«Согласовано»
и.о. начальника ТО «Роспотребнадзор»
в Выселковском,
Усть-Лабинском, Кореновском
и Динском районах
_____ Г.И. Плотникова

« Согласовано»

Директор_____

«Утверждаю»

ИП _____ Т.Г. Маковецкая

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ЗАВТРАКОВ
для обучающихся 1-4 классов
образовательных организаций Усть-Лабинского района

МБОУ СОШ № 1 имени А.В. Суворова; МАОУ СОШ № 2 имени Н.В. Богданченко;
МКОУ СОШ № 4 имени Я.И.Куницына; МБОУ гимназия № 5 имени девяти Героев Второй мировой войны г.Усть-Лабинска;
МБОУ СОШ № 6 им. И.Т. Сидоренко; МБОУ СОШ № 8 имени Михаила Алексеевича Саксеева;
МБОУ СОШ № 9 им. Н.А.Неудачного; МБОУ СОШ № 10; МБОУ СОШ № 11 имени Г.Н. Зеленского;
МБОУ СОШ № 12 имени В.М. Агиенко; МБОУ СОШ № 13 имени Героя Советского Союза И.Ф. Рулева;
МКОУ СОШ № 15; МБОУ СОШ № 16 имени Героя Социалистического Труда Н.М. Батохина;
МКОУ СОШ № 18 имени М.И. Клепикова; МБОУ СОШ № 19 им. В.П. Стрельникова; МБОУ СОШ № 20;
МБОУ СОШ № 21имени И.Е. Баева; МБОУ СОШ № 22 им. С.Е.Войтенко; МБОУ СОШ № 23 имени С.З. Дьяченко;
МБОУ СОШ № 24 имени Н.И. Остапенко; МБОУ СОШ № 25 имени Е.А. Жигуленко; МБОУ ООШ № 26 имени А.Е. Матузного;
МБОУ ООШ № 27 имени Александра Матросова; МБОУ ООШ № 28 имени Героя России О.П. Проценко;
МБОУ ООШ № 31имени П.Н. Свитко; МБОУ СОШ № 36 имени В.Г. Ободовского МО Усть-Лабинский район.

	Пищевая ценность ЗАВТРАК 1-4 кл. (Зима-весна)																
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины					Минеральные вещества					
	День 1	Выход блюд	Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
	Горошек зелёный консервированный (пром. пр-ва)	60	0,3	1,5	3,5	28,7	0,07	0,02	0	0	0,12	21,3	56,2	18,4	1,14	0,54	0
Л342	Омлет с сыром	130	15,4	21	2,72	261,5	0,15	0,47	0,21	0,3	0,3	95,4	245,24	20,1	2,78	0,45	0,001
Л686	Чай с лимоном	200/15/7	0,07	0,02	15	60,46	0	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28	0	0
Л6	Бутерброд с колбасой	25/20	4	6	12	118	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52	0,03	0	0	0	0,23	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
Т338	Фрукты свежие	140	0,8	0,6	15	68,6	0,05	0,06	12	0	0,24	9,6	33,6	50,4	0,72	0,18	0,001
	Итого	600,00	22	29,4	60,57	594,8	0,32	0,55	12,2	0,3	1,15	148	381,74	103	5,92	1,67	0,012
	День 2																
	Икра кабачковая	60	1,01	0,05	12,27	53,57	0,02	0,02	2,1	0	0,402	23,2	30,4	16,1	0,5	0,1	0
Л451	Шницель мясной рубленый	80	8,25	8,1	7,16	134,5	0,02	0,04	3,11	0,4	0,135	20,3	49,1	21,2	0,58	0,35	0,008
Л332	Макаронные изделия отварные	150/5	5	4	35	196	0,07	0,03	2,53	0	0	18,1	47,488	16,2	0,96	0,72	0
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52	0,03	0	0	0	0,23	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
Л631	Компот из свежих фруктов	1/200	0,2	0	22	88,8	0,02	0,03	0,62	0,4	0,52	29,4	23,8	18,4	0,62	0,07	0
	Итого	545	17,5	12,6	101,3	589,2	0,18	0,12	8,36	0,8	1,547	101	194,69	84,7	3,66	1,73	0,018
	День 3																
Л45	Салат из квашенной капусты	80	0,85	3	6,5	56,4	0,01	0,01	9,9	0	0,65	26,1	16,9	8	0,33	0	0
Л492	Плов из птицы	150/40	11	16	34	324	0,06	0,08	0,03	0,5	1,68	19,2	80,45	27,5	1,44	1,06	0,002
	Сок натуральный	200	1,5	0	22,8	97,2	0	0	14,8	0	0,5	34,7	36	12	0,7	0	0
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,48	0,03	0	0	0	0,225	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
	Итого	520	16,4	19,5	88,19	593,9	0,12	0,09	24,7	0,5	3,315	90,4	177,25	60,3	3,47	1,58	0,012

День 4																	
Л78	Икра свекольная	70	0,9	4	7	67,6	0,01	0,02	4,01	0	0	21,4	24,477	12,5	0,8	0	0
Т234	Котлеты рыбные с соусом	80/30	8	9,54	10,2	158,7	0,05	0,07	0,51	0,2	0,24	39,5	89,34	14,6	0,71	0,31	0
Л520	Картофельное пюре	150	3,1	4,85	20,65	138,6	0,14	0,11	18,3	0	0	37,3	87,47	28	1,02	0,44	0
	Кисломолочный продукт (Йогурт 2,5 % жирности)	180	5,9	4,5	10	104,1	0,05	0,34	0,6	0,4	0,2	240	65	28	0,2	0,08	0,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52	0,03	0	0	0	0,23	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Итого	560,00	21	23,4	72,73	585,3	0,3	0,54	23,5	0,6	0,93	349	310,19	95,9	3,73	1,32	0,02
День 5																	
Л161	Суп молочный с крупой манной или рисовой или пшенной (с маслом сливочным)	250/10	8,7	15,9	27,2	286,7	0,06	0,17	1,17	0,6	0	130	138,14	30,1	0,47	0,82	0
Л693	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	0,2	0	152	124,56	21,3	0,48	1	0
Л3	Бутерброд с сыром	35/15	6,8	5	12,54	122,4	0,01	0,09	0,21	0,78	0,15	264	150	10,5	0,3	1,05	0
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Итого	535	21,3	24,7	69,86	586,5	0,15	0,45	2,97	1,58	0,41	551	430,1	68,6	1,47	3,08	0,01
День 6																	
Т338	Фрукты свежие	140	0,8	0,6	15	68,6	0,04	0	15	0	0,3	24	16,5	13,5	3,3	0,15	0,002
Л725	Вареники с картофелем со сметаной	150/15	7	13	38	297	0,1	0	0,1	0	0,4	82	76	12	0,9	0	0
Т6	Бутерброд с колбасой	25/20	4	6	12	118	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
Т639	Компот из сухофруктов	200	0,1	0	26,4	106	0,02	0,03	0,62	0,4	0,52	29,4	23,8	18,4	0,62	0,07	0
	Итого	550	11,9	19,6	91,4	589,6	0,18	0,03	15,7	0,4	1,48	140	133,7	50,5	5,04	0,43	0,012
День 7																	
Л43	Салат из белокочанной капусты	80	1	3,3	6,9	61,3	0,01	0,01	9,9	0	0,65	26,1	16,9	8	0,33	0	0
Л498	Котлеты рубленные из птицы	60	8	6,4	7,1	118	0,13	0,11	0,57	0,3	0	38	50,8	14,1	2,3	0,7	0
Л224	Рагу из овощей	150	3,26	8,59	20,66	173	0,16	0,11	20	0,5	0	32,6	89,064	31,5	1,2	0,8	0
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52	0,03	0	0	0	0,23	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
Т379	Кофейный напиток с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,5	0,06	0,19	1,59	0,2	0,4	152	124,56	21,3	0,48	1,01	0,0013
	Итого	540	19,4	22,3	77,12	587,1	0,4	0,42	32	1	1,54	259	325,22	87,8	5,31	3	0,0143

День 8																		
	Овощи натуральные соленые (огурцы или помидоры)	60	0,4	0,05	0,85	5,45	0,01	0,05	1,75	0	0,05	11,5	12	7	0,3	0	0
Л437	Гуляш	50/50	7,9	8,69	3,2	122,6	0,09	0,2	6,3	0	1	34,5	230,5	38,4	3,9	4,4	0,104
Л302	Каша гречневая вязкая	150	5	5,15	35	206,4	0,07	0,04	0	6,7	0,217	9,8	50,3	50,8	4,67	0,52	0,008
	Кисломолочный продукт (Снежок 2,5 % жирности)	180	5,2	4,5	18	133,3	0,05	0,34	0,6	0,4	0,2	240	65	28	0,2	0,08	0,01
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52	0,03	0	0	0	0,23	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
	Итого	540	21,6	18,9	81,94	584	0,27	0,63	8,65	7,1	1,957	306	401,7	137	10,1	5,5	0,132
День 9																		
	Кукуруза консервированная (пром. произ-ва)	60	0,3	1,5	3,5	28,7	0,04	0,02	2,75	0,01	0,04	1,5	38,5	13	0,22	0,31	0
Л374	Рыба, тушённая в томате с овощами	60/50	12	10	15	198	0,1	0,09	0,83	0,4	0	40,8	122,96	9,69	0,78	0,29	0
Л203	Картофель отварной	150	2,87	5,62	19,87	141,5	0,16	0,1	20,5	0,3	0	19,4	79,222	28,9	1,16	0,41	0
	Сок натуральный	200	1,5	0	22,8	97,2	0	0	14,8	0	0,5	34,7	36	12	0,7	0	0
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,21	12,54	58,81	0,02	0	0	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	0,21	0,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52	0,03	0	0	0	0,23	5,75	26,5	6,25	0,78	0,29	0
	Итого	570	19,8	17,6	86,05	581,8	0,35	0,21	38,9	0,71	1,03	107	320,58	76,4	3,87	1,5	0,01
День 10																		
Л366	Запеканка из творога	120	19	10	16,5	232	0,1	0,26	0,42	0,8	0	171	224,08	29,8	1,18	0,96	0
	Сгущенное молоко	30	2,2	2,5	16,5	97,3	0	0,07	0,96	0	0	8,98	7,4	2,9	0,08	0,01	0
Т388	Напиток из плодов шиповника	200	0,8		20	83,2	0	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28	0	0
Т338	Фрукты свежие	140	0,8	0,6	15	68,6	0,04	0	15	0	0,3	24	16,5	13,5	3,3	0,15	0,002
	Кондитерское изделие	25	1,7	3,8	16,3	106,2	0,04	0,02	0	10	0	4,94	18,743	6,95	0,36	0	0
	Итого	515	24,5	16,9	84,3	587,3	0,18	0,35	16,4	10,8	0,3	220	269,52	54,6	5,19	1,12	0,002
	Норма по СанПин																	
			Пищевые			**Энерг**	**Витамины**					**Минеральные вещества**						
			Б	**Ж**	**У**	**етиче**	B1	B2	C	A	E	Кальц	Фосфор	Магн	Желе	Цинк	Йод (мг)	
	Итого за день по СанПиН		77	79	335	2350	1,2	1,4	60	0,7	10	1100	1650	250	12	10	0,1	
	завтрак 25 %		**19,3**	**19,8**	**83,75**	**587,5**	**0,3**	**0,35**	**15**	**0,18**	**2,5**	**275**	**412,5**	**62,5**	**3**	**2,5**	**0,025**	
	Фактически завтрак (СРЕДНЕЕ)		**19,5**	**20,5**	**81,35**	**588**	**0,24**	**0,34**	**18,3**	**2,38**	**1,366**	**227**	**294,47**	**81,9**	**4,77**	**2,09**	**0,0239**	

Цикличное меню составлено согласно СанПин2,4,5,2409-08 п.6,6, п.6,13, п.6,14 завтрак 20-25%, п.6,15 Б:Ж:У-1:1:4, Са:Р-1:1,5, приложение3.
Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред.Лапшиной В.Т.-2004г, "Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

ТЕХНОЛОГ Маковецкая Т.Г.

Набор пищевых продуктов для питания детей 7-10 лет.

Горячие завтраки

Наимен.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	средн.	20-25%
Хлеб пшен.	25	39	25	49	50	25	41	25	25	6	31	30-37
Хлеб ржан.	25	25	25	25			25	25	25		17,5	16-20
Мясо		60						80			14	14-18
Птица			53				45				9,8	7-9
Рыба				51					79		13	12-14,5
Колбас.изд.	20					20					4	2,9-3,7
Молоко	34	11		44	383		135			50	65,7	60-75
Кисломол.				180				180			36	30-38
Творог										112	11,2	10-12,5
Крупы			55		15			37,5		5	11,25	9-11,2
Макароны		52									5,2	3-3,7
Картофель				128		68	46		150		39,2	38-47
Овощи	60	68	94	67		20	170	75	102		65,6	56-70
Сок			200						200		40	40-50
Сметана						15				5	2	2-2,5
Масло слив.	11	5		11	10	10		16	5	5	7,3	6-7,5
Масло раст.		4	16	5		3	5		5		3,8	3-3,7
Яйцо	92					3,4				3	9,84	8-10
Сахар	15	15	4		18	15	18		2	15	10,2	8-10
Чай	1										0,1	0,1
Какао					3						0,3	0,3
Сыр	15				15						3	2-3
Конд.изд.										25	2,5	2-2,5
Мука				1		40		3			4,4	3-4
Фрукты	147	40				140				140	46,7	37-46
Сухофрукты						20				20	4	3-3,7
Соль	1	1	2	2	1	1	1	1	2		1,2	1-1,25

Технолог Маковецкая Т.Г._____

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

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1001/34 «12» ноября 2020 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню завтраков для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 7-10 лет на зимне-весенний сезон.

1. **Основание:** заявление ИП Маковецкой Т.Г., входящий № 737-ОИ от 12.11.2020 года.
2. **Заявитель:** ИП Маковецкая Т.Г.
   Юридический адрес: 352330, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Коммунистическая, 271 «А». ИНН 235601722580; ОГРН 313237333300030.
   Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Кавказская, 31.
3. **Разработчик:** ИП Маковецкая Т.Г.
   Юридический адрес: 352330, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Коммунистическая, 271А.
   Фактический адрес: 352330, Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, улица Кавказская, 31.
4. **Цель экспертизы:** соответствие представленного меню требованиям раздела VI, IX СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- Примерное 10-ти дневное меню завтраков учащихся общеобразовательных школ возрастной категории 7-10 лет на зимне-весенний сезон;
- Технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Выполнение натуральных норм питания завтраков, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г. под редакцией Лапшиной В.Т.;
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского, 115.
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

203644

Продолжение
Страница №2-4

- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

При проведении экспертизы меню установлено, что меню в соответствии с п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 составлено с учетом сезонности, на зимне-весенний сезон, на 10 дней; рекомендуемая форма составленного меню выдержана. Меню содержит полную информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, витаминов В, С, А, Е, минеральных веществ (кальция, магния, железа, фосфора), указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур, что соответствует требованиям п.6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представленное меню предусматривает одноразовый прием пищи – горячий завтрак, который состоит из закуски (нарезка, блюда из консервированных или вареных овощей), горячего блюда (молочные, творожные блюда, блюда из яиц, мясные и рыбные кулинарные изделия с гарниром) и напитка, что соответствует требованиям п.6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08; с целью выполнения норм потребления продуктов питания, в некоторые дни в меню включены свежие фрукты в натуральном виде или в составе 3-его блюда (4 раза), один раз кондитерские изделия промышленного производства.

В представленном меню ассортимент используемого продуктового сырья включает: молочные продукты, мясо, птицу, рыбу, яйцо, овощи, фрукты, крупы, картофель и т.д. согласно приложению № 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические …….».

В меню представлены все группы продуктов, нормы потребления продуктов при одноразовом питании составляют 20-25% от суточной потребности

Наименование продуктов	Рекомендуемая норма на одного учащегося в сутки (гр.)	Рекомендуема я норма на одного учащегося завтраки 20-25% (гр.)	Фактическое выполнение завтраки (гр.)	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб пшеничный	150	30-37,5	31	В пределах нормы
Хлеб ржаной	80	16-20	17,5	
Мука пшеничная	15	3-4	4,4	
Крупы, бобовые	45	9-11,2	11,25	
Макаронные изделия	15	3-3,7	5,2	
Картофель	188	38-47	39,2	
Овощи свежие, зелень	280	56-70	65,6	
Фрукты (плоды) свежие	185	37-46	46,7	
Сухофрукты, в т.ч. шиповник	15	3-3,7	3	
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	40-50	40	
Мясо жилованное 1-ой категории	70	14-17,5	14	
Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 кат.п/п)	40	7-9	9,8	
Рыба-филе	60	11,6-14,5	13	
Колбасные изделия	15	2,9-3,7	4	

Молоко (2,5%, 3,2%)	300	60-75	65,7	
Кисломолочные продукты (2,5%, 3,2%)	150	30-37,5	36	
Творог (м.д.ж не более 9%)	50	10-12,5	11,2	
Сыр	10	2-2,5	3	
Сметана (м.д.ж. не более 15%)	10	2-2,5	2	
Масло сливочное	30	6-7,5	7,3	
Масло растительное	15	3-3,7	3,8	
Яйцо диетическое	40	8-10	9,8	
Сахар	40	8-10	10,2	
Кондитерские изделия	10	2-2,5	2,5	
Чай	0,4	0,1	0,1	
Какао	1,2	0,2-0,3	0,3	
Соль, соль йодированная	7	1-1,25	1,2	

Для детей возрастной категории 7-10 лет рекомендуемые нормы потребления пищевых продуктов выполнены на 100%, за исключением: перевыполнение потребления птицы, макаронных изделий, фруктов, что не превышает допустимого отклонения в 5%.

Выход порций соответствует предъявляемым требованиям и составляет нарезки овощные, салат- 60-80грамм, мясные, рыбные кулинарные изделия- 80 грамм, гарнир- 150 грамм, что соответствует п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Калорийность завтраков соблюдена. По проведенным расчётам средняя энергетическая ценность рационов для детей 7-10 летнего возраста составляет 588 ккал., при норме 470-587 ккалорий. Для детей младшего возраста содержание белка составило 19,5 при норме 15,4-19,25, жира 20,5 при норме 15,8-19,75 углеводов 81,4 при норме 67-84.

Соотношение пищевых веществ, белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 в соответствии с требованиями п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (табл. №1 2).
Профилактика йод-дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли и йодированного хлеба, что соответствует требованиям п.п. 9.1, 9.2, 9.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованных сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, указан выход (вес, объём) блюда, технология приготовления, химический состав, содержание витаминов и микроэлементов, что соответствует требованиям п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологические процессы, применяемые для приготовления блюд щадящие, ограничивающие образование экстрактивных веществ (варка, тушение, запекание), обеспечивают безопасность готовых блюд по микробиологическим показателям.

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

7. **Вывод:** представленное примерное 10-ти дневное меню завтраков для организации питания учащихся общеобразовательных школ возрастной категории 7-10 лет (1-4 классы) на зимне-весенний сезон **соответствует** требованиям:

Усть-Лабинский

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (разделы VI и IX).

Врач по общей гигиене Л.М. Тарасенко