	60	30	40,00	20,00	100,00	50,00	60,00	30,0
Мясо	78	30,01	38,47	39,315	50,40	69,32	88,87	39,31	50,40
Субпродукты (печень)	40	0	0	0	0	0	0	0	0
Птица	53	27,82	52,49	27,67	52,21	55,49	104,70	27,67	52,21
Рыба	77	0	0	23,09	29,99	23,09	29,99	23,09	29,99
Молоко	350	87,57	25,02	7,22	2,06	94,79	27,08	107,22	30,63
Кисломолочная продукция	180	0	0	20,00	11,11	20,00	11,11	100,00	55,56
Творог	60	18,4	30,67	0	00	18,4	30,80	15,60	26,00
Сыр	15	2,4	16,00	0	0	2,4	16,00	5,65	37,67
Сметана	10	3,2	32,00	3,56	35,60	6,7	67,60	3,56	35,60
Масло сливочное	35	8,7	24,00	6,61	18,89	15,22	43,49	10,81	30,89
Масло растительное	18	4,6	26,00	10,73	59,61	15,41	85,61	10,91	60,61
Яйцо (шт)	1	0,123	12,30	0,076	7,60	0,199	19,90	0,56	56,00
Сахар	35	11,4	31,9	7,8	22,46	19,3	54,37	9,78	27,94
Кондитерские изделия	15	3	20,00	0	0	3	20,00	6,00	40,33
Чай	2	0,6	1,4	0,4	0,9	1,0	2,3	0,40	0,95
Какао-порошок	1,2	0,7	58,33	0	0	0,7	58,33	0	0
Кофейный напиток	2	1,2	60,00	0	0	1,2	60,00	0	0
соль	5	0,85	17,00	1,82	36,40	2,67	53,40	2,08	41,60

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

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 Абинский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые ИП Орлов А.О. (Россия, Краснодарский край, Абинский район) от 24.03.2025г. соответствует:

- 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».

Врач по общей гигиене



Л.В.Белоусова.

Северский филиал

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»