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

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

УТВЕРЖДАЮ

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1462/26 «2» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года, разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская, ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева

Производство экспертизы начато: 01.12.2022г. в 13.00ч.
Производство экспертизы окончено: 02.12.2022г. в 15.00ч.

1.**Основание**: заявление директора МБОУ НОШ № 40, зарегистрированное под Вх.№1287/1235/ОИ от 23.11.2022г. в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. **Заявитель**: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

ИНН: 2341009166

ОГРН: 1022304295518

фактический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

3.**Разработчик**: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

Фактический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

1729

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; 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» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года, разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская , ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий
- пояснительная записка к меню
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская, ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной. М..: Хлебпродинформ, 2004г., 403с. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 2005г, 403 с.
- Технико-технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

По результатам экспертизы основного 10-дневного меню (завтрак) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год установлено:

1. Основное 10-дневное меню (завтрак) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1945, 06.22, т. 10000.

блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено одноразовое питание: завтрак 25% (п.8.1.2 приложение № 12).

4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).

5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на все рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. С-витаминизация предусмотрена путем ежедневной закладки витамина С в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. Согласно пояснительной записке, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150- 200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150-170	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай ,напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	150	100

11. 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 -11 лет

Название 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	580,8	500

Кушевский

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308058160, а4, 1945, 06.22, т 100х10.

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из творожных и яичных блюд, молочных супов, закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

12.Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - 25% от суточной калорийности

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
Завтрак	479,30	653,06	545,82	607,34	659,29	20-25	588,9	25
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	510,20	593,15	611,99	625,40	831,12	20-25	634,3	26
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) - 25% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак (25%)		Белки, г/завтрак (25%)		Жиры, г/завтрак (25%)		Углеводы,г/ завтрак (25%)	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	611,6	587,5	22,46	19,25	19,75	19,75	92,19	83,75

14. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 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).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)			
п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 7-11 лет	
		100%	25%
1	Хлеб ржаной	80	20
2	Хлеб пшеничный	150	37,5

Куневекий

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

3	Мука пшеничная	15	3,75
4	Крупы, бобовые	45	11,25
5	Макаронные изделия	15	3,75
6	Картофель	187	46,68
7	Овощи	280	70,2
8	Фрукты свежие	185	48
9	Сухофрукты	15	3,75
10	Соки	200	40
11	Мясо 1-ой категории	70	17,5
12	Птица	35	8,95
13	Рыба	58	14,5
14	Молоко	300	75,15
15	Творог	50	12,5
16	Сыр	10	2,5
17	Сметана	10	2,5
18	Масло сливочное	30	7,5
19	Масло растительное	15	3,75
20	Яйцо	1	9,76
21	Сахар	30	7,5
22	Кондитерские изделия	10	2,5
23	Чай	1	0,25
24	Какао-порошок	1	0,25
25	Кофейный напиток	2	0,5
26	Соль пищевая йодированная	3	0,75
27	Субпродукты	30	7,5
28	Кисломолочная продукция	150	37,5
29	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05
30	Крахмал	3	0,75

7.Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года, разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская, ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева, соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

Врач по общей гигиене Т.Н. Пожиленкова

ЛО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2309059160, а4, 1945, 06.22, т. 10000.

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

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

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

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1461/26 «2» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (обед) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года, разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст. Ленинградская, ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева

Производство экспертизы начато: 01.12.2022г. в 09.00ч.
Производство экспертизы окончено: 02.12.2022г. в 14.00ч.

1.Основание: заявление директора МБОУ НОШ № 40, зарегистрированное за Вх.№1287/1235/ОИ от 23.11.2022г. в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2. Заявитель: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

ИНН: 2341009166

ОГРН: 1022304295518

фактический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

3.Разработчик: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

Фактический адрес: Краснодарский край, 353740, Ленинградский р-н, Ленинградская ст-ца, Красная ул., 152

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

Продолжение:
Страницы № 2-5

1728

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1699/1, 11.21, т. 8000.

4.Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; 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» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню (обед) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская, ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева;
- Технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: представленное основное (организованное) 10-дневное меню (обед) на период 2022-2023 учебного года (сезон: зимне-весенний) разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская, ул.Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной. М..: Хлебпродинформ, 2004г., 403с. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 2005г, 403 с.
- Технико-технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

По результатам экспертизы основного 10-дневного меню (обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год (зимне-весенний период) установлено:

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, вн. 1945, 06.22, т. 10000.

1. Основное 10-дневное меню (обед) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний) на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено одноразовое питание: обед 30-35% (п.8.1.2 приложение №12).

4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец).

5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на все рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборнике рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. С-витаминизация предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

9. Согласно пояснительной записке, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7 -11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Первое блюдо	250	200-250
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай,напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200

11. Суммарные объемы 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 объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	742	700

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1945, 06.22, т. 10000.

Обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски (огурец квашенный, квашеная капуста, промышленного консервирования икры кабачковой, зеленого горошка, свеклы тушеной, кукурузы промышленного консервирования), горячих первых (супы с бобовыми и крупами, щи, борщ, рассольник) и вторых блюд (гарниры крупяные, макаронные изделия, картофель; мясные и рыбные кулинарные изделия) напитков (соки, кисели, компоты).

12. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 30-35% от суточной калорийности

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорий ность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
Обед	845,46	748,02	966,62	602,88	767,30	30-35	786,056	33
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийн ость за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
Обед	924,05	666,81	752,10	808,84	842,91	30-35	798,942	34
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%								

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательном учреждении 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 30 - 35% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал,обед (33,7 %) 30-35%		Белки, г/обед		Жиры, г/обед		Углеводы, г/ обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	792,099	705-822,5	31,12	26,95	27,93	27,65	118,25	117,25

14. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 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).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)		
п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки 7-11 лет

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, а4, 1945, 06.22, т. 10000.

		100%	35%
1	Хлеб ржаной	80	28
2	Хлеб пшеничный	150	52,5
3	Мука пшеничная	15	5,25
4	Крупы, бобовые	45	15,75
5	Макаронные изделия	15	5,25
6	Картофель	187	65,45
7	Овощи	280	98
8	Фрукты свежие	185	64,75
9	Сухофрукты	15	5,25
10	Соки	200	70
11	Мясо 1-ой категории	70	24,5
12	Птица	35	12,25
13	Рыба	58	20,3
14	Молоко	300	105
15	Творог	50	17,5
16	Сыр	10	3,5
17	Сметана	10	3,5
18	Масло сливочное	30	10,5
19	Масло растительное	15	5,25
20	Яйцо	1	0.35
21	Сахар	30	10,5
22	Кондитерские изделия	10	3,5
23	Чай	1	0,35
24	Какао-порошок	1	0,35
25	Кофейный напиток	2	0,7
26	Соль пищевая йодированная	3	1,05
27	Субпродукты	30	10,5
28	Кисломолочная продукция	150	52,5
29	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,07
30	Крахмал	3	1,05

7.Вывод: основное (организованное) 10-дневное меню (обед) на зимне-весенний период 2022-2023 учебного года разработанное МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район (Краснодарский край, 353740, Ленинградский район, ст.Ленинградская, ул. Красная, 152) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательной организации МБОУ НОШ № 40 имени Н.Т. Воробьева, соответствуют требованиям раздела II п.2.8; 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» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

Врач по общей гигиене Т.Н. Пожиленкова

Пуцовский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

АО «КБИ», г. Краснодар, ИНН 2308059160, зк. 1945, 06.22, т. 10000.