

Согласовано
Руководитель Общеобразовательного учреждения

Разработано
Директор ООО "АБК-Таймент"
Р.Р. Рахматуллин



Примерное циклическое двенадцатидневное меню

Для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов общеобразовательных организаций Республики Татарстан

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ С 1 по 4 КЛАССЫ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод Ы, г	Калорийно сть, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	
															1 день
Хим. состав и калорийность российских продуктов питания табл 9 стр 184, 2012 Дели +	Фрукты 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	
№ 279 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Тертыели 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	0,94	
№ 303 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Каша вязкая гречневая	150	4,58	5,01	20,52	145,50	0,12	0,00	0,00	0,34	8,45	108,87	72,03	2,42	
№ 379 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,166	2,678	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	
Итого:		620	20,15	18,77	79,95	580,16	0,32	11,31	54,29	1,70	184,34	370,86	128,97	6,71	
2 день															
	Салат из фасоли и кукурузы консервированной с огурцами солеными	60	6,55	7,03	16,26	160,10	0,27	0,63	0,00	2,08	68,85	204,79	72,12	2,96	
№ 289 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образ.учреж.-Дели 2015	Рагу из птицы	50/150	9,80	12,66	29,85	283,50	0,20	8,76	0,18	2,10	57,66	201,91	26,39	0,11	
№ 377 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек 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	
Итого:		532	20,08	20,19	83,99	615,70	0,54	12,22	0,18	4,80	152,51	460,60	114,51	4,54	
3 день															
№ 268 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Котлеты из говядины	90	11,18	12,76	10,78	206,40	0,05			3,10	9,38	150,08	27,54	2,41	
№ 304 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Рис отварной с кукурузой к/с (доп.гарнир)	150/30	4,51	7,22	39,09	239,49	0,06	2,79	0,00	1,13	6,97	78,28	22,20	0,73	
№ 376 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек 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	
Итого:		535	19,36	20,48	87,55	615,99	0,18	2,82	0,00	4,84	39,24	280,66	64,74	4,53	

4 День														
№ 295 Сбор. рец. На прод.-ию для обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Котлеты рубленые из Бройлер - Цыплят	90	12,70	14,94	13,80	249,80	0,09	0,94	46,26	2,51	61,51	95,54	21,56	1,26
№ 312 Сбор. рец. На прод.-ию для обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Пюре картофельное с овощами соевыми (доп.гарнир)	150/30	3,30	4,83	20,95	140,25	0,15	19,21	0,00	0,21	43,88	93,80	31,95	1,19
№ 342 Сбор. рец. На прод.-ию для обл.- 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
	Итого:	520	19,76	20,41	85,31	614,75	0,31	21,05	46,26	3,41	131,37	243,24	72,25	4,51

5 День														
№ 47 Сбор. рец. На прод.-ию для обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Салат из квашеной капусты	60	1,02	3,00	15,38	52,68	0,01	10,69	0,00	9,19	27,21	22,29	9,37	0,39
№ 243 Сбор. рец. На прод.-ию для обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Соусы 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 обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Макаронные изделия отварные	150	5,51	4,52	26,45	168,45	0,06	0,00	0,00	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
Авт 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	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	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
	Итого:	560	20,20	19,93	87,30	612,23	0,33	50,69	0,00	11,22	86,27	274,56	70,39	4,71

6 День														
Хим. состав и калорийность российских продуктов питания табл. 9 стр 184, 2012 Дели +	Плоды 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 обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Сыр порционнно	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 обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Запеканка творожная с молоком сухим	130/20	14,20	17,060	39,998	388	0,093	0,538	118,300	0,754	254,526	318,306	37,454	1,106
№ 376 Сбор. рец. На прод.-ию для обл.- Во всех образ.учреж.-Дели 2017	Чай с сахаром, с куратой	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
	Итого:	512	20,09	20,35	83,13	616,17	0,16	10,92	139,30	1,71	399,29	422,25	65,18	4,21

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод Ы, г	Калорийно сть, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мг, мг	Fe, мг
2-я неделя														
1 День														
№ 280 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек 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	79,590	14,190	5,290
№ 171 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	8,810	5,920	39,780	247	0,210	0,03	20,000	0,450	25,190	208,850	140,520	4,720
№ 376 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,000	60		0,03	0		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	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
Итого:		525	20,06	18,83	87,77	597,10	0,32	0,30	36,31	3,73	72,54	340,74	169,71	11,40
2 День														
№ 52 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Салат из отварной свеклы	60	0,84	3,61	4,96	55,68	0,01	3,99	0,00	1,62	21,28	24,38	12,42	0,79
№ 291 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели -2015	Плов из птицы	50/150	14,510	14,710	28,340	316	0,210	4,900	0,100	1,200	83,070	273,000	40,450	1,900
№ 348 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Компот из кураги (75С)	200	0,780	0,046	27,630	115	0,016	0,600	0,000	0,824	32,320	21,900	17,580	0,480
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
Итого:		510	19,73	18,84	83,61	596,58	0,30	9,49	0,10	4,25	148,47	368,78	84,03	4,28
3 День														
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания табл 9 стр 184 , 2012 Дели +	Грибы и ягоды свежие (апельсинь)	100	0,900	0,200	8,100	43	0,040	60,000		0,200	34,000	23,000	13,000	0,300
№ 47 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели 2017	Салат из квашеной капусты	60	1,024	3,004	5,375	53	0,013	10,686	0	9,192	27,206	22,291	9,367	0,390
№ 234 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели -2017	Биточки рыбные	90	10,98	6,98	13,21	160,20	0,05	0,29	4,68	4,52	39,13	147,33	34,43	1,30
№ 312 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек образ.учреж.-Дели -2017	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	3,100	8,430	21	170	0,140	18,161	20,000	0,240	38,180	88,000	27,750	1,020
№ 377 Сбор.рец. На прод.-ню для обл. Во всек 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	35	2,660	0,280	17,220	82	0,039	0	0	0,385	7,000	22,750	4,900	0,365
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
Итого:		682	20,11	19,16	87,53	609,73	0,32	91,96	24,68	14,83	165,52	337,77	101,25	4,53

№ 243 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017	4 ДЕНЬ	Соусики отварные	100	10,020	11,850	0,370	192	0,180	0	0	0,390	34,600	159,000	20,000	1,760
№ 203 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Макаронные изделия отварные с маслом сливочными и зелеными горошком (доп.гарнир)	150/6/30	5,40	3,78	41,56	180,94	0,05	0,72	20,00	0,58	10,25	32,67	6,54	0,79
№ 382 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Какао с молоком	200	1,08	3,544	17,578	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		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		Хлеб ржаной	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
		Итого:	535	20,10	19,65	82,19	601,64	0,35	2,31	44,40	1,58	208,87	365,73	61,48	4,16
		5 День													
№ 52 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Салат из свеклы с яблоками	60	0,655	3,650	6,723	62	0,012	3,864	0,000	6,360	17,561	19,085	10,099	0,888
№ 290 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Птица тушеная в сметанно-томатном соусе	50/6/0	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.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Рис отварной	150	3,651	5,375	36,684	210	0,026	0	0,000	0,282	1,365	60,945	16,335	0,527
№ 376 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		0,03	0	0,330	11,10	2,80	1,40	0,28
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 6 стр 134, 2012		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		Хлеб ржаной	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
		Итого:	575	19,92	19,64	84,60	595,14	0,15	5,98	37,50	8,23	81,70	225,86	56,53	3,81
		6 День													
Хим.состав и калорийность российских продуктов питания,табл 9 стр 184, 2012		Плоды 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
№284 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Запеканка картофельная с мясом	50/150	13,810	18,350	32,580	325	0,250	4,780	0	3,570	41,250	281,650	106,150	3,820
№ 70 Сбор. рец. На прод.-ню для обуч. Во всек образц.уржеж-дели 2017		Соленьные огурцы порционно (доп.гарнир)	60	0,480	0,060	1,020	6	0,012	2,100	0,000	0,06	13,800	14,400	8,400	0,360
Авг 2012		Напиток из замороженных ягод (черная смородина)/76С	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		Хлеб пшеничный	30	2,280	0,240	14,160	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		Хлеб ржаной	20	1,320	0,240	7,920	40	0,034	0	0	0,280	5,800	30,000	9,400	0,780
		Итого:	610	18,35	19,37	87,90	577,10	0,37	56,88	0,00	4,50	90,65	363,15	143,45	7,81

**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 № 47150 догдс

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. Павлухина, 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 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях Республики Татарстан, юридический адрес: 420107, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Павлухина, 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 7 до 11 лет 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 7 до 11 лет 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 (В₁, 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 рецептов, 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. № 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 7 до 11 лет с учетом одного приема пищи (завтрак (20-25%)) составляет – 567,7-616,7 ккал (при норме 470-587,5 ккал (согласно п.8.1.2.1 СанПиН 22.3/2.4.3590-20), с отклонением до +4,88%) энергетической ценности от суточного рациона 2350 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 ± 5 %, что соответствует п.8.1.2.3 СанПиН 22.3/2.4.3590-20.

Среднесуточный химический состав по меню (завтрак) составляет по белкам – 15,4-19,25 г, жирам – 15,8-19,75 г, углеводам – 67-83,75 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 ± 5 %, что соответствует п.8.1.2.3 СанПиН 22.3/2.4.3590-20.

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 510 г до 655 г, при норме не менее 500 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 квашеной капусты, салат из отварной свеклы и т.п.), горячего блюда (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 7 до 11 лет 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.



Хусаинова Г.Х.