



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «ВИЛМАП»
Тарасов П.Ю.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Примерное 12-дневное меню для беременных женщин																		
Наименование	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК	
		г	г	г		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант	
День 1 (понедельник)																		
Обед																		
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934	
Секла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03	
Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02	
Масло растительное	10	-	9,59	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445	
Суп-шоре овощной	200	3,00	5,00	12,00	105,00	0,10	16,92	15,00	0,33	118,17	82,85	32,29	1,00	0,10	16,26	110405	110406	
Бульон куриный с зеленью и яйцом*		3,08	2,43	0,23	35,13	0,04	2,15	25,22	0,15	22,75	101,41	10,77	1,14	0,14	18,02	918-2	918-22	
Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601	
Ветки куриные	112	9,30	10,19	14,00	188,05	0,07	2,23	51,74	2,55	18,01	152,90	23,08	1,44	0,12	13,34	300102	300103	
Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102	
Изделия макаронные отварные	100	5,59	5,04	33,12	200,16	0,06	-	-	1,38	8,17	29,39	5,44	0,55	0,01	8,00	130401	130402	
Напиток на выбор (не менее двух):																		
Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105	
или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160207	160207	
или напиток из сухофруктов*		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239	
Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-	
10 Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржаной - пшеничный без ограничений выдачи)**																		
Итого за день***			27,07	32,71	138,13		960,76	0,41	30,87	66,74	10,53	342,89	519,64	112,34	6,71	0,33	48,50	
День 2 (вторник)																		
Обед																		
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520	
Пеканская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935	
Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519	
Масло растительное	10	-	9,59	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445	
Борщ Московский	200	4,93	4,35	6,16	82,89	0,08	11,80	11,90	0,39	117,85	110,42	29,40	1,84	0,09	15,83	110103	110104	
Бульон куриный с зеленью и яйцом*		3,08	2,43	0,23	35,13	0,04	2,15	25,22	0,15	22,75	101,41	10,77	1,14	0,14	18,02	918-2	918-22	
Гренки*	40	4,29	1,66	29,40	149,86	0,06	-	-	0,97	13,44	48,05	7,44	0,69	0,02	-	180601	180601	
Говядина по-мексикански	100	10,10	7,00	8,70	136,20	0,11	20,50	-	1,49	26,66	172,79	34,29	2,51	0,14	14,02	120570	900	
Рис отварной	190	6,36	4,07	69,11	338,45	0,05	-	11,40	0,30	7,87	100,90	33,38	0,69	0,03	9,82	130301	130302	
Напиток на выбор (не менее двух):																		
Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105	
или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217	
или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1	
Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-	
9 Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржаной - пшеничный без ограничений выдачи)**																		
Итого за день***			30,28	27,95	156,93		999,93	0,40	47,30	22,40	8,49	355,94	623,54	142,06	8,28	0,34	49,57	

* - По желанию ребенка

** - Без ограничений выдачи на линии раздачи

*** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности ингредиентов блюд.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования с питанием																		
Наименование	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества						СП		ФК
		г	г	г		В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант	
День 3 (среда)																		
Обед																		
Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519	
Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02	
Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01	
Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445	
Рассолыки Ленинградский	200	2,00	4,43	12,37	96,57	0,09	7,42	11,00	0,36	52,44	80,28	23,57	0,90	0,07	7,41	110208	110202	
Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5	
Гречки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601	
Наггетсы	80	14,80	14,00	6,56	211,43	0,05	1,15	44,80	1,43	13,32	121,52	12,05	1,13	0,11	10,80	902-1	902-2	
Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102	
Картофель запеченный по-домашнему	130	2,76	7,72	19,55	158,71	0,18	15,17	-	1,87	24,19	88,36	34,98	1,38	0,12	13,44	130106	130104	
Напиток на выбор (не менее двух):																		
Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105	
или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*		0,01	0,04	8,83	35,52	-	-	-	-	0,24	-	-	0,02	-	-	-	160205	160205
		0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	14,64	23,22	7,56	0,56	0,01	-	160242	160242	
Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	999446	999446	
Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржаной - пшеничный без ограничений выдачи)**																		
Итого за день***		28,82	38,63	116,37	929,75	0,51	42,82	55,80	9,82	333,26	545,85	120,01	6,87	0,41	41,25			
День 4 (четверг)																		
Обед																		
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520	
Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01	
Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519	
Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445	
Суп Кубанский	200	7,34	2,70	16,94	123,72	0,27	8,76	20,00	0,32	46,93	132,51	47,25	2,48	0,12	15,66	110307-3	110308-3	
Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5	
Гречки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601	
Пельмени отварные	180	17,11	22,24	36,60	335,56	0,24	-	8,10	0,89	26,79	113,24	18,84	1,32	0,12	8,34	120529	120529	
Напиток на выбор (не менее двух):																		
Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105	
или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*		0,27	0,06	10,42	44,82	0,01	18,00	-	0,06	10,44	6,90	3,90	0,11	0,01	0,60	160212	160212	
		0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239	
Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	999446	999446	
Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржаной - пшеничный без ограничений выдачи)**																		
Итого за день***		33,42	37,45	127,31	905,28	0,68	28,26	28,10	7,44	310,57	504,29	103,89	7,04	0,31	32,40			

*- По сезону ребенка

**-. Без ограничений выдачи на линии раздачи

***- Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.

3

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования в г. Москве.																		
Наименование	Выход, г Р	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества						СП		ФК
		г	г	г		В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, тоэк экв.	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант	№ ТК Вариант	
День 5 (пятница)																		
Обед																		
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934	
Свекла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,32	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03	
Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02	
Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445	
Суп Дальневосточный	200	7,44	6,84	20,40	172,92	0,18	18,43	28,50	0,32	218,84	203,62	46,34	1,26	0,24	43,23	904-1	110317	
Бульон куриный с зеленью*	40	0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5	
Гренки*	40	4,29	1,66	29,40	149,86	0,06	-	-	0,97	13,44	48,05	7,44	0,69	0,02	-	180601	180601	
Соус Альфредо	100	10,00	8,90	3,20	132,90	0,06	3,50	74,87	0,17	163,80	184,99	24,01	1,07	0,20	18,45	120702	120703	
Идентия макароны отварные	150	8,38	7,55	49,69	300,24	0,08	-	-	2,07	12,25	44,08	8,16	0,82	0,02	12,00	130401	130402	
Напиток на выбор (не менее двух): Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	160105	160105	
или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*		0,10	0,04	14,73	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	-	160206	160206
Сахар порционный*	10	0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1	
Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**		-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-	
Итого за день***		34,95	32,87	150,12	1038,47	0,49	28,07	103,37	8,70	589,70	680,65	124,13	6,61	0,53	84,30			
День 6 (суббота)																		
Обед																		
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520	
Пекинская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935	
Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519	
Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445	
Кюфта-бозбаш	164	2,15	1,95	14,73	85,07	0,11	12,71	4,92	0,36	23,00	62,84	27,82	1,04	0,08	12,12	110311	110312	
Бульон куриный с зеленью*		0,49	0,11	0,08	3,19	0,02	1,52	20,66	0,01	8,93	49,86	6,00	0,51	0,04	12,35	918	918-5	
Фрикадельки мясные	36	3,71	3,78	3,06	64,69	0,03	0,36	-	0,09	6,46	82,85	9,79	1,19	0,07	6,04	120530	120531	
Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601	
Котлеты рыбные	120	15,72	8,52	7,44	169,30	0,12	1,02	11,29	2,09	363,95	529,57	34,09	0,94	0,12	140,22	120401	120402	
Соус томатный	30	0,34	-	4,79	20,62	0,03	8,37	-	0,19	3,83	12,67	9,31	0,43	0,03	0,45	140101	140102	
Пюре картофельное	150	2,82	7,62	19,58	158,12	0,16	12,56	12,38	0,16	64,49	96,56	32,98	1,23	0,13	31,21	130101	130102	
Напиток на выбор (не менее двух): Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	160105	160105	
или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	4,95	8,24	-	-	-	-	-	160207	160207
Сахар порционный*	10	0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160242	160242	
Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**		-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-	
Итого за день***		33,61	34,41	122,55	940,20	0,61	50,42	28,58	9,60	665,28	1023,91	158,99	8,07	0,52	199,94			
Итого за 6 дней**		31,36	34,01	135,23	972,42	0,52	37,96	50,83	9,10	432,94	649,65	126,90	7,26	0,41	75,99			

* - По желанию ребенка

** - Без ограничений выдачи на линии раздачи

*** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Примерные 12-дневные меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.																			СП		ФК
Наименование	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК Вариант	№ ТК Вариант				
		г	г	г		ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг			I, мкг			
День 7 (неделяльник)																					
Обед																					
1	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934			
	Салатка отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,29	931	931-03			
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02			
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,49	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445			
	Борщ Краснодарский	200	2,42	4,27	10,06	75,40	0,04	31,80	11,00	0,25	83,85	41,96	19,52	1,09	0,06	14,00	1101030	1101040			
3	Бульон куриный с зеленью*	200	0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5			
	Гречка*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601			
4	Наггетсы	100	18,50	17,50	8,20	264,29	0,06	1,44	56,01	1,79	16,65	131,91	15,07	1,41	0,14	13,50	902-1	902-2			
	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102			
7	Картофель запеченный по-домашнему	120	2,55	7,13	18,05	146,50	0,17	14,00	-	1,72	22,33	81,57	32,29	1,27	0,11	12,40	130106	1301041			
	Напиток на выбор (не менее двух): Чай или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*	200	-	-	-	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160105	160105			
8			0,09	0,09	10,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160217	160217			
			0,83	0,05	16,15												160239	160239			
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-			
	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржаной - пшеничный без ограничений выдачи)**																				
Итого за день***			32,66	41,38	115,31	953,74	0,45	58,97	67,01	11,45	321,37	529,94	118,40	7,41	0,41	66,30					
День 8 (вторник)																					
Обед																					
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520			
	Пеканская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935			
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519			
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,49	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445			
	Салатка	200	2,72	3,48	11,35	87,29	0,08	9,32	11,00	0,23	53,71	78,21	24,75	1,58	0,08	11,76	110205	110206			
3	Бульон куриный с зеленью и яйцом*	200	3,08	2,43	0,23	35,13	0,04	2,15	25,22	0,15	22,75	101,41	10,77	1,14	0,14	18,02	918-2	918-22			
	Гречка*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601			
4	Флишболы	120	16,08	6,36	8,16	154,20	0,10	1,56	9,61	1,72	344,69	524,69	30,78	0,76	0,11	145,26	150903-1	150903			
	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102			
7	Рис отварной	120	4,02	2,57	43,65	213,76	0,03	-	7,20	0,19	4,97	63,73	21,08	0,44	0,02	6,20	130301	130302			
	Напиток на выбор (не менее двух): Чай или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*	200	-	-	-	35,52	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105			
8			0,01	0,04	8,83	79,92	0,01	1,00	200,00	-	0,24	-	-	0,02	-	-	160205	160205			
			0,80	0,06	19,39						23,24	38,40	18,40	600,02	0,04	-	160211-1	160211-1			
9	Печенье	40	3,60	3,92	29,76	166,80	0,03	-	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	-	-	-			
	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-			
Итого за день***			34,93	28,87	169,07	1078,19	0,42	31,46	31,81	10,70	621,08	950,51	135,81	7,14	0,33	191,44					

* - По желанию ребенка

** - Без ограничений выдачи на линии раздачи

*** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

СПИ																		ФК		
Наименование	Выход,г р	Белки				Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества						№ ТК Вариант	№ ТК Вариант
		г	г	г	г				В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг		
День 9 (среда)																				
Обед																				
1	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519		
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02		
	Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01		
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445		
3	Суп-пюре куриный	200	5,80	6,80	10,40	126,00	0,09	5,48	23,00	0,28	53,67	93,97	24,77	0,97	0,11	15,32	110407-1	110408-1		
	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,05	15,06	918	918-5		
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601		
5	Азу по-татарски	120	12,36	10,80	7,92	181,20	0,08	6,24	3,61	0,54	22,77	171,86	26,64	2,63	0,14	24,48	120503	120504		
6	Картофель отварной	120	2,38	6,85	16,85	138,53	0,15	12,60	10,80	0,16	20,66	74,03	29,06	1,15	0,10	12,02	130103	130104		
Напиток на выбор (не менее двух):																				
	Чай		-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105		
7	или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*	200	0,27	0,06	10,42	44,82	0,01	18,00	-	0,06	10,44	6,90	3,90	0,11	0,01	0,60	160212	160212		
			0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	14,64	23,22	7,56	0,56	0,01	-	160242	160242		
8	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,03	-	4,00	1,40	11,60	36,00	8,00	0,84	0,02	-				
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-				
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																			
Итого за день***			32,57	40,85	139,63	1061,83	0,52	37,82	41,41	9,16	349,44	623,20	131,67	8,77	0,46	76,78				
День 10 (четверг)																				
Обед																				
1	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520		
	Капуста свежая	30	0,54	0,03	1,41	8,40	0,01	9,00	-	0,03	56,40	9,30	4,80	0,18	0,01	0,90	933	933-01		
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519		
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445		
3	Суп фасолевый	164	2,56	1,95	10,18	69,42	0,09	4,26	-	1,56	56,84	71,48	19,58	0,90	0,05	15,46	110309	110310		
	Бульон куриный с зеленью*		0,49	0,11	0,08	3,39	0,02	1,32	20,66	0,01	8,93	49,86	6,03	0,51	0,04	12,35	918	918-5		
4	Фрикадельки мясные	36	3,71	3,78	3,06	64,69	0,03	0,36	0,00	0,50	6,46	82,85	9,79	1,19	0,07	6,04	120530	120531		
5	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601		
6	Плов мясной	210	16,80	20,79	34,86	401,94	0,14	4,38	-	3,86	28,17	311,93	66,27	3,77	0,20	34,09	120550	120551		
Напиток на выбор (не менее двух):																				
	Чай		-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105		
7	или компот фруктовый / ягодный* или напиток из сухофруктов*	200	0,10	0,04	14,73	61,46	0,00	3,00	-	0,20	3,22	2,20	3,00	0,16	0,00	-	160206	160206		
			0,83	0,05	16,15	69,04	0,02	0,64	-	0,88	25,84	23,36	16,80	0,54	0,03	-	160239	160239		
8	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-				
9	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																			
Итого за день***			32,04	39,03	121,87	982,05	0,42	28,50	0,00	13,73	328,33	704,80	133,44	9,10	0,39	76,33				

* - По желанию ребенка

** - Без ограничений выдачи на линии раздачи

*** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения пищевой и энергетической ценности вариантов блюд.

6

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

	Наименование	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						СП	ФК
			г	г	г		ккал	В 1, мг	С, мг	А, мкг	Е мг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	B2, мг	I, мкг	№ ТК Вариант
День 11 (пятница)																		
Обед																		
1	Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,90	0,01	1,50	-	0,03	6,90	7,20	4,20	0,18	0,01	0,90	934	934
	Свекла отварная	30	0,47	0,03	2,77	13,20	0,01	3,14	-	0,03	11,63	13,52	6,92	0,44	0,01	2,20	931	931-03
	Морковь свежая	30	0,39	0,03	2,07	10,50	0,02	1,50	-	0,12	8,10	16,50	11,40	0,21	0,02	1,50	932	932-02
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
	Суп Министроне	200	1,49	3,77	9,14	76,17	0,08	22,52	5,00	2,12	67,01	51,38	25,88	0,91	0,06	12,55	110336	110337
3	Бульон куриный с зеленью*		0,60	0,14	0,10	4,14	0,03	1,85	25,20	0,01	10,88	60,81	7,35	0,62	0,03	15,06	918	918-5
4	Гренки*	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	-	-	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	-	-	180601	180601
5	Митболы	120	13,58	14,16	13,80	252,60	0,08	0,84	-	3,32	17,14	189,76	23,45	2,73	0,14	15,55	120521	120524
6	Соус томатный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,02	5,58	-	0,12	2,56	8,45	6,20	0,29	0,02	0,30	140101	140102
7	Гречка отварная рассыпчатая	100	5,26	2,21	28,32	154,20	0,15	-	3,00	0,29	8,22	104,72	70,07	2,36	0,07	6,37	130309	130310
Напиток на выбор (не менее двух):																		
8	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,20	0,08	15,45	64,66	0,01	20,00	-	0,14	7,62	6,60	6,20	0,30	0,01	0,20	160207	160207
	или напиток из сухофруктов*		0,80	0,06	19,39	79,92	0,01	1,00	200,00	-	23,24	38,40	18,40	600,02	0,84	-	160211-1	160211-1
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
Итого за день***		-	29,49	32,63	130,28	950,52	0,49	37,08	8,00	12,64	290,92	600,37	170,91	9,71	0,38	60,63	-	-
День 12 (суббота)																		
Обед																		
1	Помидоры свежие	30	0,23	0,06	1,14	7,20	0,02	7,50	-	0,21	4,20	7,80	6,00	0,27	0,01	0,60	100520	100520
	Пенинская капуста	30	0,45	0,06	0,60	4,80	0,01	4,50	-	0,21	23,10	10,20	12,00	0,18	0,02	2,40	935	935
	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	0,01	3,00	-	0,03	6,90	12,60	4,20	0,18	0,01	0,90	100519	100519
2	Масло растительное	10	-	9,99	-	89,90	-	-	-	4,40	-	0,20	-	-	-	-	999445	999445
	Щи Новгородские	200	2,46	2,45	5,97	55,15	0,05	15,82	11,00	0,16	117,49	37,06	16,94	0,60	0,03	12,35	110105	110106
3	Бульон куриный с зеленью и яйцом*		3,08	2,43	0,23	35,13	0,04	2,15	25,22	0,15	22,75	101,41	10,77	1,14	0,14	18,02	918-2	918-22
4	Гренки*	20	2,15	0,83	14,70	74,93	0,03	-	-	0,49	6,72	24,02	3,72	0,34	0,01	-	180601	180601
5	Печень тушенная (говяжья)	120	20,04	9,36	9,00	200,40	0,61	67,32	11 853,60	1,91	410,19	715,64	36,80	14,10	4,47	32,77	120515	120516
6	Соус сметанный	20	0,23	-	3,19	13,75	0,01	0,04	13,60	0,07	65,72	8,09	1,23	0,05	0,01	1,74	140106	140107
7	Пюре картофельное	180	3,38	9,14	23,49	189,75	0,19	15,55	14,85	0,19	77,39	115,87	39,57	1,47	0,16	37,45	130101	130102
Напиток на выбор (не менее двух):																		
8	Чай	200	-	-	-	-	-	-	-	-	4,95	8,24	-	-	-	-	160105	160105
	или компот фруктовый / ягодный*		0,09	0,09	10,15	42,26	0,01	2,20	-	0,04	3,76	2,42	1,98	0,51	0,00	0,44	160217	160217
	или напиток из сухофруктов*		0,41	0,09	19,84	82,50	0,03	-	0,09	0,09	14,64	23,22	7,56	0,56	0,01	-	160242	160242
9	Сахар порционный*	10	-	-	9,99	39,90	-	-	-	-	0,30	-	-	0,03	-	-	-	-
10	Хлебная корзина (хлеб пшеничный, хлеб ржано - пшеничный без ограничений выдачи)**																	
Итого за день***		-	37,13	34,33	129,31	976,38	1,06	113,74	11893,05	9,24	881,06	1140,11	143,26	19,80	4,79	109,27	-	-
Итого за 6 дней***		-	33,14	36,18	134,24	995,15	0,56	50,93	2 006,88	11,16	465,37	758,16	138,91	10,32	1,13	96,79	-	-
Итого за 12 дней***		-	32,25	35,09	134,74	983,78	0,54	44,44	1028,86	10,13	449,15	703,90	132,91	8,79	0,77	86,39	-	-

* - По желанию ребенка

** - Без ограничений выдачи на линии раздачи

*** - Калорийность рассчитана с учетом максимального отклонения в сторону уменьшения нацелой и энергетической ценности вариативных блюд.

2

Приложение к примерному 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Таблица замен блюд при организации питания в общественных учреждениях

День по меню	Прием пищи	Заменяемое блюдо	Вариант замены
День 1	Обед	Суп - пюре овощной	Суп куриный по - домашнему
День 2	Обед	Борщ Московский	Борщ Краснодарский
День 2	Обед	Говядина по-мексикански	Говядина тушеная с черносливом Бефстроганов из отварного мяса
День 3	Обед	Бульон куриный с зеленью и яйцом	Бульон куриный с зеленью
День 3	Обед	Наггетсы	Стрипсы / Байтсы Котлеты рубленые из птицы
День 4	Обед	Суп Кубанский	Суп гороховый
День 4	Обед	Пельмени	Пельмени с соусом томатным
День 5	Обед	Суп Дальневосточный	Уха ростовская Суп картофельный с рыбой
День 5	Обед	Макаронные изделия отварные	Фарфалле
День 6	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 6	Обед	Котлеты рыбные	Бефстроганов из отварного мяса Гуляш из мяса птицы
День 7	Обед	Наггетсы	Стрипсы / Байтсы Котлеты рубленые из птицы
День 8	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 10	Обед	Плов мясной	Жаркое по - домашнему Плов куриный Пельмени с соусом томатным
День 11	Обед	Суп Минестроне	Щи из свежей капусты с говядиной Суп из овощей на мясном бульоне
День 12	Обед	Пекинская капуста	Капуста белокочанная Салат листовой
День 12	Обед	Печень тушеная Соус сметанный	Шницель рыбный натуральный Соус томатный

2

Сезонная замена салатов при организации питания в общественных учреждениях

День по меню	Прием пищи	Заменяемое блюдо	Вариант замены
День 1	Обед	Морковь свежая	Горошек консервированный
День 3	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная
День 3	Обед	Капуста свежая	Свекла отварная
День 4	Обед	Капуста свежая	Горошек консервированный
День 5	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная
День 7	Обед	Морковь свежая	Горошек консервированный
День 9	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная
День 9	Обед	Капуста свежая	Свекла отварная
День 10	Обед	Капуста свежая	Горошек консервированный
День 11	Обед	Морковь свежая	Кукуруза консервированная

1. Ассортимент компотов фруктовых или ягодных:

Компот фруктовый (апельсиновый)
Компот фруктовый (яблочный)
Компот ягодный (клубничный)
Компот ягодный (клюквенный)
Компот ягодный (смородиновый) и др.

2. Ассортимент напитков из сухофруктов:

Напиток из сухофруктов
Напиток из сухофруктов (изюма)
Напиток из сухофруктов (курага) и др.

Пояснительная записка к примерному 12-дневному меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Меню составлено с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Ассортимент в новом меню состоит из наиболее популярных блюд среди детей.

Обеды состоят из основных блюд, холодных закусок в виде овощных нарезок или консервированных бобовых, сладких холодных напитков и чая с порционным сахаром. Хлеб на обед предоставляется без ограничений.

В меню массы порций блюд ниже нормируемых в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с п. 8.1.5 данного документа с учетом территориальных особенностей питания населения с сохранением в рационах питания детей основных пищевых веществ. Территориальные особенности были проанализированы и озвучены в письме №296 от 18.04.2022г. от Некоммерческого партнерства саморегулируемой организации «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения» к Руководителю Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве Е.Е. Андреевой.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Технологические карты составлены с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет – раздаточных, а именно:

- Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

о Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гостроемкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

• Вариант 2 «Для столовых сырьевых, дототовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

о Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, дототовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры не менее +85°C в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

• Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и дототовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

о В школьно-базовых сырьевых и дототовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, емкостями из нержавеющей стали, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами, (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел I), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза.

2

Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: письмами Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 32691-2014.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Все продукты питания должны храниться в соответствии с условиями, указанными на маркировочных ярлыках.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше -18°C . Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, емкостями из нержавеющей стали, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

1. Подготовка сырья мясного

Замороженное мясо бескостное (говядина, или др.) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (печень говяжья), в том числе в блоках, дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта $-1,5... 0^{\circ}\text{C}$) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта $-1,5... 0^{\circ}\text{C}$) после чего тщательно промывают проточной водой.

Мясо бескостное дефростированное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш.

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта $-1,5... 0^{\circ}\text{C}$) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта $-1,5... 0^{\circ}\text{C}$) после чего тщательно промывают проточной водой.

Дефростированную птицу далее направляют на варку для приготовления бульона куриного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш.

3. Подготовка рыбы

Рыбу дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта $-1,5... 0^{\circ}\text{C}$) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта $-1,5... 0^{\circ}\text{C}$) Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Дефростированную рыбу далее направляют на варку для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

При использовании средства «НИКА-2», обладающего моющими и дезинфицирующими свойствами одновременно, яйца обрабатываются в двухсекционной моечной ванне в следующей последовательности:

- замачивание на 5-7 минут в 2,0% растворе (200 мл «НИКА-2» на 9,8 л воды).
- Обработка яиц проводится при полном погружении их в раствор;
- ополаскивание холодной проточной водой.

Обработка проводится при температуре 18-30 °С.

Обработанные яйца выкладывают в чистую емкость с маркировкой «Яйцо обработанное».

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4 ± 2 °С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырые овощные должны быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, удаляют веточки и плодоножки, затем промывают теплой проточной водой.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18°C). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

6

- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда: супы при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C, горячие напитки, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, соусы - не ниже 20°C, холодные напитки - не выше 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Изготовление холодных закусок: холодные закуски допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Температура раздачи - не выше 14°C. Для заправки холодных закусок в меню предусмотрено масло растительное, температура раздачи которого - не выше 20°C.

III. Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий - по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд - по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Холодные закуски	Холодные закуски представляют собой компоненты: овощи свежие, отварные, соленые или маринованные, консервированные бобовые и др., которые нарезаны (за исключением консервированных бобовых) или соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, а так же заправка (масло растительное). Компоненты не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Компоненты не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям,

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
картофелем, крупами, бобовыми, и др.)	приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, пашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из кур). К бульонам отдельно подают гренки. Некоторые виды гарниров (яйцо куриное, фрикадельки) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных и др.	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Третьи блюда: компоты, напитки и другие сладкие блюда	Третьи блюда: компоты, напитки и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные и др.	Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ**

Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http://www.mossanexpert.ru

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации

санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.002568.05.22

05.05.2022

Основание производства экспертизы: заявление № 22/02.05.000842-3 от 11.04.2022

Дата (период) проведения экспертизы: с 19.04.2022 по 05.05.2022

Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4

Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства

Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста №0177040009695 от 21.06.2016г.

Заказчик: Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация "Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения" (ИНН:7720490947, ОГРН:1137799006784)

Юридический адрес: 129090, г. Москва, ЦАО, Каланчевская улица, дом 16 стр. 1

Объект экспертизы: Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы.

Разработчик документации: НПО СРО "АПСПОЗ"

Юридический адрес разработчика: 129090, г. Москва, ул. Каланчевская, д. 16, стр. 1

Перечень представленной документации: Меню-раскладка для обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования;

Сведения о наборе продуктов.

Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 12-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт. Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для учащихся образовательных учреждений среднего профессионального образования составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	31,36	34,01	135,23	972,42	962,40

017952

П неделя	33,14	36,18	134,24	995,15	1000,45
Итого:	32,25	35,09	134,74	983,78	981,43

В представленном рационе содержание белков составляет 35,83 %, жиров – 38,14 %, углеводов – 35,18 %, общая калорийность – 36,17 % от суточной потребности.
Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1 / 1 / 4).

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 12-дневный рацион питания для учащихся образовательных учреждений среднего профессионального образования предусматривает одnorазовое питание (обед).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов представлены заказчиком.

Наименование пищевой продукции	Фактич.	Норма	%
Картофель	140,92	187	75,36
Крупы, бобовые	23,02	50	46,04
Макаронные изделия	6,94	20	34,7
Масло растительное	14,38	18	79,89
Масло сливочное	4,78	35	13,66
Молоко	23,38	350	6,68
Мука пшеничная	2,73	20	13,65
Мясо бескостное	55,97	78	71,76
Овощи, зелень	175,40	320	54,81
Птица	65,14	53	122,91
Рыба	18,93	77	24,58
Сахар-песок	28,93	35	82,66
Сметана	3,33	10	33,3
Соль	2,76	5	55,2
Сыр	0,32	15	2,13
Фрукты (плоды) свежие	21,88	185	11,83
Фрукты (плоды) сухие	18,00	20	90
Хлеб пшеничный	98,10	200	49,05
Хлеб ржаной	60,00	120	50
Чай	1,00	2	50
Яйцо диетическое	5,58	40	13,95
Субпродукты	17,00	40	42,5

Недостаток овощей компенсируется использованием свежих фруктов и картофеля сверх установленной нормы.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, рыба, овощи, фрукты. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для учащихся образовательных учреждений среднего профессионального образования составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мкг рет.экв
I неделя	37,96	0,52	0,41	50,83
II неделя	50,93	0,56	1,13	2006,88
Итого:	44,44	0,54	0,77	1028,86

	Кальций, мг	Фосфор, мг	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	432,94	649,65	7,26	126,90
II неделя	465,37	758,16	10,32	138,91
Итого:	449,15	703,90	8,79	132,91

В представленном рационе содержание витамина А полностью удовлетворяет суточную потребность; содержание витамина С - 63,49 %; содержание витамина В1 - 38,52 %; содержание витамина В2 - 47,88 %; содержание кальция - 37,43 %; содержание фосфора - 58,66 %; содержание железа - 48,85 %; содержание магния - 44,3 % от суточной потребности.

Технология изготовления кулинарной продукции.

Технологические карты разработаны заказчиком с использованием сборников рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2011; Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Заключение:

Примерное 12-дневное меню для организации питания обучающихся в государственных учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы. по адресу: соответствует требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (гл. VIII)

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

Врач по гигиене детей и
подростков

Руководитель (заместитель)
органа инспекции



А. О. Петренко

А.О. Петренко



В.Ю. Иванов

