

*Всего 12 дней, 12 дней разработки и т.д.  
дней разработки и т.д.  
из кабинета*



Согласовано  
Директор общеобразовательного учреждения



Р.Р. Рахматуллин

**Примерное циклическое двенадцатидневное меню  
Для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций  
в возрасте с12лет и старше (5-11 классы)**

Дата	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье	Итого
№								

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 5 по 11 КЛАССЫ

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калории, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>1-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 279 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Тефтели из говядины (2 вариант)в сметанно - томатном соусе	90/30	8,40	10,20	11,00	176,96	0,06	0,01	34,29	0,54	22,32	111,49	20,34	0,64
№ 303 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Каша вязкая гречневая	180	3,58	6,01	24,63	174,60	0,14	0,00	0,00	0,41	10,13	130,64	86,44	2,91
№ 379 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,160	2,610	15,946	101	0,044	1,300	20,000	0,000	125,780	90,000	14,000	0,134
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39,60	0,03	0,00	0,00	0,28	5,80	30,00	9,40	0,78
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>18,74</b>	<b>19,30</b>	<b>74,25</b>	<b>562,26</b>	<b>0,31</b>	<b>1,31</b>	<b>54,29</b>	<b>1,56</b>	<b>170,03</b>	<b>381,63</b>	<b>134,38</b>	<b>4,99</b>

<b>2 день</b>														
№ 47 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Салат из квашенной капусты	100	1,707	5,004	8,458	85,7	0,022	19,81	0	15,4	52,243	33,952	16,011	0,667
№ 289 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2015	Рагу из птицы	50/200	13,17	12,96	27,32	270,80	0,14	18,72	33,60	3,11	34,04	178,06	51,60	2,39
№ 377 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Чай с сахаром, с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		2,83		0,01	14,20	4,40	2,40	0,36
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39,60	0,03	0,00	0,00	0,28	5,80	30,00	9,40	0,78
	<b>Итого:</b>	<b>622</b>	<b>18,61</b>	<b>18,46</b>	<b>73,66</b>	<b>528,60</b>	<b>0,23</b>	<b>41,38</b>	<b>33,60</b>	<b>19,13</b>	<b>112,28</b>	<b>265,91</b>	<b>83,61</b>	<b>4,53</b>

		3 день													
№ 268 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Котлеты из говядины	100	12,42	14,18	11,98	229,33	0,06	0,00	0,00	3,44	10,42	166,76	30,60	2,68	
№ 304 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Рис огварной с кукурузой к/с (доп.гарнир)	180/30	5,30	8,30	46,43	281,43	0,06	2,79	0,00	1,19	7,24	90,47	25,46	0,83	
№ 376 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		0,03			11,10	2,80	1,40	0,28	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134 , 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144 , 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39,60	0,03	0,00	0,00	0,28	5,80	30,00	9,40	0,78	
	<b>Итого:</b>	<b>575</b>	<b>21,39</b>	<b>22,98</b>	<b>96,09</b>	<b>680,86</b>	<b>0,19</b>	<b>2,82</b>	<b>0,00</b>	<b>5,24</b>	<b>40,56</b>	<b>309,52</b>	<b>71,06</b>	<b>4,90</b>	

		4 день													
№ 295 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Котлеты рубленые из бройлер - цыплят	100	14,11	16,60	15,40	277,56	0,10	1,04	51,40	2,79	68,34	106,16	23,96	1,40	
№ 312 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Пюре картофельное с огурцами солеными (доп.гарнир)	180/30	3,92	5,79	25,04	167,70	0,17	22,84	0,00	0,25	51,27	111,11	37,50	1,39	
№ 342 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Компот из свежих яблок (75 С)	200	0,16	0,16	27,88	114,60	0,01	0,90	0,00	0,08	14,18	4,40	5,14	0,95	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134 , 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144 , 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39,60	0,03	0,00	0,00	0,28	5,80	30,00	9,40	0,78	
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>21,79</b>	<b>23,03</b>	<b>91,00</b>	<b>669,96</b>	<b>0,35</b>	<b>24,79</b>	<b>51,40</b>	<b>3,73</b>	<b>145,59</b>	<b>271,17</b>	<b>80,20</b>	<b>4,85</b>	

		5 день													
№ 243 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Сосиски отварные	100	10,010	11,850	0,370	192	0,180	0	0	0,390	34,600	159,000	20,000	1,780	
№ 203 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным с зеленым горошком к/с (доп.гарнир)	180/5/30	7,55	10,60	48,97	265,22	0,10	3,30	20,00	1,94	13,47	64,09	31,58	1,54	
Акт 2012	Напиток из замороженных ягод (черная смородина)75С	200	0,06	0,08	22,42	89,00	0,01	40,00		0,06	7,80	6,60	6,30	0,32	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл. 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл. 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,88	59,40	0,05	0,00	0,00	0,42	8,70	45,00	14,10	1,17	
<b>Итого:</b>		<b>575</b>	<b>21,88</b>	<b>23,13</b>	<b>98,40</b>	<b>676,12</b>	<b>0,37</b>	<b>43,30</b>	<b>20,00</b>	<b>3,14</b>	<b>70,57</b>	<b>294,19</b>	<b>76,18</b>	<b>5,14</b>	

		6 день													
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл. 9 стр 134, 2012 Дели +	Флоды и ягоды свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00		0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	
№ 15 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Сыр порционно	10	2,63	2,63	0,00	34,33	0,00	0,07	21,00	0,04	100,00	60,00	5,50	0,07	
№ 223 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Запеканка творожная с молоком сгущенным	170/30	17,62	19,240	48,056	443,80	0,124	0,742	154,700	0,986	345,034	425,054	50,286	1,454	
№ 376 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Чай с сахаром,с курагой	200/15/7	0,58	0,02	18,57	76,24		0,31		0,39	22,76	13,44	9,03	0,50	
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл. 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33	
<b>Итого:</b>		<b>562</b>	<b>23,51</b>	<b>22,53</b>	<b>91,19</b>	<b>671,87</b>	<b>0,19</b>	<b>11,12</b>	<b>175,70</b>	<b>1,95</b>	<b>489,79</b>	<b>528,99</b>	<b>78,02</b>	<b>4,55</b>	

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход,г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>2-ая неделя</b>														
<b>1 день</b>														
№ 280 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели -2017	Фрикадельки в сметанно-томатном соусе	55/50	7,580	12,410	10,310	180	0,040	0,270	16,310	2,67	24,450	79,690	14,190	5,290
№ 171 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180/5	10,56	9,39	47,74	289,80	0,25	0,00	20,00	0,52	29,99	250,32	168,62	5,66
№ 376 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,000	60		0,03			11,100	2,8	1,4	0,280
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	25	1,650	0,300	9,900	50	0,043	0	0	0,350	7,250	37,500	11,750	0,975
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>22,14</b>	<b>22,36</b>	<b>97,71</b>	<b>649,80</b>	<b>0,37</b>	<b>0,30</b>	<b>36,31</b>	<b>3,87</b>	<b>78,79</b>	<b>389,71</b>	<b>200,16</b>	<b>12,54</b>
<b>2 день</b>														
№ 52 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Салат из отварной свеклы	100	1,41	9,81	8,26	92,80	0,02	6,65	0,00	2,70	35,46	40,63	20,70	1,32
№ 291 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели -2015	Плов из птицы	50/180	16,47	11,62	41,68	344,66	0,20	9,80	30,00	0,67	34,64	212,50	70,90	1,90
№ 348 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Компот из кураги (75С)	200	0,78	0,05	27,63	114,80	0,02	0,60	0,00	0,82	32,32	21,90	17,56	0,48
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39,60	0,03	0,00	0,00	0,28	5,80	30,00	9,40	0,78
	<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>22,26</b>	<b>21,96</b>	<b>100,25</b>	<b>662,36</b>	<b>0,30</b>	<b>17,05</b>	<b>30,00</b>	<b>4,80</b>	<b>114,22</b>	<b>324,53</b>	<b>122,76</b>	<b>4,81</b>

3 день														
№ 234 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2017	Биточки рыбные	100	12,12	7,76	14,68	178,00	0,06	0,32	5,20	5,02	43,48	163,70	38,26	1,44
№ 312 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2017	Пюре картофельное с маслом сливочным с капустой квашенной (доп.гарнир)	180/3/30	3,010	9,440	27,25	211,59	0,174	27,136	12,000	4,850	58,700	115,860	37,983	1,370
№ 377 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2015	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,130	0,020	15,200	62		2,830		0,010	14,200	4,400	2,400	0,360
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл 6 стр 134 , 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144 , 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
	<b>Итого:</b>	<b>585</b>	<b>18,86</b>	<b>17,70</b>	<b>79,81</b>	<b>561,69</b>	<b>0,30</b>	<b>30,29</b>	<b>17,20</b>	<b>10,49</b>	<b>128,18</b>	<b>333,46</b>	<b>92,24</b>	<b>4,28</b>

4 день														
№ 243 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2017	Сосиски отварные	100	10,020	11,850	0,380	192	0,180	0	0	0,390	34,600	159,000	20,000	1,780
№ 203 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2017	Макаронные изделия отварные и зеленым горошком (доп.гарнир)	180/30	7,51	6,98	49,91	232,22	0,10	3,30		1,88	12,27	62,59	31,58	1,43
№ 382 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2017	Какао с молоком	200	1,08	3,544	17,900	119	0,056	1,588	24,4	0	152,220	124,56	21,34	0,478
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл 6 стр 134 , 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,860	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6, стр 144 , 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
	<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>22,21</b>	<b>22,85</b>	<b>90,97</b>	<b>652,92</b>	<b>0,40</b>	<b>4,89</b>	<b>24,40</b>	<b>2,88</b>	<b>210,89</b>	<b>395,65</b>	<b>86,52</b>	<b>4,80</b>

5 день														
№ 52 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Салат из свеклы с яблоками	100	1,49	6,08	11,21	103,90	0,02	6,44	0,00	10,80	29,27	31,81	16,83	1,48
№ 290 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели - 2017	Птица тушеная в сметанно- томатном соусе	50/50	11,940	10,120	3,510	153	0,050	2,090	37,500	0,980	39,870	93,530	15,100	1,010
№ 304 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Рис отварной	180	4,381	6,449	44,021	252	0,031	0	0,000	0,338	1,638	73,134	19,602	0,632
№ 376 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		0,03			11,10	2,80	1,40	0,28
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл. 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,860	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл. 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
	<b>Итого:</b>	<b>645</b>	<b>21,48</b>	<b>23,15</b>	<b>96,52</b>	<b>678,64</b>	<b>0,17</b>	<b>8,56</b>	<b>37,50</b>	<b>12,53</b>	<b>93,68</b>	<b>250,77</b>	<b>66,53</b>	<b>4,51</b>
6 день														
№284 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Запеканка картофельная с мясом	50/200 (250)	16,90	22,30	40,31	426,21	0,33	8,57	0,00	4,57	54,33	336,71	135,14	4,55
№ 70 Сбор.рец. На прод-ию для обуч. Во всех образ.учреж-Дели 2017	Соленые огурцы порционно (доп.гарнир)	40	0,320	0,040	0,680	4	0,008	1,400	0,000	0,04	9,200	9,600	5,600	0,240
Ант 2012	Напиток из замороженных ягод (черная смородина)75С	200	0,060	0,080	22,420	89	0,010	40,000		0,060	7,800	6,600	6,300	0,320
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл. 6 стр 134, 2012 Дели +	Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,760	71	0,033	0	0	0,330	6,000	19,500	4,200	0,330
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл. 6, стр 144, 2012 Дели +	Хлеб ржаной	30	1,980	0,360	11,880	59	0,051	0	0	0,420	8,700	45,000	14,100	1,170
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>	<b>21,54</b>	<b>23,02</b>	<b>90,05</b>	<b>649,11</b>	<b>0,43</b>	<b>49,97</b>	<b>0,00</b>	<b>5,42</b>	<b>86,03</b>	<b>417,41</b>	<b>165,34</b>	<b>6,61</b>

**Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»)**

**Орган инспекции**

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сеченова, д.13а

420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сеченова, д.13а

адрес места осуществления деятельности в заявленной области аккредитации

Аттестат аккредитации RA:RU.710067 от 15.06.2015



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

Е.П. Сизова

2021 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

зарегистрировано в реестре «30» марта 2021 г. под № 44151 док

Мною, врачом отдела гигиены питания и гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» Хусаиновой Г.Х.

по заявлению директора ООО «АБК-Пэймент» Рахматуллина Р.Р.

юридический адрес: 420107, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Павлохина, д.57, офис 321  
(ОГРН 1151690015619, ИНН 1660238322)

регистрационный входящий № 5455 от 26.03.2021 г.

договор № 601/ОГП от 26.03.2021 г.

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза (29.03.2021 г.) примерного двухнедельного (12 дней) меню горячих завтраков Общества с ограниченной ответственностью «АБК-Пэймент» для организации питания обучающихся в возрасте с 12 лет и старше в общеобразовательных организациях Республики Татарстан, юридический адрес: 420107, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Павлохина, д.57, офис 321.

На основании представленных документов:

1. Примерное двухнедельное (12 дней) меню горячих завтраков ООО «АБК-Пэймент» для организации питания обучающихся в возрасте с 12 лет и старше в общеобразовательных организациях Республики Татарстан.
2. Технологические карты.

В ходе проведения экспертизы представленных документов: примерного двухнедельного меню горячих завтраков ООО «АБК-Пэймент» для организации питания обучающихся в возрасте с 12 лет и старше в общеобразовательных организациях Республики Татарстан, установлено:

Примерное двухнедельное меню (горячие завтраки) (на 12 дней) (далее меню) составлено, согласно рекомендуемого образца, что не противоречит п.8.1.4 (приложение № 8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов (В<sub>1</sub>, С, А, Е) и минеральных веществ (Са, Р, Mg, Fe) в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий).

В представленных технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий; указаны: номер карты, номер рецептуры, наименование сборника рецептур, расход сырья и полуфабрикатов, химический состав; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют наименованиям, указанным в технологических картах, что соответствует п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню предусмотрен однократный прием пищи (завтрак), что не противоречит приложению № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (с учетом п.2.1 статьи 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г.

Перепечатка (копирование) части экспертного заключения без письменного разрешения органа инспекции не допускается!

Стр.1 из 2



№ 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» «Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации»).

В меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и двух последующих дней.

Норма энергетической ценности для питания детей с 12 лет и старше с учетом одного приема пищи (завтрак (20-25%)) составляет – 661,6-705,4 ккал (при норме 544-680 ккал (согласно п.8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с отклонением до +3,7%) энергетической ценности от суточного рациона 2720 ккал - согласно таблице 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает допустимое отклонение  $\pm 5$  %, что соответствует п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Среднесуточный химический состав по меню (завтрак) составляет по белкам – 18-22,5 г, жирам – 18,4-23 г, углеводам – 76,6-95,75 г, согласно таблицы 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отклонение от норм по химическому составу в отдельные дни не превышает допустимое отклонение  $\pm 5$  %, что соответствует п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно меню масса порций блюд соблюдаются, что соответствует таблице 1 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарный объем блюд по приему завтрака составляет: от 550 г до 630 г, при норме не менее 550 г, что соответствует таблице 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно меню и технологических карт при организации питания детей не используются запрещенные пищевые продукты, что соответствует п.8.1.9 (приложение № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак согласно меню состоит из закуски (салат из свеклы с яблоками, салат из квашеной капусты, салат из отварной свеклы и т.п.), горячего блюда (биточки рыбные с картофельным пюре с маслом сливочным с капустой квашеной (доп.гарнир), плов из птицы, запеканка картофельная с мясом с солеными огурцами (доп.гарнир), котлеты из говядины с рисом отварным с кукурузой к/с (доп.гарнир) и т.п.), третьего блюда (чай с сахаром, компот из кураги, напиток из замороженных ягод (черная смородина) и т.п.), в отдельные дни дополнительно включены фрукты свежие (яблоки и мандарины).

#### Заключение:

На основании проведенной Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: примерное двухнедельное (12 дней) меню горячих завтраков Общества с ограниченной ответственностью «АБК-Пэймент» для организации питания обучающихся в возрасте с 12 лет и старше в общеобразовательных организациях Республики Татарстан, юридический адрес: 420107, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Павлюхина, д.57, офис 321 (в рамках бесплатного горячего питания согласно п.2.1 статьи 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ)

**СООТВЕТСТВУЕТ:** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач отдела гигиены питания и  
гигиены детей и подростков  
органа инспекции  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Республике Татарстан (Татарстан)»  
свидетельство: № 332400015391  
действительно до 12.07.2022 г.



Хусайнова Г.Х.

Перепечатка (копирование) части экспертного заключения без письменного разрешения органа инспекции не допускается!

Стр.2 из 2