

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

110 Заместитель руководителя

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU 710012 выдан 22 апреля 2015 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 610/29 «05» 08 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-ти дневного меню (завтраки и обеды, полдники) для учащихся возрастной категории с 7-11 лет, 12 лет и старше на осенний (весенний) период, разработанный Управлением образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края по адресу: 353240, РФ, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская ул. Орджоникидзе, д. 2/2.

Производство экспертизы начато: 04.07.2025 г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 04.08.2025 г. 14 часов 00 минут.

1. Основание: заявление Управления образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края от 04.07.2025 г., входящий № 29/953/382/ОИ от 04.07.2025 г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: Управление образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края в лице начальника управления образования Мазыко Л.В.

Юридический адрес: 353240, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская, ул. Орджоникидзе, д. 2/2.

ИНН: 2348020955

ОГРН: 1022304541500

Фактический адрес: 353240, Краснодарский край, ст. Северская, ул. Ильская, 7а

3. Разработчик: Управление образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края.

Юридический адрес: 353240, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская.

Фактический адрес: 353240, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская, ул. Орджоникидзе, д. 2/2.

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 2, 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;

Продолжение:

Страницы № 1/2

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

основное (организованное) 10-дневное меню, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский муниципальный район Краснодарского края (завтраки, обеды и полдники) осенний (весенний) период;

- основное (организованное) 10-дневное меню, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский муниципальный район Краснодарского края (завтраки, обеды и полдники) осенний (весенний) период;

- технологические карты, разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края Мазько Л.В. от 04.07.2025г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 76 карт)

- технологические карты, разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края Мазько Л.В. от 04.07.2025 г. для возрастной категории от 12 лет и старше (всего 76 карт)

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

На экспертизу представлено основное (организованное) 10-дневное меню, для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский муниципальный район Краснодарского края (завтраки, обеды и полдники) на осенний (весенний) период; разработанные и утверждённые начальником управления образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края Мазько Л.В. от 04.07.2025 г.

При рассмотрении основного (организованного) 10-дневного меню (завтраки, обеды и полдники) установлено: наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

Представлены технологические карты (рецептуры) готовых блюд, вырабатываемых, реализуемых и утвержденных Л.В. Мазько (Россия, Краснодарский край, Северский 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, Делли принт, 2011-544с, 2017-544с.»).

Основное (организационное) меню для учащихся 7-11 лет и 12-18 лет разработано 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 основное (организованное) меню разработано 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 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню соответствуют

наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В 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 йододифицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная; для дополнительного обогащения рациона питания детей, используются соки промышленного изготовления обогащенные витаминами и микроэлементами, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты, кисломолочные напитки.

Полдник состоит из кулинарных изделий, вторых блюд, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям молочной продукции 2,5% жирности (молоко), в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

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)	
	фактически	норма
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,	180-200	180-200

какао, сок)		
фрукты	100	100

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	масса порций (выход в граммах)	
	фактически	норма
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 объемы	
	блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	500-550	500
обед	728-822	700
полдник	322-366	300

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд		
	фактические объемы	нормируемые

	блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	553-689	550
обед	903--971	800
полдник	403-445	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	546,2	573,18	488,41	545,91	513,4	576,75	482,72
Обед	30-35	822,48	822,12	822,49	822,22	824,02	822,78	822,59
полдник	10-15	402,94	322,09	358,77	345,72	352,04	366,15	355,43

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
640,49	492,31	541,93	540,13	22,98
822,21	822,29	822,55	822,51	35,00
345,49	345,26	334,67	352,86	15,02

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7
завтрак	20-25	620,81	600,3	612,97	647,89	673,82	582,26	543,28
Обед	30-35	994,81	910,37	921,58	943,99	952,06	983,23	971,38
полдник	10-15	408,92	445,74	424,73	403,69	426,38	403,04	420,37

Свердловский

8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
690,66	578,86	587,75	613,86	22,57
912,27	895,43	848,01	933,31	34,31
414,15	406,35	408,50	416,19	15,3

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 ОБЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по основному (организованному) десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

7-11 лет

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод ы (г)	Калорийнос ть ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод ы (г)	Калорийнос ть ккал/ % СП*
1 день	16,41	19,22	65,61	546,2/23,24%	27,11	29,03	119,97	822,48/35%
2 день	17,122	15,721	80,428	573,18/24,36 %	23,92	27,517	114,095	822,121/34,98 %
3 день	15,77	19,4	65,88	488,41/20,78 %	27,45	27,06	115,52	822,12/34,98 %
4 день	18,944	24,043	78,143	545,91/23,23 %	27,4	27,81	120,59	822,49/35%
5 день	18,6	16,6	77,19	513,4/21,85%	27,55	27,64	115,84	822,22/34,99

								%
6 день	19,16	22,45	67,49	576,75/24,54 %	27,11	31,03	120,39	824,02/35,06 %
7 день	15,931	16,37	66,543	482,72/20,54 %	28,03	28,06	133,07	822,59/35%
8 день	22,542	19,611	93,508	640,49/27,25 %	27,45	27,68	122,17	822,21/34,98 %
9 день	18,84	17,18	66,57	492,31/20,95 %	26,37	27,95	117,62	822,29/35%
10 день	18,23	16,51	82,85	541,93/23,06 %	26,93	27,99	122,58	822,55/35%
Среднее % СП*	18,15/23, 58%	18,71// 23,68%	74,42/22,2 1%	540,13/22,98 %	24,28/3 1,56%	25,42/3 2,17%	108,91/32, 51%	822,51-35%

*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)	Углевод ы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	19,567	20,515	85,063	620,81/22,82%	32,326	35,612	132,02	994,81
2 день	17,042	17,761	89,078	600,3/22,07%	31,5	28,497	115,8	910,37
3 день	21,56	25,55	83,96	612,97/22,54%	32,5	32,36	125,84	921,58
4 день	22,418	21,607	85,843	647,89/23,82%	32,24	32,37	134,14	943,99
5 день	22,35	18,88	95,37	673,82/24,77%	33,11	32,02	133,21	952,06
6 день	19,231	22,446	72,302	582,26/21,14%	35,44	41,52	133,12	983,23
7 день	19,08	19,13	89,43	627,41/23,06%	27,577	27,043	153,68	971,38
8 день	22,012	29,401	98,688	690,66/25,36%	31,41	35,69	114,72	912,27
9 день	19,61	19,48	71,01	578,86/21,28%	28,37	30,36	127,55	895,43
10 день	18,33	20,74	81,89	587,75/21,61%	29,15	30,94	114,04	848,01
Среднее % СП*	20,12/22, 35%	21,55/2 3,42%	85,26/22, 26%	622,27/22,87%	31,36/3 4,85%	32,64/3 5,48%	128,41/3 3,53%	933,31/34,31%

Реверский

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)	Углевод ы (г)	Калорийнос ть ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углево ды (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	43,52	48,25	185,58	1368,68/58,24 %	40,05	41,25	181,01	1 225,42/52,14%
2 день	41,04	43,24	194,52	1395,30/59,37 %	34,62	39,19	164,04	1 144,21/48,68%
3 день	43,22	46,46	181,40	1310,53/55,76 %	39,00	39,62	167,27	1 180,89/50,25%
4 день	46,34	51,85	198,73	1368,40/58,23 %	41,79	41,66	170,22	1 168,21/49,71%
5 день	46,15	44,24	193,03	1335,62/56,86 %	39,49	39,46	171,25	1 174,26/49,96%
6 день	46,27	53,48	187,88	1400,77/59,60 %	38,86	42,55	171,52	1 190,17/50,64%
7 день	43,96	44,43	199,61	1305,31/55,54 %	39,43	41,51	186,21	1 178,02/50,12%
8 день	49,99	45,13	184,19	1314,60/55,94 %	39,25	39,26	163,31	1 167,70/49,69%
9 день	45,21	45,13	184,19	1314,60/55,94 %	45,02	43,55	163,32	1 167,55/49,68%
10 день	45,16	44,50	122,58	1364,48/58,06 %	38,57	39,56	170,49	1 157,22/49,24%
Среднее	45,09	46,67	183,17	1 347,83	39,61	39,59	165,87	1 143,16

% СП*	58,55%	59,07%	54,68%	57,35%	51,44%	50,11%	49,51	48,64%
-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	-------	--------

*СП-суточная потребность

12 лет и старше

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод ы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белк й (г)	Жиры (г)	Углевод ы (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	51,89	56,13	217,08	1615,63/59,39%	49,35	50,07	189,44	1403,73/51,60%
2 день	48,54	46,26	204,87	1510,67/55,54%	44,52	42,47	186,08	1356,11/49,86%
3 день	54,06	57,91	209,80	1534,55/56,42%	45,78	46,57	181,72	1346,31/49,50%
4 день	54,66	53,98	219,98	1591,88/58,52%	50,00	49,93	190,65	1347,68/49,55%
5 день	55,46	50,90	228,58	1625,88/59,77%	47,33	47,64	195,96	1378,44/50,68%
6 день	54,67	63,97	205,42	1565,49/57,55%	48,76	55,61	189,24	1386,27/50,96%
7 день	46,66	46,17	243,11	1598,79/58,78%	41,05	43,12	210,93	1391,75
8 день	53,42	65,09	213,41	1602,93/58,93%	45,43	49,29	177,05	1326,42/48,76%
9 день	47,98	49,84	198,56	1474,29/54,20%	46,50	48,08	184,20	1301,78/47,86%
10 день	47,48	51,68	195,93	1435,76/52,78%	42,70	44,30	171,54	1256,51/46,20%
Среднее	41,99	43,86	174,49	1268,44	46,14	47,71	187,68	1349,50
% СП*	46,65%	47,67%	45,56%	46,59%	51,26%	51,86%	49,00%	49,61%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей за десятидневный период основного (организованного) 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

С.С.С.С.С.

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 двукратном 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- суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	16,0	20,00	24	30,00	40,0	50,00	33	35,00
Хлеб пшеничный	150	30,5	20,33	45,6	30,40	76,1	50,73	66,55	35,47
Мука пшеничная	15	3,0	20,00	4,8	32,00	7,8	52,00	7,42	37,20
Крупы, бобовые	45	10,9	24,27	18,9	42,00	29,8	66,27	20,84	48,63
Макаронные изделия	15	5,0	33,53	91,1	42,00	96,1	54,87	8,73	57,14
Картофель	187	39,7	21,24	60,2	32,19	99,9	53,43	99,23	37,54
Овощи	280	71,0	25,35	94,5	33,75	165,5	59,10	128,46	39,66
Фрукты свежие	185	37,0	20,00	56	30,27	93,0	50,27	75,42	35,30
Сухофрукты	15	3,0	20,27	4,5	30,00	7,5	50,27	7,15	35,03
Соки плодовоовощные	200	56,0	28,00	60	30,00	116,0	58,00	80	35,80
Мясо	70	14,6	20,80	33,2	47,43	47,8	68,23	28,46	54,25
Субпродукты	30	7,1	23,70		0,00	7,1	23,70	15,67	2,37
Птица	35	7,7	21,94	15,7	44,86	23,4	66,80	18,47	51,54
Рыба	58	14,5	25,00	17,5	30,17	32,0	55,17	24,9	35,69
Молоко	300	60,4	20,13	90	30,00	150,4	50,13	129,39	35,01
Творог	50	12,5	25,00	15	30,00	27,5	55,00	22,54	35,50
Сыр	10	3,0	30,00	4	40,00	7,0	70,00	5	47,00
Сметана	10	2,2	21,60	3,3	33,00	5,5	54,60	4,93	38,46
Масло сливочное	30	6,2	20,63	10,7	35,67	16,9	56,30	13,66	41,30
Масло растительное	15	3,9	26,27	5,85	39,00	9,8	65,27	7,9	45,53
Яйцо (шт)	1 (40 г)	11,1	27,70	12,8	32,00	23,9	59,70	16,94	37,97

Сахар	30	6,7	22,17	7,71	25,70	14,4	47,87	14,2	30,49
Кондитерские изделия	10	2,0	20,00	3	30,00	5,0	50,00	4,5	35,00
Чай	1	2	20,00	2	30,00	2,2	30,00	5	40,00
Какао-порошок	1	2,5	36,00	3,6	36,00	4,0	59,60	7	62,00
Кофейный напиток	2	4,5	22,50	4,5	30,00	5,0	54,70	9	40,50

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	29,0	24,17	43,5	36,25	72,5	60,42	57,5	47,92
Хлеб пшеничный	200	48,0	24,00	72	36,00	120,0	60,00	98	49,00
Мука пшеничная	20	4,8	24,00	7,24	36,20	12,0	60,20	9,95	49,75
Крупы, бобовые	50	14,5	29,00	22,7	45,40	37,2	74,40	29,92	59,84
Макаронные изделия	20	6,0	30,00	10,6	53,00	16,6	83,00	14,6	73,00
Картофель	187	45,5	24,33	79,4	42,46	124,9	66,79	117,1	62,62
Овощи	320	98,5	30,78	126	39,38	224,5	70,16	171,9	53,72
Фрукты свежие	185	46,0	24,86	76	41,08	122,0	65,95	96,7	52,27
Сухофрукты	20	4,8	24,00	7,2	36,00	12,0	60,00	8,7	43,50
Соки плодовоовощные	200	60,0	30,00	60	30,00	120,0	60,00	80	40,00
Мясо	78	18,8	24,10	37,8	48,46	56,6	72,56	49,9	63,97
Субпродукты	40	9,9	24,75		0,00	9,9	24,75	5,87	14,68
Птица	53	12,8	24,15	19,2	36,23	32,0	60,38	32,4	61,13
Рыба	77	18,5	24,03	27,8	36,10	46,3	60,13	35,92	46,65
Молоко	350	84,1	24,03	126	36,00	210,1	60,03	178,3	50,94
Творог	60	15,0	25,00	21,6	36,00	36,6	61,00	32,1	53,50
Сыр	15	4,0	26,67	5,48	36,53	9,5	63,20	7,48	49,87
Сметана	10	2,4	24,00	4,05	40,50	6,5	64,50	7,05	70,50

Масло сливочное	35	8,8	25,14	12,8	36,57	21,6	61,71	18,76	53,60
Масло растительное	18	4,6	25,56	7,52	41,78	12,1	67,33	11,01	61,17
Яйцо (шт)	1	14,4	20,00	15,4	38,50	29,8	74,50	20,2	50,50
Сахар	35	7,2	20,57	9,03	25,80	16,2	46,37	13,23	37,80
Кондитерские изделия	15	4,0	26,67	5	33,33	9,0	60,00	8	53,33
Чай	2	1,0	50,00	6	40,00	7,0	45,00	9	45,00
Какао-порошок	1,2	4,0	23,33	4	33,30	8,0	56,60	8	66,60
Кофейный напиток	2	5,0	25,00	4,5	33,20	9,5	57,50	8,1	40,50

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 (организовванное) 10-дневное меню на осенний (весенний) период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский муниципальный район Краснодарского края (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые начальником управления образования администрации МО Северский муниципальный район Краснодарского края Мазько Л.В от 04.07. 2025 г. **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 (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

Л.В.Белоусова.

Северский