

УТВЕРЖДАЮ

*Ч. В.* Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Северском филиале

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

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 06/23 «15» 01 2024 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 осеннее-зимний-весенний период, разработанных Управлением образования администрации МО Северский район по адресу: 353240, РФ, Краснодарский край, Северский район, ст. Северская ул. Орджоникидзе, д. 2/2.

Производство экспертизы начато: 28.12.2023г. 10 часов 00 минут.

Производство экспертизы окончено: 15.01.2024г. 11 часов 00 минут.

**1. Основание:** заявление Управления образования администрации МО Северский район от 28.12.2023 г., входящий № 2420/750/ОИ от 28.12.2023г., зарегистрированное в Северском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

**2. Заявитель:** Управление образования администрации МО Северский район в лице начальника управления образования Мазько Л.В.

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

**ИНН:** 2348020955

**ОГРН:** 1022304541500

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

**3. Разработчик:** Управление образования администрации МО Северский район

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

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

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям:

-раздел 11, 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;

*Северский* филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы № 2-8

147985

- основное (организованное) 10-дневное меню, для обучающихся от 7 до 11 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники)
- основное (организованное) 10-дневное меню, для обучающихся от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники)
- технологические карты, разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В. от 09.01.2024г. для возрастной категории от 7 до 11 лет (всего 76 карт)
- технологические карты, разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В. от 09.01.2024 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 район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утвержденные начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В. от 09.01.2024 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, ДеЛиПринт, 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

*Авершин* \_\_\_\_\_ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

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 рамках)	
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 рамках)	
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	526	500	
обед	821	700		
полдник	350,5	300		

*С.В.Сидорова*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Для учащихся 12 лет и старше.

Наименование блюд	фактические суммарные	нормируемые суммарные
	объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
завтрак	590	550
обед	957,5	800
полдник	377	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	8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	581,5	537,8	589,0	580,4	502,3	542,2	559,3	661,82	724,3	578,6	585,7	24,9
Обед	30-35	776,6	739,9	808,0	823,7	855,7	779,2	637,9	820,9	743,4	730,3	771,5	32,8
полдник	10-15	295,3	367,9	427,4	344,3	348,4	351,8	379,6	375,2	305,9	312,6	350,8	14,9

Для учащихся 12 лет и старше

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	688,6	651,8	644,2	652,6	545,1	609,2	663,0	721,0	657,3	659,9	649,2	23,8
Обед	30-35	863,1	902,7	826,3	970,5	951,0	949,9	877,7	943,7	900,5	880,0	906,5	33,3
полдник	10-15	287,0	390,0	414,8	405,9	273,2	466,4	370,4	388,0	351,8	366,3	371,3	13,6

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 %.

*Свердлов* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	15,4	22,3	74,6	581,5/24,74%	23,9	28,4	114,3	776,6/33,04%
2 день	16,9	19,8	67	537,8/22,89%	27,4	25	96,6	739,9/31,49%
3 день	19,7	19,3	77,6	589,0/25,06%	26,1	27,4	109,8	808,0/34,38%
4 день	22,6	19,9	69,6	580,4/24,7%	25,8	30,5	100,5	823,7/35,05%
5 день	18,8	18,1	61,0	502,3/21,37%	34,4	32,6	114,5	855,7/36,41%
6 день	18,8	18,6	71,9	542,2/23,07%	24,1	31,4	101,1	779,2/33,16%
7 день	18,8	20,2	67,8	559,3/23,8%	23,5	22,0	102,0	637,9/27,14%
8 день	22,7	26,3	79,6	661,2/28,13%	26,9	19,1	126,6	820,9/34,93%
9 день	23,1	37,4	71,5	724,3/30,82%	24,4	24,9	109,0	743,4/31,63%
10 день	20,2	19,9	69,5	578,6/24,62%	28,4	29,3	100,9	730,3/31,08%
Среднее % СП*	19,3/ 25,12%	22,2/ 28,08%	71,0/ 21,19%	585,7/ 24,92%	26,5/ 34,39%	27,06/ 34,23%	107,53/ 32,09%	771,6/32,83%

\*СП-суточная потребность

12 лет и старше

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	19,2	24,1	91,0	688,6/25,31%	28,5	27,7	129,0	879,5/32,34%
2 день	21,1	23,3	76,6	651,8/23,96%	30,3	31,3	113,2	902,7/33,19%
3 день	23,6	23,5	80,3	644,2/23,68%	23,8	31,3	117,9	826,3/30,37%
4 день	24,7	22,8	95,4	652,6/24%	32,9	37,0	130,9	970,5/35,68%
5 день	21,3	19,1	77,2	545,1/20,05%	33,3	32,6	129,3	951,0/34,96%
6 день	18,7	17,5	94,6	609,2/22,4%	32,00	38,5	116,6	949,9/34,92%
7 день	18,6	26,2	81,2	663,0/24,38%	31,5	30,9	129,5	877,7/32,27%
8 день	25,3	24,7	95,9	721,0/26,57%	30,5	27,8	132,7	943,7/34,69%
9 день	22,8	23,2	77,2	657,3/24,17%	31,4	32,3	130,3	900,5/33,1%
10 день	22,47	23,1	89,9	659,9/24,26%	34,7	38,0	11,5	901,2/33,13%
Среднее % СП*	21,7/ 23,8%	22,7/ 24,6%	85,83/ 22,41%	646,73/23,8%	25,7/ 34,3%	27,3/ 35,06%	103,9/ 32,5%	758,6/33,5%

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)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	39,3	50,7	188,9	1358,1/57,78%	35,5	36,3	152,6	1071,9/45,61
2 день	44,3	44,8	163,6	1277,7/54,37%	35,6	36,6	145,5	1107,8/47,14%

*Свердлов* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

3 день	45,7	46,6	187,3	1397,1/59,45%	41,6	42,6	152,9	1235,4/52,57%
4 день	48,4	50,4	170,1	1404,1/59,74%	34,8	38,5	149,7	1168/49,7%
5 день	53,2	50,7	175,5	1308/55,65%	46,4	45	160,4	1204,1/51,23%
6 день	42,9	49,99	172,95	1321,35/56,22%	35,9	45	149,1	1131/48,12%
7 день	42,3	42,2	169,8	1197,2/50,94%	35,5	36	140,4	1017,5/43,29%
8 день	49,6	45,4	205,8	1482,1/62,75%	38,5	30,2	180,9	1196,1/50,89%
9 день	47,5	62,3	180,5	1467,7/62,45%	35,6	37,7	283,4	1049,3/44,65%
10 день	48,5	49,2	170,4	1309/55,7%	37,3	42,8	137,7	1042,9/44,38%
Среднее	45,8	49,2	178,5	1351,5	37,7	39	151,5	1122,4
% СП*	59,48	62,27	53,28	57,51	48,96	49,36	45,22	47,76

\*СП-суточная потребность

12 лет и старше

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП
1 день	47,5	52	223,4	1568,1/57,65%	41,9	37,8	170,7	1166,5/42,88%
2 день	51,4	54,6	189,8	1554,5/57,15%	39,5	45,1	166,2	1292,7/47,53%
3 день	47,4	54,8	198,2	1470,5/54,06%	39,8	46,7	171	1241,1/45,62%
4 день	57,6	59,8	226,3	1623,1/59,07%	43,2	46,9	191	1376,4/50,6%
5 день	54,6	51,7	206,5	1157,5/42,55%	43,2	42,5	169,3	1224,2/45%
6 день	50,7	56	211,2	1559,1/57,31%	49	58,3	181,2	1416,3/52,06%
7 день	50,1	57,1	210,7	1540,7/56,64%	44,8	46	176,4	1248,1/45,89%
8 день	55,8	52,5	288,6	1664,7/61,23%	44,3	41,5	176,7	1331,7/48,96%
9 день	54,2	55,5	207,5	1557,8/57,27%	44,8	46,2	177,8	1252,3/46,05%
10 день	57,4	61,1	203,4	1561,1/57,39%	44,7	51,7	162,2	1267,5/46,6%
Среднее	47,1	50	189,7	1405,3	38,4	40,8	153,5	1130
% СП*	52,33	54,34	49,53	51,66	42,67	44,35	40,08	41,54

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 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	17	21,3	24	30	41	51,3	33	46,9
Хлеб пшеничный	150	30,56	20,4	45,41	30,3	75,91	50,7	66,55	51,4
Мука пшеничная	15	3,4	22,7	4,59	30,6	7,99	53,3	7,42	48,9
Крупы, бобовые	45	10,71	23,8	16,32	36,3	27,0	60,1	20,84	51,4
Макаронные изделия	15	3,75	25	5,34	35,6	9,09	60,6	8,73	55,6
Картофель	187	43,52	23,3	74,33	39,7	117,83	63	99,23	59,7
Овощи	280	56,37	20,1	100,49	35,9	156,86	56	128,46	50,9

Федеральное государственное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Фрукты свежие	185	47,05	25,4	55,5	30	102,55	55,4	75,42	46,2
Сухофрукты	15	3,04	20,3	4,51	30,1	10,59	50,4	7,15	56,5
Соки плодовоовощные	200	40	20	60	30	100	50	80	45
Мясо	70	14,4	20,6	21,06	30,1	35,46	50,7	28,46	46
Субпродукты	30	6,02	20,1	9,5	31,7	15,52	51,8	15,67	52,6
Птица	35	7,68	21,9	11,81	33,7	19,49	55,6	18,47	62,2
Рыба	58	14,5	25	18,6	32,1	33,1	57,1	24,9	49,6
Молоко	300	76,01	25,3	91,07	30,4	167,08	55,7	129,39	49,6
Кисломолочная продукция	150	36	24	54	36	90	60	72	54
Творог	50	15,43	28,9	15,04	30,1	30,47	69	22,54	52,6
Сыр	10	2,5	25	3	30	5,5	55	5	50
Сметана	10	2,59	25,9	3,06	30,6	5,65	56,5	4,93	58,7
Масло сливочное	30	7,5	25	9,49	31,6	16,99	56,6	13,66	52,5
Масло растительное	15	3,16	21	5,49	36,6	8,65	57,6	7,9	60,7
Яйцо (шт)	1 (40 г)	11,07	27,7	12	30	41,07	57,7	16,94	48,5
Сахар	30	6,94	23,1	9	30	15,94	53,1	14,2	56
Кондитерские изделия	10	2	20	3	30	5	50	4,5	52,5
Чай	1	2	20	3	30	5	50	5	50
Какао-порошок	1	2,5	25	3,5	35	6	60	7	70
Кофейный напиток	2	4,5	28,2	4,5	35	9	63,2	9	60

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	25	20,8	37	30,8	88	51,6	51	48,3
Хлеб пшеничный	200	42,95	21,5	60	30	102,95	51,5	83,9	48
Мука пшеничная	20	4	20	6	30	10	50	10,19	61,5
Крупы, бобовые	50	11,42	22,8	20,67	41,3	32,09	64,1	25,9	57
Макаронные изделия	20	4	20	6,2	31	10,2	51	9,61	56,6
Картофель	187	51,04	27,3	90,31	48,3	141,35	75,6	122,91	74,4
Овощи	320	76,84	24	124,16	41,4	201	65,4	156,16	56,4
Фрукты свежие	185	47,51	25,7	56,5	30,5	104,01	56,2	76,79	47
Сухофрукты	20	4	20	6	30	10	50	8,8	51
Соки плодовоовощные	200	40	20	60	30	100	50	80	45
Мясо	78	18,1	23,2	25,07	32,1	43,17	55,3	32,87	47,1
Субпродукты	40	9,6	24	14,47	36,2	24,07	60,2	20,64	59,3
Птица	53	10,6	20	16,46	31,1	27,06	60,2	23,12	49,9
Рыба	77	18,5	24	23,12	30	41,62	54	31,12	45,6
Молоко	350	93,97	26,8	108,45	31	202,42	57,8	156,19	51,5
Кисломолочная продукция	180	36	20	54	30	90	50	72	45,5
Творог	60	16,8	28	21,62	36	38,42	64	33,12	67,22
Сыр	15	3	20	4,5	30	7,5	50	6,5	50
Сметана	10	2,69	26,9	3,55	35,5	6,24	62,4	6,55	70,6
Масло сливочное	35	9,05	25,9	11,47	32,8	20,52	58,7	15,57	50,4
Масло растительное	18	3,81	21,2	6,73	37,4	10,54	58,6	9,74	62,5
Яйцо (шт)	1	0,2	20,7	0,327	32,8	0,527	53,5	0,461	53

*Свердлов* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Сахар	35	8,37	23,9	9,37	26,8	17,74	50,7	16,36	56,8
Кондитерские изделия	15	3	20	4,5	30	7,5	50	9	65
Чай	2	4	20	6	30	10	50	8,8	51
Какао-порошок	1,2	4	23,3	4	33,3	8	56,6	7,6	53,3
Кофейный напиток	2	5	25	6	30	11	55	10,5	60

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-дневное меню на осенне-зимний-весенний период для обучающихся от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных учреждениях системы управления образования МО Северский район (завтраки, обеды и полдники), разработанные и утверждённые начальником управления образования администрации МО Северский район Мазько Л.В. (Россия, Краснодарский край, Северский район) от 09.01. 2024 г. **соответствуют :**

-требованиям разделам I, 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.Белюсова.