

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

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Шаровникова Т.А.
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1800

« 31 » августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период

Производство экспертизы начато: 07.08.2023 13-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2023 14-30 ч.

1. Основание: заявление директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: общество с ограниченной ответственностью «Ваша сервисная компания» (ООО «ВСК»)

Юридический адрес: 410010, Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8

ИНН: 2361018056

ОГРН: 1202300047806

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19

3. Разработчик: ООО «Ваша сервисная компания»

Юридический адрес: 410010, Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) меню меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период,

- технологические карты кулинарных блюд и изделий,

- технико – технологические карты блюд и изделий,

- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

Продолжение:

Страницы № 2-4

291

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

УТВЕРЖДАЮ



Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

М.П.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1796 « 31 августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период

Производство экспертизы начато: 07.08.2023 13-30 ч.
Производство экспертизы окончено: 31.08.2023 10-00 ч.

1. **Основание:** заявление директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** общество с ограниченной ответственностью «Ваша сервисная компания» (ООО «ВСК»)

Юридический адрес: 410010, Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8

ИНН: 2361018056

ОГРН: 1202300047806

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19

3. **Разработчик:** ООО «Ваша сервисная компания»

Юридический адрес: 410010, Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19

4. **Цель экспертизы:** на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период,

- технологические карты кулинарных блюд и изделий,

- технико – технологические карты блюд и изделий,

- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

Продолжение:

Страницы № 2-4

287

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

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»
М. П.

Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1801 «31» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период

Производство экспертизы начато: 07.08.2023 13-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2023 15-30 ч.

1. Основание: заявление директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. Заявитель: общество с ограниченной ответственностью «Ваша сервисная компания» (ООО «ВСК»)

Юридический адрес: 410010, Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8

ИНН: 2361018056

ОГРН: 1202300047806

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19

3. Разработчик: ООО «Ваша сервисная компания»

Юридический адрес: 410010, Саратовская область, г.о. город Саратов, г. Саратов, ул. им.Осипова В.И., зд.1, помещ.8

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, оф. 19

4. Цель экспертизы: на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основное (организованное) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,

Лабинский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:
Страницы № 24

292

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (обед и полдник – для детей с ОВЗ и детей – инвалидов, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. основное (организованное) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям».

2. По основному (организованному) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед и полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед и полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры, в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы с 7 до 11 лет),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей с 7 до 11 лет),

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (обед, полдник). Обед состоит из закуски (салата или соленых овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка. По меню присутствуют фрукты.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ основного (организованного) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям».

2. По основному (организованному) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед) и горячего второго блюда (завтрак).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (завтрак и обед), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры, в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы с 7 до 11 лет),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей с 7 до 11 лет),

- с учетом сезонности.

5. По меню организовано 2х- разовое питание (завтрак, обед). Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Обед состоит из закуски (салата или соленых овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка. По меню присутствуют фрукты.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

- технико – технологические карты блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора ООО «Ваша сервисная компания» Беловой Ю.С. вх. №2521 от 07.08.2023, Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ основного (организованного) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (обед и полдник – для детей с ОВЗ и детей - инвалидов, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. основное (организованное) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по оценке соответствия меню обязательным требованиям».

2. По основному (организованному) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период включено горячее питание, а именно наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед и полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно указаны наименование приема пищи (обед и полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры, в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде.
- на период 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 12 лет и старше),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 12 лет и старше),
- с учетом сезонности.

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.
7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.
8. Представлены технологические и технико – технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты и технико – технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи. Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.
9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	150-260	150-200
закуска	60	60-100
первое блюдо	200	200-250
второе блюдо	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	200	180-200
фрукты	120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед и полдник) по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищи	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	868 (720-980)	700
полдник	413 (360-450)	300

11. Согласно представленных технологических карт и технико – технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

Мабирский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические и технико – технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты и технико – технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	150-260	150-200
закуска	60	60-100
первое блюдо	200	200-250
второе блюдо	90-100	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	200	180-200
фрукты	120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак и обед) по меню (возрастная категория с 7 до 11 лет) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищи	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	589 (500-700)	500
Обед	868 (720-980)	700

11. Согласно представленных технологических карт и технико – технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

Слабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

5. По меню организовано 2х- разовое питание (обед и полдник). Обед состоит из закуски (салата или соленых овощей), горячего первого, горячего второго блюда и напитка. По меню присутствуют фрукты.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используется.

8. Представлены технологические и технико – технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты и технико – технологические карты составлены с указанием сборника рецептур и номера рецептуры, согласно данного сборника; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по меню (возрастная категория 12 лет и старше) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	200-250	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо	100-120	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	200	180-200
фрукты	120	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (обед и полдник) по меню (возрастная категория 12 лет и старше) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	984 (860-1150)	800
полдник	462 (370-560)	350

11. Согласно представленных технологических карт и технико – технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

Майжский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

12. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся с 7 до 11 лет обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед – 35% от общесуточной калорийности, полдник – 15% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: основное (организованное) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньшина Л.В.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

12. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся с 7 до 11 лет обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осеннее – зимний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

12. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 12 лет и старше обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: обед – 35% от общесуточной калорийности, полдник – 15% от общесуточной калорийности.

7. Вывод: основное (организованное) меню обедов и полдников (II смена) для организации питания детей с ОВЗ и детей – инвалидов в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осеннее – зимний период соответствует требованиям раздела II п.2.8, раздела V п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Маньпина Л.В.

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»