



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ВЫСЕЛКОВСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

от 28.08.2020 г.

№ 736

станция Выселки

Об утверждении примерных циклических меню для обучающихся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Выселковский район в 2020-2021 учебном году

С целью 100 % охвата обучающихся 1 – 4 классов общеобразовательных организаций бесплатным горячим питанием с 1 сентября 2020 года, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить единое меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерные циклические меню горячих завтраков и обедов) на летне-осенний период, разработанные ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» (Приложение 1) в 2020 -2021 учебном году.

2. Руководителю МКУ МТПО (Гонтаренко):

2.1. Направить в общеобразовательные организации единое меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерные циклические меню горячих завтраков и обедов) на летне-осенний период в срок до 31 августа 2020 года.

3. Руководителям общеобразовательных организаций:

3.1. Ввести в действия примерные меню в подведомственных общеобразовательных организациях с 1 сентября 2020 года.

3.2. Ознакомить с примерными меню шеф-поваров подведомственных общеобразовательных организаций.

4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Управления образования



Л.А. Семина

Меню завтраков для обучающихся 1-4 классов (сезон лето-осень)														
Пищевая ценность ЗАВТРАК														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														
Энергетическая ценность, ккал														
Пищевые вещества, г														
Витамины, мг														
Минеральные вещества, мг														

День 5 (пятница)																
	Овоши свежие (помидоры)	70,00	0,49	0,07	1,32	7,86	0,02	0,01	3,41	0,00	0,07	11,83	20,88	9,74	0,35	
212	Омлет с колбасой или сосисками	150,00	15,77	30,41	2,72	347,64	0,15	0,47	0,21	2,88	7,80	95,44	245,24	20,05	2,78	0,01
	Фруктовый чай	200,00	0,60	0,40	10,40	47,60	0,02	0,04	3,40	0,00	0,40	21,20	22,60	14,60	3,20	0,12
	Хлеб пшеничный	40,00	2,70	0,34	20,06	94,14	0,02	0,01	0,00	0,00	0,42	8,00	26,00	5,60	0,40	0,30
	Хлеб ржаной йодированный	25,00	1,66	0,30	10,46	51,20	0,13	0,09	0,18	0,00	0,13	31,94	54,69	17,50	1,23	0,30
368	Фрукты свежие (груши)	120,00	0,50	0,50	12,80	57,70	0,04	0,01	5,00	0,00	0,33	25,00	18,30	14,16	0,50	0,02
	Итого	605,00	21,72	32,02	57,76	606,14	0,39	0,62	12,20	2,88	9,15	193,41	387,71	81,66	8,46	0,03
	Норма по СанПиН		19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	0,35	15,00	0,18	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00	0,03
День 6 (понедельник)																
	Овоши свежие (огурцы)	60,00	0,42	0,06	1,14	6,78	0,02	0,01	2,94	0,00	0,06	10,20	18,00	8,40	0,30	0,10
269	Котлеты (биточки) особые	70,00	7,15	9,39	7,23	142,07	0,08	0,08	0,13	0,10	0,42	20,58	87,59	16,36	1,19	2,32
Л1 224	Рагу из овощей	160,00	2,69	5,00	13,10	216,30	0,08	0,08	19,06	0,70	0,00	56,60	68,56	24,70	0,91	0,43
	Чай с сахаром	200,00	0,06	0,02	10,40	35,50	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	11,10	2,80	1,40	12,06	0,02
	Хлеб ржаной йодированный	25,00	1,66	0,30	10,46	51,20	0,13	0,09	0,18	0,00	0,13	31,94	54,69	17,50	1,23	0,30
	Хлеб пшеничный	40,00	2,70	0,34	20,06	94,14	0,02	0,01	0,00	0,00	0,42	8,00	26,00	5,60	0,40	0,30
	Сок натуральный (персиковый)	200,00	1,00	0,00	20,23	84,93	0,02	0,02	4,01	0,00	0,20	14,02	14,02	8,01	2,80	0,04
	Итого	755,00	15,69	15,11	82,63	630,91	0,36	0,29	26,33	0,80	1,23	152,44	271,66	81,97	18,88	3,51
	Норма по СанПиН		19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	0,35	15,00	0,18	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00	0,03
День 7 (вторник)																
	Овоши свежие (помидоры)	70,00	0,49	0,07	1,32	7,86	0,02	0,01	3,41	0,00	0,07	11,83	20,88	9,74	0,35	0,12
235	Шницель рыбный натуральный	75,00	7,66	5,30	5,80	101,54	0,03	0,05	2,26	0,17	3,11	43,80	115,90	17,15	1,48	0,59
310	Картофель отварной	170,00	3,32	4,88	26,00	161,22	0,17	0,10	23,73	0,00	0,23	62,04	90,06	33,11	1,30	0,66
*	Напиток из сухофруктов	200,00	1,04	0,60	10,20	50,36	0,20	0,40	8,00	0,00	11,00	32,00	29,00	21,00	6,40	0,78
	Хлеб пшеничный	40,00	2,70	0,34	20,06	94,14	0,02	0,01	0,00	0,00	0,42	8,00	26,00	5,60	0,40	0,30
	Хлеб ржаной йодированный	25,00	1,66	0,30	10,46	51,20	0,13	0,09	0,18	0,00	0,13	31,94	54,69	17,50	1,23	0,30
	Сок натуральный (грушевый)	150,00	0,75	0,00	15,21	63,86	0,02	0,02	3,01	0,00	0,15	10,54	10,54	6,02	2,11	0,03
	Итого	730,00	17,62	11,50	89,06	530,18	0,59	0,67	40,59	0,17	15,11	200,15	347,07	110,13	13,26	2,78
	Норма по СанПиН		19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	0,35	15,00	0,18	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00	0,03
День 8 (среда)																
	Салат из овощей (белокочанной капусты с морковью)	80,00	0,56	0,08	1,52	9,02	0,03	0,01	3,91	0,00	0,08	13,57	23,94	11,17	0,40	0,14
278	Тефтели из говядины	60,00	4,27	4,77	5,59	82,37	0,02	0,03	0,39	0,18	0,00	15,20	48,20	9,99	0,47	0,96
330	Соус сметанный	50,00	0,70	2,49	2,93	36,93	0,01	0,01	0,02	0,17	0,00	13,65	11,36	2,64	0,10	0,13
302	Каша вязкая (гречневая)	150,00	7,80	3,60	39,00	219,60	0,18	0,10	0,00	0,35	0,44	23,55	185,60	123,90	4,20	1,10
342	Фруктовый чай	200,00	0,60	0,40	10,40	47,60	0,02	0,04	3,40	0,00	0,40	21,20	22,60	14,60	3,20	0,12
	Хлеб ржаной йодированный	25,00	1,66	0,30	10,46	51,20	0,13	0,09	0,18	0,00	0,13	31,94	54,69	17,50	1,23	0,30
	Хлеб пшеничный	40,00	2,70	0,34	20,06	94,14	0,02	0,01	0,00	0,00	0,42	8,00	26,00	5,60	0,40	0,30
	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	25,00	1,88	4,50	16,75	115,00	0,03	0,00	0,00	0,20	0,00	7,24	26,87	5,50	0,45	0,00
	Итого	630,00	20,17	16,48	106,71	655,85	0,44	0,29	7,89	0,90	1,47	134,34	399,26	190,90	10,44	3,05
	Норма по СанПиН		19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	0,35	15,00	0,18	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00	0,03
День 9 (четверг)																
222	Пудинг из творога (запеченный)	160,00	16,48	13,92	33,48	325,12	0,10	0,26	0,42	0,83	0,00	170,72	224,08	29,82	1,18	0,59
327	Молоко стуженное	15,00	1,13	0,00	8,54	38,70	0,01	0,02	0,15	0,00	0,00	47,67	34,44	5,11	0,03	0,15
397	Какао с молоком	200,00	4,07	3,50	17,50	117,78	0,05	0,18	1,57	0,24	0,00	152,20	124,50	21,34	0,47	0,50
	Хлеб пшеничный	40,00	2,70	0,34	20,06	94,14	0,02	0,01	0,00	0,00	0,42	8,00	26,00	5,60	0,40	0,30
	Кисломолочный продукт (йогурт 3,2 %-ой жирности)	180,00	9,00	5,76	6,30	113,04	0,03	0,26	0,54	0,36	0,00	223,20	165,60	25,20	0,18	0,72
	Итого	595,00	33,38	23,53	85,88	688,78	0,21	0,73	2,68	1,43	0,42	601,79	574,62	87,07	2,26	2,26
	Норма по СанПиН		19,25	19,75	83,75	587,50	0,30	0,35	15,00	0,18	2,50	275,00	412,50	62,50	3,00	0,03

[illegible]

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.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

М.П.

№ 4604/03-2 «24» 08 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерных циклических меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанного ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.

1. Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю от 21.08.2020г. № 1179, зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 24.08.2020г. № 7058/2060/ОИ.

2. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю
юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппиневская, 100
фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Раппиневская, 100

3. Разработчик: ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
юридический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.

фактический адрес: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел VI, п.п. 9.1, 9.2.

5. Перечень представленной документации:

- «Примерное циклическое меню завтраков для учащихся 1-4 классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- «Примерное циклическое меню обедов для учащихся 1-4 классов», разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;
- технологические и технико-технологические карты блюд;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов завтраков и обедов (накопительные ведомости);

6. Результаты гигиенической оценки:

В соответствии с поручением № 1179 от 21.08.2020г. (вх. от 24.08.2020г. № 7058/2060/ОИ), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», проведена оценка единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерных циклических меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанного ФГБОУ ВО

Продолжение:

Страницы № 2-5

170283

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар, ул. Гоголя/Раппиневская, 56/1/ /61/1, тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-08, e-mail: center@mail.krasnodar.ru

«Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, по результатам которой установлено:

1. Примерные циклические меню горячих завтраков, обедов на летне-осенний период разработано на основе следующей документации:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Министерство экономического развития и торговли РФ- М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2004.-639 по редакцией В.Т.Лапшина.

- Сборника рецептов «на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

2. Примерные циклические меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак/обед) (п.6.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. Примерные циклические меню, в соответствии с требованиями п.6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, разработаны с учетом сезонности, а именно на летне-осенний период (в реализации салаты из свежих овощей, сезонные фрукты и т.д.).

4. Примерные циклические меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерных меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов (технологических и технико-технологических картах), что соответствует требованиям п.п.6.4, 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих блюд, напитков, что соответствует требованиям п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуска (порционированные овощи, салат из капусты и т.д.), первые (супы, борщи) и вторые блюда, напитки в ассортименте, что соответствует требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. Принцип щадящего питания, по результатам анализа технологических карт (раздел «Технология приготовления») соблюден, что соответствует требованиям п.6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Повторяемость кулинарных изделий и готовых блюд в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что соответствует требованиям п.п.6.13, 6.25, приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли и йодсодержащего хлеба, что соответствует требованиям п.п.9.1, 9.2, 9.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

10. В примерных меню соблюдены требования п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 по рекомендуемой массе порций блюд, с учетом возраста обучающихся.

11. Техничко-технологические и технологические карты оформлены в соответствии с требованиями п.6.11, приложение 5, СанПиН 2.4.5.2409-08.

12. В рационе питания соблюдено оптимальное соотношение белков: жиров: углеводов - 1:1:4, что соответствует п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. таблицы № 1, 2).

13. По результатам выборочного анализа меню, технологических карт, накопительной ведомости, учащиеся обеспечены рекомендуемым набором пищевых продуктов, что соответствует требованиям п.6.30, приложение 8, СанПиН 2.4.5.2409-08 (см. таблицу № 3).

Таблица 1. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-10 лет) (завтраки) - 25% от суточной нормы

№	День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
		Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)		21,66	19,25	19,65	19,75	84,85	83,75	613,06	587,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)		1:1:4							

Таблица 2. Средний показатель распределения рациона по пищевым веществам и энергетической ценности для учащихся 1-4 классов (7-10 лет) (обеды) - 35% от суточной нормы

День	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)		Энергетическая ценность (ккал)	
	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма	Факт.	Норма
Средний показатель (за 10 дней)	29,34	26,95	29,51	27,65	112,42	117,25	832,6	822,5
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4							

Таблица № 3. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-10 лет) (завтраки) - 25% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 25% завтраки (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (завтраки)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80,00	20,00	20	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150,00	37,50	37,5	
Мука пшеничная	15,00	3,75	3,75	
Крупы, бобовые	45,00	11,25	11,35	
Макаронные изделия	15,00	3,75	3,7	
Картофель	188,00	47,00	44,8	
Овощи свежие, зелень	280,00	70,00	68,9	
Фрукты (плоды) свежие	185,00	46,25	44,7	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	3,75	3,6	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	50,00	50,0	
Мясо жилованное 1-й категории	70,00	17,50	17,3	
Колбасные изделия	15,00	3,75	3,75	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35,00	8,75	8,54	
Рыба-филе	58,00	14,50	13,85	

Стр. 4
2012

Молоко (2,5 %, 3,5 %)	300,00	75,00	78,3	В пределах нормы
Кисломолочная пищевая продукция	150,00	37,50	38	
Творог (м.д. жира не более 9 %)	50,00	12,50	12,5	
Сыр	9,80	2,45	2,4	
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10,00	2,50	2,5	
Масло сливочное	30,00	7,50	7,54	
Масло растительное	15,00	3,75	3,66	
Яйцо, 1 шт.	40,00	10,00	9,94	
Сахар <***>	40,00	10,00	9,82	
Кондитерские изделия	10,00	2,50	2,5	
Чай	0,40	0,10	0,1	
Какао-порошок	1,20	0,30	0,3	

Таблица № 4. Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся 1-4 классов (7-10 лет) (обеды)- 35% от суточной нормы

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуемая норма на одного учащегося 35% обеды (гр.)	Фактическое выполнение (гр.) (обеды)	% отклонение от нормы (+/- 5%)
Хлеб ржаной	80,00	28,00	28,0	В пределах нормы
Хлеб пшеничный	150,00	52,50	52,6	
Мука пшеничная	15,00	5,25	5,7	
Крупы, бобовые	45,00	15,75	15,69	
Макаронные изделия	15,00	5,25	5,5	
Картофель	188,00	65,80	67,31	
Овощи свежие, зелень	280,00	98,00	102,7	
Фрукты (плоды) свежие	185,00	64,75	62,0	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15,00	5,25	5,2	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	70,00	70,0	
Мясо жилованное 1-й категории	70,00	24,50	25,0	
Колбасные изделия	15,00	5,25	5,5	
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.)	35,00	12,25	12,07	
Рыба-филе	58,00	20,30	20,55	
Молоко (2,5 %, 3,5 %)	300,00	105,00	100,28	
Кисломолочная пищевая продукция	150,00	52,50	54,0	
Творог (м.д. жира не более 9 %)	50,00	17,50	17,5	
Сыр	9,80	3,43	3,53	
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10,00	3,50	3,53	
Масло сливочное	30,00	10,50	10,5	
Масло растительное	15,00	5,25	5,47	
Яйцо, 1 шт.	40,00	14,00	14,12	
Сахар <***>	40,00	14,00	13,57	

Кондитерские изделия	10,00	3,50	3,5
Чай	0,40	0,14	0,14
Какао-порошок	1,20	0,42	0,42

7. **Вывод:** единое меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерные циклические меню горячих завтраков и обедов) на летне - осенний период, разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», по адресу: 350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, *соответствует* требованиям раздела VI, п.п. 9.1, 9.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене
тел. 204-77-24



Маменко Е.Ю.