

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
г. Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3/23 «13» сентября 2026 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, возрастной категории 7-11 лет.

Производство экспертизы начато: 30.12.2025 г. в 14-30 час.

Производство экспертизы окончено: 13.01.2026 г. в 12-00 час.

1. **Основание:** заявление ИП Тульментьевой В.А. вх. №3132/1138/ОИ от 30.12.2025 г.

2. **Заявитель:** индивидуальный предприниматель Тульментьева Валерия Алексеевна

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

ИНН: 237400442554

ОГРН: 317237500096336

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

3. **Разработчик:** индивидуальный предприниматель Тульментьева Валерия Алексеевна

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

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.8.1.5, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- выписка из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей от 30.12.2025 г. №ИЭ9965-25-56415224, сформированная с использованием сервиса «Предоставление сведений из ЕГРЮЛ/ЕГРИП», размещенного на официальном сайте ФНС России в сети Интернет по адресу: <https://egrul.nalog.ru>;

- пояснительная записка ИП Тульментьевой В.А.;

- основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет, разработанное ИП Тульментьевой В.А.;

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

6. **Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:**

Усть-Лабинский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352630, г. Белореченск, ул. Красная, 27
тел./факс: (86155) 3-20-37 belfguz@inbox.ru

Продолжение:
Страницы №

— 2-4

208298

Представленное основное (организованное) меню для учащихся общеобразовательных учреждений для возрастной группы 7-11 лет (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработано ИП Тульментьевой В.А. на основании следующих документов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с., единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь, 2021. - 410 с., сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе).

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-ти дневного меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, установлено:

1. Меню сформировано в соответствии с рекомендованным образцом, указанным в приложении №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Меню разработано на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (пятидневная учебная неделя для детей в возрасте 7-11 лет, обучение в первую или вторую смену: пн-пт.). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Также запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий. В меню на основании сформированного рациона питания предусмотрено распределение 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).

3. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно раздела V п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче, указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто и нетто.

5. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

6. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, сезонных

Усть-Лабинский

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

фруктов, соков, компотов из свежих фруктов, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6, приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, яичное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые и вторые блюда, холодные или горячие напитки, свежие фрукты. Полдник состоит из творожных блюд, мучных выпечных изделий, холодных или горячих напитков, свежих фруктов, кисломолочной продукции.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	500	560	515	560	510	505	565	570	580	660	не менее 500
Обед	785	860	815	805	790	855	790	855	910	760	не менее 700
Полдник	300	313	300	360	300	300	313	300	320	300	не менее 300

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каша, овощные, яичные, мясные и творожные блюда (завтрак) - 100-200 грамм (в комбинации блюд общая масса завтрака не менее 500 грамм), первые блюда - 200-220 грамм, овощи, салаты, закуски - 60-80 грамм, фрукты 100-120 грамм, гарниры - 150-180 грамм, вторые блюда (мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы) - 90-110 грамм, мясные блюда - 200-220 гр., третьи блюда (напитки) - 200 грамм.

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).

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

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	15,44	17,22	80,55	538,09/22,9%	27,54	25,33	97,43	717,76/30,5%
2 день	18,97	16,17	83,92	555,73/23,6%	22,45	28,12	99,72	737,76/31,4%
3 день	17,47	18,35	66,75	501,21/21,3%	24,97	23,13	111,7	755,53/32,2%
4 день	19,79	20,39	66,09	527,79/22,5%	28,26	22,58	95,63	700,65/29,8%
5 день	19,29	16,9	76,96	536,48/22,8%	27,96	28,36	113,3	819,68/34,9%
Среднее % СП* за 5 дн.	18,2/23,6%	17,8/22,5%	74,9/22,3%	531,9/22,6%	26,2/34,1%	25,5/32,3%	103,6/30,6%	746,3/31,8%
6 день	16,15	17,46	81,26	546,06/23,2%	23,39	26,63	103,2	746,07/31,7%
7 день	20,12	17,42	64,35	494,42/21,0%	25,07	28,8	99,49	758,19/32,3%
8 день	19,68	20,06	68,52	532,5/22,7%	24,02	27,17	100,6	742,69/31,6%
9 день	20,04	17,27	68,18	507,93/21,6%	23,76	28,96	95,99	739,27/31,5%
10 день	20,05	20,63	67,9	536,8/22,8%	24,83	22,82	107,29	733,18/31,2%
Среднее % СП* за 5 дн.	19,2/24,9%	18,6/23,5%	70,0/20,9%	523,5/22,3%	24,2/31,4%	26,9/34%	101,3/30,2%	743,9/31,7%

*СП-суточная потребность

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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%. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

При двухразовом питании детей по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

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	43,0	42,6	178,0	1255,9	37,2	33,9	148,3	1037,7
2 день	41,4	44,3	183,6	1293,5	30,9	40,3	150,8	1084,7
3 день	42,4	41,5	178,5	1256,7	36,4	34,1	147,7	1043,8
4 день	48,1	43,0	161,7	1228,4	39,4	33,9	147,9	1055,2
5 день	47,3	45,3	190,3	1356,2	38,2	39,0	165,7	1166,3
Среднее % СП* за 5 дн	44,4/57,7%	43,3/54,8%	178,4/53,3%	1278,1/54,4%	36,4/47,3%	36,2/45,8%	152,1/45,1%	1077,5/45,9%
6 день	39,5	44,1	184,5	1292,1	34,8	37,6	139,2	1034,4
7 день	45,2	46,2	163,8	1252,6	33,5	40,9	150,5	1105,2
8 день	43,7	47,2	169,1	1275,2	33,7	35,8	151,4	1062,6
9 день	43,8	46,2	164,2	1247,2	33,0	37,4	146,1	1052,3
10 день	44,9	43,5	175,2	1270,0	35,1	33,4	159,7	1079,8
Среднее % СП* за 5 дн	43,4/56,4%	45,4/57,5%	171,4/51,2%	1267,4/54%	34/44,2%	37/46,8%	149,4/44,6%	1066,8/45,4%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

7. Вывод: основное (организованное) 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, возрастной категории 7-11 лет, разработанное ИП Тульментевой В.А., соответствует 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.8.1.5, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

 А.А. Харченко

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4/23 «13» сентября 2026 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 30.12.2025 г. в 14-30 час.

Производство экспертизы окончено: 13.01.2026 г. в 12-00 час.

1. **Основание:** заявление ИП Тульментьевой В.А. вх. №3133/1139/ОИ от 30.12.2025 г.

2. **Заявитель:** индивидуальный предприниматель Тульментьева Валерия Алексеевна

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

ИНН: 237400442554

ОГРН: 317237500096336

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

3. **Разработчик:** индивидуальный предприниматель Тульментьева Валерия Алексеевна

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117.

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Буденного, д. 129, кв.117

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.8.1.5, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- выписка из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей от 30.12.2025 г. №ИЭ9965-25-56415224, сформированная с использованием сервиса «Предоставление сведений из ЕГРЮЛ/ЕГРИП», размещенного на официальном сайте ФНС России в сети Интернет по адресу: <https://egrul.nalog.ru>;

- пояснительная записка ИП Тульментьевой В.А.;

- основное (организованное) меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 12 лет и старше, разработанное ИП Тульментьевой В.А.;

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

6. **Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:**

Усть-Лабинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352630, г. Белореченск, ул. Красная, 27

тел./факс (86155) 3-20-37 belfguz@inbox.ru

Продолжение:
Страницы №

2-4 **208299**

Представленное основное (организованное) меню для учащихся общеобразовательных учреждений для возрастной группы 12 лет и старше (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработано ИП Тульментевой В.А. на основании следующих документов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2011. - 544 с., единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп.и испр. - Пермь, 2021. - 410 с., сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню составлено на период 12 дней (две недели при 6-дневной учебной неделе).

По результатам экспертизы основного (организованного) 12-ти дневного меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше, установлено:

1. Меню сформировано в соответствии с рекомендованным образцом, указанным в приложении №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Меню разработано с учетом сезонности, на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (шестидневная учебная неделя для детей в возрасте 12 лет и старше, обучение в первую: пн-сб или вторую смену: пн-пт.). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Также запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий. В меню на основании сформированного рациона питания предусмотрено распределение 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).

3. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно раздела V п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче, указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто и нетто.

5. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

6. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, сезонных

фруктов, соков, компотов из свежих фруктов, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6, приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, яичное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки, напитки, предусмотрена выдача фруктов. В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые и вторые блюда, холодные или горячие напитки, свежие фрукты. Полдник состоит из творожных блюд, мучных выпечных изделий, холодных или горячих напитков, свежих фруктов, кисломолочной продукции.

Суммарные объемы, блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	норматив
Завтрак	550	630	590	645	600	755	570	675	580	670	740	580	не менее 550
Обед	925	980	940	950	925	940	980	905	1020	1065	890	950	не менее 800
Полдник	390	350	350	360	375	-	350	350	390	350	375	-	не менее 350

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и составляют: каша, овощные, яичные, мясные и творожные блюда (завтрак) - 200-250 грамм (в комбинации блюдо общая масса, завтрака не менее 500 грамм), первые блюда - 250-280 грамм, овощи, салаты, закуски - 100-120 грамм, фрукты 100-120 грамм, гарниры - 180-200 грамм, вторые блюда (мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы) - 100-110 грамм, мясные блюда - 250-260 гр., третьи блюда (напитки) - 200 грамм.

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

При однократном питании по 12-дневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День. Меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность, ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность, ккал/ % СП*
1 день	18,98	20,28	94,73	636,69/23,4%	32,02	30,62	113,41	846,17/31,1%
2 день	20,84	20,72	92,91	639,83/23,5%	25,87	33,59	110,51	843,38/31%
3 день	22,05	23,31	79,09	613,44/22,6%	28,3	27,38	122,15	849/31,2%
4 день	22,32	24,12	78,58	621,63/22,9%	32,89	27,92	114,01	840,71/30,9%
5 день	23,1	20,97	85,88	624,04/22,9%	32,59	32,99	128,94	942,14/34,6%
6 день	18,98	21,7	84,32	608,57/22,4%	29,95	33,12	111,19	863,58/31,8%
Среднее % СП*	21/23,4%	21,9/23,8%	85,9/22,4%	624,0/22,9%	30,3/33,6%	30,9/33,6%	116,7/30,5%	864,16/31,8%
7 день	19,32	20,58	93,95	637,58/23,4%	27,19	32,61	113,96	858,22/31,6%
8 день	23,47	19,88	73,31	565,77/20,8%	28,77	33,33	112,71	866,88/31,9%
9 день	23,52	19,89	74,94	574,02/21,1%	28,36	33,03	119,79	889,55/32,7%
10 день	23,22	21,52	78,31	599,59/22,9%	27,79	32,91	110,99	851,04/31,3%
11 день	22,31	23,01	76,09	587,93/21,6%	29,2	28,65	119,72	852,93/31,5%
12 день	23,08	23,81	100,44	709,41/26,1%	29,93	32,43	113,71	856,89/31,5%
Среднее % СП*	22,5/25%	21,4/23,3%	82,8/21,6%	612,4/22,5%	28,5/31,7%	32,2/35%	115,1/30,1%	862,6/31,7%

***СП-суточная потребность**

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за 12-дневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

При двухразовом питании детей по 12-дневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

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	51	50,9	208,14	1482,9/54,5%	41,78	39,37	173,63	1205,0/44,3%
2 день	46,71	54,31	203,42	1483,2/54,5%	34,64	47,98	162,06	1213,5/44,6%
3 день	50,35	50,69	201,24	1462,4/53,8%	42,47	41,27	172,19	1231,4/45,3%
4 день	55,21	52,04	192,59	1462,3/53,8%	44,06	39,22	166,29	1195,2/43,9%
5 день	55,69	53,96	214,82	1566,2/57,6%	42,44	43,21	188,16	1310,6/48,2%
6 день	48,93	54,8	195,5	1472,2/54,1%	Только обед			
Среднее % СП* за 6 дн	51,3/57%	52,8/57,4%	202,6/52,9%	1488,2/54,7%	39,2/43,6%	40,7/44,2%	162,3/42,4%	1169,9/43,0%
6 день	46,51	53,19	207,91	1495,8/55%	41,36	46,5	164	1240,7/45,6%
7 день	52,24	53,21	186,02	1432,7/52,7%	37,54	47,72	164,26	1237,0/45,5%
8 день	51,88	52,92	194,73	1463,6/53,8%	38,12	41,78	180,01	1248,4/45,9%
9 день	51,01	54,43	189,3	1450,6/53,3%	39,04	43,46	168,62	1220,8/44,9%
10 день	51,51	51,66	195,81	1440,8/53%	39,05	38,87	178,94	1221,3/44,9%
11 день	53,01	56,24	214,2	1566,3	Только обед			
Среднее % СП* за 6 дн	51,0/56,7%	53,6/58,3%	198,0/51,7%	1474,9/54,2%	37,5/41,7%	41,8/45,4%	161,6/42,2%	1170,9/43,1%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей за 12-дневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

7. Вывод: основное (организованное) 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений, возрастной категории 12 лет и старше, разработанное ИП Тульментьевой В.А., соответствует 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.8.1.5, п.8.1.6, п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

 А.А. Харченко

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