

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и безопасности
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Ф.И.О. _____

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ _____ «24» декабря 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного циклического меню для дошкольных образовательных учреждений с 10,5 и 12-ти часовым пребыванием и возрастом детей с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет Муниципального казенного учреждения «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО), расположенного по адресу: Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А

Производство экспертизы начато: 01.12.2021 г. в 10-00

Производство экспертизы окончено: 24.12.2021 г. в 16-00

1. Основание: заявление и.о. директора МКУ ЦМТО Гнедаш С. В., вх. № 2038/1057/ОИ от 29.11.2021 г.

2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО).

Юридический адрес: 353440, Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А.

ИНН 2301040995 ОГРН 1022300526907

Фактический адрес: Российская Федерация, Краснодарский край, город-курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А.

3. Работчик: нет

Юридический адрес: нет

Фактический адрес: нет

4. Цель экспертизы: соответствие предоставленного примерного десятидневного меню для

организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12-ти часовым пребыванием, в

соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, разработанное Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения

образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана

Ф.И.О. _____

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:
Страницы № _____

026503

Голубца, 13-А требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. VIII.

5. Перечень рассматриваемых материалов:

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым пребыванием;

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием детей;

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 1,5 до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием;

- примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте с 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием;

- в-edomosti выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов по всем меню для детей с 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет;

- в-edomosti выполнения норм продуктового набора по всем меню для детей с 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет;

- технологические карты на блюда по всем меню для детей с 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет;

- посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым пребыванием;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Время работы дошкольных образовательных учреждений: 10,5 и 12-ти часовое пребывание детей пять дней в неделю.

Характеристика меню с 10,5 часовым пребыванием детей

Представленное меню разработано на 10 календарных дней. Форма примерного меню содержит полную информацию: указана возрастная категория, вес блюда, количество пищевых веществ, энергетическая ценность за каждый прием пищи, итого за каждый день и среднее значение за весь период, номер рецептуры, что соответствует рекомендациям образцу согласно п. 8.1.4. приложения 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню предусмотрено 4-разовый режим питания: завтрак, обед, полдник, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Завтрак включает в себя горячее блюдо, бутерброд и напиток. Второй завтрак включает в себя свежие фрукты или соки. Обед включает закуску, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток и хлеб. Полдник включает в себя кисломолочный напиток или молоко кипяченое с мучным или кондитерским изделием без крема. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, яиц, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (второй, сметана, сыр, рыба и другие). Удовлетворение потребности детей в витаминах и минеральных веществах предусмотрено за счет включения в меню свежих овощей и фруктов, соков, компота из свежих плодов, компота из яблок и лимона.

В представленном примерном меню для детей 1,5-3 лет, 3-7 лет повторяемость одних и тех же блюд в течение дня и (или) двух смежных дней не выявлена. Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложения № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Вес блюд, указанных в меню для детей с 1,5 до 3-х и с 3-х до 7 лет, соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложения № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

Ср. № 2024/12
экспертному заключению
169124

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

общественного питания населения» по массе порций для детей в зависимости от возраста (в

граммах).

Представлены технологические карты на все блюда меню. При формировании блюд меню использованы следующие сборники рецептов: «Сборник методических рекомендаций Санкт-Петербурга» - СПб.: Речь, 2008.-800 с.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» / под ред. М.П. Могиловой, В.А. Тутельяна. – М.: Делта принт, 2016. – 640 с.; «Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных организаций» / Под ред. Профессора А.М. Перевазова. 2013-576 с., «Химический состав и калорийность российских продуктов питания». В технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи. Наменование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания физиологическим потребностям детей.

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день отдельно за завтрак, второй завтрак, обед, полдник для возрастных категорий с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

Для детей с 1,5 до 3 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 31,5 г или 75,0 % от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, жиров – 35,3 г или 75,1 % от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, углеводов – 152,3 г или 75,0 % от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1050,0 ккал или 75,0% от суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Согласно возможности выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в среднем меню за 10 дней составляет 33,8 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Содержание минеральных веществ в среднем меню за 10 дней составляет: кальций – 600 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, магния – 60 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, железа – 7,5 мг или 75,4% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Доля пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с учетом времени пребывания детей в организации.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 319,3 ккал или 22,8 % от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20 % от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 71,3 ккал или 5,0 % от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5 % от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда составляет 487,3 ккал или 34,8 % от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона.

Литература

Финанс ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 172,1 ккал или 12,4 % от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона.

Для детей с 3 до 7 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 40,5 г или 75 % от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, жиров – 45,3 г или 75,5 % от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, углеводов – 195,8 г или 75 % от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1350,0 ккал или 75 % от суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витамина «С» в среднем меню в среднем за 10 дней составляет 37,5 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Содержание минеральных веществ в среднем меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 675 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, магния – 150 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, железа – 7,5 мг или 75% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Доля пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с учетом времени пребывания детей в организации.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 408,2 ккал или 22,5% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 71,3 ккал или 4% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5 % от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда составляет 662,9 ккал или 36,5 % от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 208,0 ккал или 12 % от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона. Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора для детей 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет:

Наименование пищевого продукта	Выдано пищевого продукта (в % для детей с 1,5 до 3 лет	Выдано пищевого продукта от нормы (в %) для детей с 3 до 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочные продукты	75	75
Второй завтрак	75	75
Сметана	75	75
Сыр	75	75

Аккредитация

Финанс

Характеристика меню с 12 часовым пребыванием детей
Представленное меню разработано на 10 календарных дней. Форма примерного
меню содержит полную информацию: указана возрастная категория, вес блюда, количество

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день
соответствует п. 8.1.2. (таблица 1 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для
общих возрастных групп.

Мясо 1-й категории	75	75
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	75	75
Субпродукты (печень, язык, сердце)	75	75
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или матосолое	75	75
Яйцо, шт.	73	75
Картофель	75	75
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	75	75
Фрукты свежие	75	75
Сухофрукты	75	75
Соки фруктовые и овощные	76	75
Хлеб ржаной	75	75
Хлеб пшеничный	75	75
Крупы, бобовые	75	75
Макаронные изделия	75	75
Мука пшеничная	75	75
Масло сливочное	75	75
Масло растительное	75	75
Кондитерские изделия	75	75
Чай	74	75
Какао-порошок	75	75
Кофейный напиток	75	75
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	75	74
Дрожжи хлебопекарные	75	74
Крахмал	75	75
Соль пищевая поваренная йодированная	75	75

пищевых веществ, энергетической ценности за каждый прием пищи, итого за каждый день и среднее значение за весь период, номер рецептуры, что соответствует рекомендациям Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Меню предусмотрено 5-разовый режим питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (приложение № 12) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Завтрак включает в себя горячее блюдо, бутерброд и напиток. Второй завтрак включает в себя свежие фрукты или соки. Обед включает закуску, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток и хлеб. Полдник включает в себя кисломолочный напиток или молоко кипяченое с мурым или кондитерским изделием без крема. В среднем меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса (или птицы, или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба ржаного и пшеничного, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты используются не реже 2 раз в неделю (творог, сметана, сыр и другие).

В представленном среднем меню для детей 1,5-3 лет, 3-7 лет повторяемость одних и тех же блюд в течение дня и (или) двух смежных дней не выявлена. Суммарные объемы блюд по приемам пищи во все дни соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 3 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Все блюда, указанные в меню для детей с 1,5 до 3-х и с 3-х до 7 лет, соответствуют требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по массе порций для детей в зависимости от возраста (в граммах).

Представлены технологические карты на все блюда меню. При формировании блюд меню использованы следующие сборники рецептов: «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга».-СПб.: Речь, 2008.-800 с.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» / под ред. М.П. Мотильного, В.А. Тугельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. – 640 с.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания научно-исследовательским институтом». Авт.-сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т. Лапиной.-М.: «Хлебодаринформ», 2004 г., «Сборник рецептов на продажу в дошкольных образовательных организациях»; «Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных организаций» / Под ред. Профессора А.А. Перевалова. 2013-576 с. В технологических картах содержится информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи. Нанесение блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

физиологическим потребностям детей.

Соответствие (несоответствие) пищевой и энергетической ценности питания

Проведен подсчет белков, жиров, углеводов, калорийности за каждый день отдельно за завтрак, второй завтрак, обед, полдник для возрастных категорий с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

Для детей с 1,5 до 3 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 42 г или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, жиров – 47 г или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, 203,5 г или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1403,5 ккал или 100,2% от суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание витаминов в среднем меню за 10 дней составляет: витамина «С» 45 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, витамина В1 – 0,8 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, витамина В2 – 0,9 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, витамина А – 450,4 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Содержание минеральных веществ в среднем меню в среднем за 10 дней составляет: кальция – 797,6 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет, железа – 10 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 1,5 до 3 лет. Доля пищевых веществ, эрпитин, витаминов и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрак в среднем составляет 282,5 ккал или 20,1% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 69,9 ккал или 5% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) обед составляет 488,3 ккал или 34,8% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 210,1 ккал или 15% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона. Средняя энергетическая ценность (калорийность) ужина составляет 352,6 ккал или 25,1% от суточного рациона по представленному меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 25% от суточного рациона.

Для детей с 3 до 7 лет:

Пищевая ценность дневного рациона питания по меню в среднем за 10 дней составляет: белков – 54 г или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, жиров – 60 г или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, 261,2 г или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Энергетическая ценность (калорийность) дневного рациона питания в среднем за 10 дней составляет 1800,2 ккал или 100% от суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Согласно ведомости выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, содержание

финанс.

Наименование пищевого продукта	Выдано пищевого продукта (в %) для детей с 3 до 7 лет	Выдано пищевого продукта (в %) для детей с 1,5 до 3 лет	Выдано пищевого продукта (в %) для детей с 3 до 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочные продукты	100	100	100
Творог	100	100	100
Сметана	100	100	100
Сыр	100	100	100
Масло 1-й категории	100	100	100
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	100	100	100
Субпродукты (печень, язык, сердце)	100	100	100
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	100	100	100
Яйцо, шт.	95	100	100
Картофель	100	100	100

витаминов в среднем меню за 10 дней составляет: витамин «С» 50,1 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, витамин В2 – 1 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, витамин А – 499,3 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Содержание минеральных веществ в среднем меню за 10 дней составляет: кальций – 900,2 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет, железа – 10 мг или 100% от средней суточной потребности детей от 3 до 7 лет. Доля пищевых веществ, энергия, витамин и минеральных веществ соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 1 приложение № 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Средняя энергетическая ценность (калорийность) завтрака в среднем составляет 365 ккал или 20,2% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности завтрака должна составлять 20% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) второго завтрака в среднем составляет 70 ккал или 4% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности второго завтрака должна составлять 5% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) обеда составляет 647,8 ккал или 36% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности обеда должна составлять 35% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) полдника составляет 260,5 ккал или 14,5% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности полдника должна составлять 15% от суточного рациона.

Средняя энергетическая ценность (калорийность) ужина составляет 457 ккал или 25,3% от суточного рациона по представлению меню. Доля энергетической ценности ужина должна составлять 25% от суточного рациона.

Представлена ведомость выполнения норм продуктового набора для детей 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет. Процент выполнения натуральных норм питания % от суточной потребности для детей составляет:

Кондюкова С.С.

Врач по общей гигиене

7. Вывод: на основании вышеизложенного установлено, что представленное на экспертизу примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 и 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, разработанное Муниципальным казенным учреждением «Центр материально-технического обеспечения образовательных учреждений муниципального образования город-курорт Анапа» (МКУ ЦМТО), расположенным по адресу: Краснодарский край, город - курорт Анапа, ул. Ивана Голубца, 13-А, **соответствуют** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. VIII.

Выполнение натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день соответствует п. 8.1.2. (таблица 1 приложение 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обеих возрастных групп.

Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	100	100
Фрукты свежие	100	100
Сухофрукты	100	100
Соки фруктовые и овощные	100	100
Хлеб ржаной	100	100
Хлеб пшеничный	100	100
Крупы, бобовые	100	100
Макаронные изделия	100	100
Мука пшеничная	100	100
Масло сливочное	100	100
Масло растительное	100	100
Кондитерские изделия	100	100
Чай	100	100
Какао-порошок	100	100
Кофейный напиток	100	100
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар высшего сорта, должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	100	100
Дрожжи хлебопекарные	100	100
Крахмал	100	100
Соль пищевая поваренная йодированная	100	100