

**Примерное десятидневное меню для обучающихся 1-4-х классов  
для организации питания школьников с целиакией в МКОУ "Ярковская СОШ"  
в 2021/2022 учебном году**



День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
182	Каша пшениная жидкая молочная	200	7,43	4,47	36,9	258,0	0,21	1,17	0,028	1,8	13,6	181,37	47,6	1,24
382	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,6	17,4	86	0,02	3,6	0,01	0	67,8	54,7	12,2	0,9
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	0	0	0,04	0,11	2,4	3,0	0	0,02
	Сыр российский	30	6,96	8,85	0	108	0,01	0,21	0,008	0,15	264	150,00	10,5	0,3
	Фрукты в ассортименте (поштучно)	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10,0	0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6
	<b>ИТОГО</b>		<b>21,17</b>	<b>25,97</b>	<b>79,63</b>	<b>700,2</b>	<b>0,3</b>	<b>14,98</b>	<b>0,086</b>	<b>2,47</b>	<b>358,5</b>	<b>430,15</b>	<b>116,24</b>	<b>3,16</b>
<b>обед</b>														
8.2	Огурцы свежие*	60	0,42	0,06	1,14	7,00	0,02	4,2	0	0	10,2	8,4	7,9	0,3
119	Суп гороховый	250	11,5	4,8	10,25	168,0	0,15	1,0	0	1,0	108,0	105,25	37,0	2,6
ТК №2.14	Куры отварные	80	14,8	15,6	0	205,3	0,1	8,8	0	0	23,7	187,6	22,8	1,86
143	Рагу из овощей	150	3,53	12,7	2,29	202,86	0,09	15,37	0,065	2,07	63,09	67,29	16,26	0,86
349	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0	0	31,4	140,00	0,01	3,6	0,2	0	32,48	48,72	10,00	0,6
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>ИТОГО</b>		<b>37,45</b>	<b>39,76</b>	<b>53,48</b>	<b>895,56</b>	<b>0,41</b>	<b>32,97</b>	<b>0,265</b>	<b>3,09</b>	<b>242,93</b>	<b>443,42</b>	<b>101,83</b>	<b>6,42</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>58,62</b>	<b>65,73</b>	<b>133,11</b>	<b>1595,76</b>	<b>0,82</b>	<b>65,94</b>	<b>0,53</b>	<b>6,18</b>	<b>485,86</b>	<b>886,84</b>	<b>203,67</b>	<b>12,84</b>
	*Замена на консервированные овощи по сезону	60	0,4	3,01	1,1	33,6	0,08	4,2	0	0,3	20,4	13,9	8,4	0,4

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осеннее-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
185	Запеканка рисовая	160	3,46	9,9	33,7	222,86	0,2	0,02	0,041	1,22	21,97	48,14	21,0	0,64
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
ТК №4.1	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,105	0,24	22	77,2	4,8	1
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
	Безглютеновое печенье	50	4,5	4,1	38,8	220	0,04	0	0	0,04	25,05	26,10	6,88	0,1
	<b>Итого</b>		<b>16,73</b>	<b>21,92</b>	<b>92</b>	<b>652,06</b>	<b>0,29</b>	<b>0,05</b>	<b>0,146</b>	<b>1,51</b>	<b>82,85</b>	<b>167,32</b>	<b>38,02</b>	<b>2,12</b>
<b>обед</b>														
8.8 а	Салат из свеклы и яблок с растительным маслом	65	0,8	6,4	5,9	94	0,1	4,2	0	0	19,02	20,7	9,9	0,96
111	Суп с безглютеновыми макаронными изделиями	250	2,02	7,1	18,30	115,22	0,04	0,95	0	0,33	34,5	36,78	10,75	0,55
ТК №2.1	Пюре из отварного мяса в бульоне	85	18	15,5	0	211	0,1	2,2	0,3	0	11,5	202,2	27,5	1,4
312	Пюре картофельное	150	3,08	2,33	19,13	109,73	0,14	3,75	0,03	0,15	36,25	76,95	26,70	0,86
	Сок в ассортименте	200	2,0	0,12	20,2	92,00	0,01	4,0	0	0,2	17,0	14,0	8	0,6
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>33,1</b>	<b>38,05</b>	<b>71,93</b>	<b>794,35</b>	<b>0,43</b>	<b>15,1</b>	<b>0,33</b>	<b>0,7</b>	<b>123,73</b>	<b>376,79</b>	<b>90,73</b>	<b>4,57</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>49,83</b>	<b>59,97</b>	<b>163,93</b>	<b>1446,41</b>	<b>0,72</b>	<b>15,15</b>	<b>0,476</b>	<b>2,21</b>	<b>206,58</b>	<b>544,11</b>	<b>128,75</b>	<b>6,69</b>

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осеннее-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
166	Запеканка пшеничная из тыквы	160	5,56	7,26	21,6	196,8	0,08	4,74	0,005	0,5	116,22	134,56	40,5	1,08
	Молоко сгущенное с сахаром 8,5%жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,8	0,01	0,1	0,044	0,02	30,70	21,9	3,4	0,02
377	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59	0	2,9	0	0,01	7,8	5,2	9,7	0,9
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	0	0	0,04	0,11	2,4	3,0	0	0,02
	Фрукты в ассортименте (поштучно)	100	0,4	0,4	9,6	47,00	0,03	10,0	0	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	<b>Итого</b>		<b>10,66</b>	<b>19,16</b>	<b>56,28</b>	<b>487,8</b>	<b>0,14</b>	<b>17,75</b>	<b>0,089</b>	<b>0,85</b>	<b>175,85</b>	<b>188,74</b>	<b>66,54</b>	<b>4,32</b>
<b>обед</b>														
21	Салат из соленых огурцов с зеленым луком	60	0,5	2,01	1,1	33,6	0,09	4,2	0	0,27	20,38	13,9	8,4	0,04
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	2,7	5,2	11,9	92	0,05	0,94	0,02	0	49,73	104,5	22,1	0,8
ТК №2.10а	Плов из риса с отварным мясом	200	16,3	18,5	38,8	390	0,2	10,4	0	0	27,9	255,2	53,9	1,8
345	Компот из свежих фруктов витаминизированный	200	0,52	0,18	28,86	122,24	0,02	17,6	0	0,38	23,4	23,4	17,0	0,6
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>27,22</b>	<b>32,49</b>	<b>89,06</b>	<b>810,24</b>	<b>0,4</b>	<b>33,14</b>	<b>0,02</b>	<b>0,67</b>	<b>126,87</b>	<b>423,16</b>	<b>109,28</b>	<b>3,44</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>37,88</b>	<b>51,65</b>	<b>145,34</b>	<b>1298,04</b>	<b>0,54</b>	<b>50,89</b>	<b>0,109</b>	<b>1,52</b>	<b>302,72</b>	<b>611,9</b>	<b>175,82</b>	<b>7,76</b>

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
210	Омлет натуральный	150	12,93	19,06	2,94	289,6	0,15	0,26	0,3	0,75	103,08	225,75	16,18	0,75
306	Бобовые отварные (зеленый горошек консервированный/кукуруза консервированная)	80	4,31	2,18	4,64	47,3	0,04	7,68	0,011	1,8	19,14	48,96	16,13	0,64
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
	<b>Итого</b>		<b>20,91</b>	<b>24,56</b>	<b>26,78</b>	<b>483,1</b>	<b>0,21</b>	<b>7,97</b>	<b>0,311</b>	<b>2,56</b>	<b>136,05</b>	<b>290,59</b>	<b>37,65</b>	<b>1,77</b>
<b>обед</b>														
8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1,0	3,1	5,3	70	0,06	7,95	0	0	20,13	28,1	11,7	0,53
1.3	Рассольник ленинградский со сметаной	250	1,9	3,4	12,5	89	0	7,4	0	0	38,3	17,9	36,8	0,5
171	Каша рисовая рассыпчатая	160	3,78	5,3	39,29	242	0,03	0	0,004	0,25	17,04	82,38	27,89	0,59
ТК №3.2	Рыба отварная с растительным маслом	80	15,8	5,1	0,1	100,8	0,1	3,04	0	0	29,92	235,2	34,24	0,64
	Зефир	20	0,16	0,02	16,02	65,2	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28
388	Напиток их плодов шиповника витаминизированный	200	0,7	0,3	24,7	117	0	15,00	0,003	0	19,2	4,9	3,1	0,7
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>30,54</b>	<b>23,82</b>	<b>106,31</b>	<b>856,4</b>	<b>0,23</b>	<b>33,39</b>	<b>0,007</b>	<b>0,27</b>	<b>135,05</b>	<b>397,04</b>	<b>122,81</b>	<b>3,44</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>51,45</b>	<b>48,38</b>	<b>133,09</b>	<b>1339,5</b>	<b>0,44</b>	<b>41,36</b>	<b>0,318</b>	<b>2,83</b>	<b>271,1</b>	<b>687,63</b>	<b>160,46</b>	<b>5,21</b>

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
202	Макаронные изделия безглютеновые отварные	150	5,46	5,78	30,45	195,7	0,04	0	0	0,8	11,1	37,2	5,7	0,57
268/330	Биточки из говядины с соусом сметанным	80	8,27	9,02	8,79	131	0,04	0,18	0,013	1,8	28,56	79,71	25,47	1,45
382	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,6	17,4	86	0,02	3,6	0,01	0	67,8	54,7	12,2	0,9
	Булочка безглютеновая	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	0,09	0,55	24,63	46,18	7,02	0,5
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
	<b>Итого</b>		<b>21,88</b>	<b>23,5</b>	<b>89,84</b>	<b>660,8</b>	<b>0,18</b>	<b>3,86</b>	<b>0,113</b>	<b>3,16</b>	<b>134,82</b>	<b>230,87</b>	<b>54,33</b>	<b>3,52</b>
<b>обед</b>														
40	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла *	60	1,05	3,7	5,5	59,7	0,05	7,8	0	1,6	68,37	78,4	11,2	0,45
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,98	8,13	84,48	0,08	18,48	0	1,38	122,93	47,43	21,20	0,83
ТК №2.21	«Сардельки» мясные паровые безглютеновые	90	16,5	14,1	3,2	205	0,1	2,3	0	0	19,2	185,5	25,3	1,1
310	Картофель отварной	150	3,0	0,6	23,70	112,20	0,15	21,75	0	0,15	20,5	61,00	33,00	1,2
	Кисель из концентрата витаминизированный	200	0,24	0	33,8	132,0	0	6,0	0	0,18	18,0	6,42	4	0,6
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>29,79</b>	<b>29,98</b>	<b>82,73</b>	<b>765,78</b>	<b>0,42</b>	<b>56,33</b>	<b>0</b>	<b>3,33</b>	<b>254,46</b>	<b>404,91</b>	<b>102,58</b>	<b>4,38</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>51,67</b>	<b>53,48</b>	<b>172,57</b>	<b>1426,58</b>	<b>0,6</b>	<b>60,19</b>	<b>0,113</b>	<b>6,49</b>	<b>389,28</b>	<b>635,78</b>	<b>156,91</b>	<b>7,9</b>
	*Замена на салат из квашеной капусты	60	1,02	3,00	5,1	51,4	0,01	11,8	0	9,24	31,3	20,3	9,6	0,4

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
182	Каша рисовая жидкая молочная, с маслом и сахаром	200	5,1	10,12	43,40	291	0,06	1,17	0,058	0,21	130,39	138,14	22,12	0,50
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
15	Сыр (Российский)	15	3,48	4,43	0	54,0	0,005	0,1	0,03	0,08	132	75,0	5,25	0,15
377	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59	0	2,9	0	0,01	7,8	5,2	9,7	0,9
	<b>Итого</b>		<b>12,48</b>	<b>17,95</b>	<b>62,8</b>	<b>490,2</b>	<b>0,085</b>	<b>4,17</b>	<b>0,088</b>	<b>0,31</b>	<b>272,92</b>	<b>231,42</b>	<b>41,01</b>	<b>1,65</b>
<b>обед</b>														
8.1	Помидоры свежие*	60	0,6	0,2	0,2	14,4	0	15,15	0,002	0,2	18,4	12,0	15,75	0,6
106	Суп картофельный с рыбой	250	1,80	2,22	15,39	106,5	0,2	11,08	0,06	1,3	95,80	143,7	26,00	1,1
ТК №2.10а	Плов из риса с отварным мясом	200	16,3	18,5	38,8	390	0,2	10,4	0	0	27,9	255,2	53,9	1,8
11.6	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	0	0	35,4	140,00	0,01	0,4	0,002	0	25,2	19,4	39,6	0,6
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>25,9</b>	<b>27,52</b>	<b>98,19</b>	<b>823,3</b>	<b>0,45</b>	<b>37,03</b>	<b>0,064</b>	<b>1,52</b>	<b>172,76</b>	<b>456,46</b>	<b>143,13</b>	<b>4,3</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>38,38</b>	<b>45,47</b>	<b>160,99</b>	<b>1313,5</b>	<b>0,535</b>	<b>41,2</b>	<b>0,152</b>	<b>1,83</b>	<b>445,68</b>	<b>687,88</b>	<b>184,14</b>	<b>5,95</b>
	*Замена на консервированные овощи по сезону	60	0,4	3,01	1,1	33,6	0,08	4,2	0	0,3	20,4	13,9	8,4	0,4

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
166	Запеканка пшеничная из тыквы	160	5,56	7,26	21,6	196,8	0,08	4,74	0,005	0,5	116,22	134,56	40,5	1,08
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	0	0	0,04	0,11	2,4	3,0	0	0,02
	Фрукты в ассортименте (поштучно)	100	0,4	0,4	9,6	47,00	0,03	10,0	0	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	<b>Итого</b>		<b>9,71</b>	<b>18,23</b>	<b>50,53</b>	<b>456</b>	<b>0,13</b>	<b>14,77</b>	<b>0,045</b>	<b>0,82</b>	<b>148,45</b>	<b>164,44</b>	<b>54,84</b>	<b>3,68</b>
<b>обед</b>														
52	Салат из свеклы с растительным маслом	65	0,8	5,4	5,5	73	0,1	3,58	0	0	174,2	102,5	19,06	0,9
102	Суп картофельный с фасолью	250	4,9	5,33	19,93	144,43	0,015	2,83	0	2,45	42,68	137,78	38,25	1,83
ТК №2.14	Куры отварные	80	14,8	15,6	0	205,3	0,1	8,8	0	0	23,7	187,6	22,8	4,82
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,7	4,10	30,88	182,55	0,2	0	0	0	39,2	210,0	14,00	5,01
352	Кисель из свежих фруктов витаминизированный	200	0,24	0,12	35,76	145,08	0	18,0	0	0,18	8,2	6,42	0,96	0,28
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>32,64</b>	<b>37,15</b>	<b>100,47</b>	<b>922,76</b>	<b>0,455</b>	<b>33,21</b>	<b>0</b>	<b>2,65</b>	<b>293,44</b>	<b>670,46</b>	<b>102,95</b>	<b>13,04</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>42,35</b>	<b>55,38</b>	<b>151</b>	<b>1378,76</b>	<b>0,585</b>	<b>47,98</b>	<b>0,045</b>	<b>3,47</b>	<b>441,89</b>	<b>834,9</b>	<b>157,79</b>	<b>16,72</b>

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
227	Рыба припущенная	80	13,8	7,1	0,17	122,2	0,07	0,62	0,05	0,47	28,87	151,11	22,9	0,63
312	Пюре картофельное	150	3,08	2,33	19,13	109,73	0,14	3,75	0,033	0,15	36,25	76,95	26,70	0,86
378	Чай с молоком и сахаром	200	1,52	1,35	15,9	81,0	0,04	1,33	0,001	0	126,6	92,8	15,4	0,41
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	0	0	0,04	0,11	2,4	3,0	0	0,02
	<b>Итого</b>		<b>22,08</b>	<b>21,33</b>	<b>39,53</b>	<b>465,13</b>	<b>0,27</b>	<b>5,7</b>	<b>0,124</b>	<b>0,74</b>	<b>196,95</b>	<b>336,94</b>	<b>68,94</b>	<b>2,02</b>
<b>обед</b>														
24	Салат из свежих помидоров и огурцов *	60	0,57	3,6	1,8	42,36	0,02	5,66	0	0,3	16,3	18,06	9,9	0,46
111	Суп вермишелевый (безглютеновый)	250	4,1	6,3	50,8	295,2	0,1	0,5	0,023	0,3	197,3	166,9	24,9	0,5
ТК №2.1	Пюре из отварного мяса в бульоне	85	18	15,5	0	211	0,1	2,2	0,3	0	11,5	202,2	27,5	1,4
304	Рис отварной	150	3,67	5,42	36,67	210,11	0,03	0	0,027	0,60	2,61	61,5	19,01	0,53
	Сок в ассортименте	200	2,0	0,12	20,2	92,00	0,01	4,0	0	0,2	17,0	14,0	8	0,6
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>35,54</b>	<b>37,54</b>	<b>117,87</b>	<b>812,96</b>	<b>0,3</b>	<b>12,36</b>	<b>0,35</b>	<b>1,42</b>	<b>250,17</b>	<b>488,82</b>	<b>97,19</b>	<b>3,69</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>57,62</b>	<b>58,87</b>	<b>157,4</b>	<b>1278,09</b>	<b>0,57</b>	<b>18,06</b>	<b>0,474</b>	<b>2,16</b>	<b>447,12</b>	<b>825,76</b>	<b>166,13</b>	<b>5,71</b>
	*Замена на консервированные овощи по сезону	60	0,4	3,01	1,1	33,6	0,08	4,2	0	0,3	20,4	13,9	8,4	0,4



День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
211	Омлет с сыром запеченный	150	15,0	18,0	3,7	237	0,09	3,9	0,24	0,3	248,6	300,3	21,8	3,0
377	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0,1	15,2	59	0	2,9	0	0,01	7,8	5,2	9,7	0,9
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0,02	0	0	0,01	2,73	13,08	3,94	0,1
14	Масло сливочное	7	0,06	5,08	0,09	46,2	0	0	0,028	0,11	2,4	3,0	0	0,02
	Фрукты в ассортименте (поштучно)	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10,0	0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6
	<b>Итого</b>		<b>20,46</b>	<b>26,98</b>	<b>44,19</b>	<b>524,4</b>	<b>0,15</b>	<b>16,8</b>	<b>0,268</b>	<b>0,83</b>	<b>269,53</b>	<b>349,58</b>	<b>77,44</b>	<b>4,62</b>
<b>обед</b>														
69	Винегрет с сельдью и зеленым луком	60	3,5	6,2	3,0	75,1	0,03	3,55	0,002	2,7	23,1	61,3	11,7	0,5
96	Рассольник ленинградский со сметаной	250	1,9	5,4	12,5	107,29	0	7,4	0	0	38,3	17,9	36,8	0,5
ТК №3.1	Рыба припущенная	80	16,6	5,0	0	112	0,07	0,8	0	1,46	19,4	194,6	21,9	0,5
204	Макаронные изделия безглютеновые отварные с сыром	150	8,46	9,95	21,32	209,0	0,05	0,14	0,04	0,67	184,5	126,3	12,7	0,77
350	Кисель из ягод витаминизированный	200	0,16	0,08	27,5	11,36	0,01	14,00	0	0,2	8,2	9,0	4,4	0,14
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>37,82</b>	<b>33,23</b>	<b>72,72</b>	<b>687,15</b>	<b>0,2</b>	<b>25,89</b>	<b>0,042</b>	<b>5,05</b>	<b>278,96</b>	<b>435,26</b>	<b>95,38</b>	<b>2,61</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>58,28</b>	<b>60,21</b>	<b>116,91</b>	<b>1211,55</b>	<b>0,35</b>	<b>42,69</b>	<b>0,31</b>	<b>5,88</b>	<b>548,49</b>	<b>784,84</b>	<b>172,82</b>	<b>7,23</b>

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний, весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ рецеп-туры	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества			энерг. ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
			белки, г	жиры, г	углев., г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
<b>завтрак</b>														
189	Запеканка рисовая с тыквой	180	4,7	8,7	39,26	282,9	0,4	2,8	0,05	1,5	33,4	91,1	30,56	0,93
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,0	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Хлеб безглютеновый	20	3,6	3,3	4,2	86,2	0	0	0	0	0	0	0	0
	Безглютеновое печенье	50	4,5	4,1	38,8	220	0,04	0	0	0,04	25,05	26,10	6,88	0,1
	Фрукты в ассортименте (поштучно)	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10,0	0	0,4	8,0	28,0	42,0	0,6
	<b>Итого</b>		<b>14,37</b>	<b>16,62</b>	<b>118,26</b>	<b>745,1</b>	<b>0,48</b>	<b>12,83</b>	<b>0,05</b>	<b>1,94</b>	<b>77,55</b>	<b>148</b>	<b>80,84</b>	<b>1,91</b>
<b>обед</b>														
21	Салат из соленых огурцов с зеленым луком	60	0,5	2,01	1,1	33,6	0,09	4,2	0	0,27	20,38	13,9	8,4	0,04
106	Суп картофельный с рыбой	250	1,80	2,22	15,39	106,5	0,2	11,08	0,06	1,3	95,80	243,7	26,00	1,1
ТК №2.21	«Сардельки» мясные паровые безглютеновые	90	16,5	14,1	3,2	205	0,1	2,3	0	0	49,2	285,5	25,3	1,1
139	Капуста тушеная	150	3,0	5,52	11,8	115,5	0,03	2,75	0	0,15	88,1	81,00	20,85	1,2
342	Компот из фруктов витаминизированный	200	0,2	0,2	21,2	115,00	0,01	9,6	0	0,08	49,3	6,42	4,00	0,8
	Хлеб безглютеновый	40	7,2	6,6	8,4	172,4	0,04	0	0	0,02	5,46	26,16	7,88	0,2
	<b>Итого</b>		<b>29,2</b>	<b>30,65</b>	<b>61,09</b>	<b>748</b>	<b>0,47</b>	<b>29,93</b>	<b>0,06</b>	<b>1,74</b>	<b>308,24</b>	<b>656,68</b>	<b>92,43</b>	<b>4,44</b>
	<b>Итого за день</b>		<b>43,57</b>	<b>47,27</b>	<b>179,35</b>	<b>1493,1</b>	<b>0,95</b>	<b>42,76</b>	<b>0,11</b>	<b>3,68</b>	<b>385,79</b>	<b>804,68</b>	<b>173,27</b>	<b>6,35</b>

Примерное десятидневное меню составлено на основе примерного двадцатидневного меню, представленного в «МР 2.4.0179-20 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций. Методические рекомендации»

Методические рекомендации М.Р. 0162-19

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:ДеЛи принт,2011.-544с

		белки, г	жиры, г	углев., г	энерг. ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1-завтрак		21,17	25,97	79,63	700,2	0,3	14,98	0,086	2,47	358,5	430,15	116,24	3,16
2 -завтрак		16,73	21,92	92	652,06	0,29	0,05	0,146	1,51	82,85	167,32	38,02	2,12
3-завтрак		10,66	19,16	56,28	487,8	0,14	17,75	0,089	0,85	175,85	188,74	66,54	4,32
4-завтрак		20,91	24,56	26,78	483,1	0,21	7,97	0,311	2,56	136,05	290,59	37,65	1,77
5-завтрак		21,88	23,5	89,84	660,8	0,18	3,86	0,113	3,16	134,82	230,87	54,33	3,52
6-завтрак		12,48	17,95	62,8	490,2	0,085	4,17	0,088	0,31	272,92	231,42	41,01	1,65
7 -завтрак		9,71	18,23	50,53	456	0,13	14,77	0,045	0,82	148,45	164,44	54,84	3,68
8-завтрак		22,08	21,33	39,53	465,13	0,27	5,7	0,124	0,74	196,95	336,94	68,94	2,02
9-завтрак		20,46	26,98	44,19	524,4	0,15	16,8	0,268	0,83	269,53	349,58	77,44	4,62
10-завтрак		14,37	16,62	118,26	745,1	0,48	12,83	0,05	1,94	77,55	148	80,84	1,91
		170,45	216,22	659,84	5664,79	2,235	98,88	1,32	15,19	1853,47	2525,03	635,82	28,77

		белки, г	жиры, г	углев., г	энерг. ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1- обед		37,45	39,76	53,48	895,56	0,41	32,97	0,265	3,09	242,93	443,42	101,83	6,42
2-обед		33,1	38,05	71,93	794,35	0,43	15,1	0,33	0,7	123,73	376,79	90,73	4,57
3-обед		27,22	32,49	89,06	810,24	0,4	33,14	0,02	0,67	126,87	423,16	109,28	3,44
4-обед		30,54	23,82	106,31	856,4	0,23	33,39	0,007	0,27	135,05	397,04	122,81	3,44
5-обед		29,79	29,98	82,73	765,78	0,42	56,33	0	3,33	254,46	404,91	102,58	4,38
6-обед		25,9	27,52	98,19	823,3	0,45	37,03	0,064	1,52	172,76	456,46	143,13	4,3
7-обед		32,64	37,15	100,47	922,76	0,455	33,21	0	2,65	293,44	670,46	102,95	13,04
8-обед		35,54	37,54	117,87	812,96	0,3	12,36	0,35	1,42	250,17	488,82	97,19	3,69
9-обед		37,82	33,23	72,72	687,15	0,2	25,89	0,042	5,05	278,96	435,26	95,38	2,61
10-обед		29,2	30,65	61,09	748	0,47	29,93	0,06	1,74	308,24	656,68	92,43	4,44
		339,66	357,17	898,04	8640,9	3,765	309,35	1,138	20,44	2186,61	4753	1574,98	75,94

Итого за день		белки, г	жиры, г	углев., г	энерг. ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
1 день		37,45	39,76	53,48	895,56	0,41	32,97	0,265	3,09	242,93	443,42	101,83	6,42
2 день		49,83	59,97	163,93	1446,41	0,72	15,15	0,476	2,21	206,58	544,11	128,75	6,69
3 день		37,88	51,65	145,34	1298,04	0,54	50,89	0,109	1,52	302,72	611,9	175,82	7,76
4-день		51,45	48,38	133,09	1339,5	0,44	41,36	0,318	2,83	271,1	687,63	160,46	5,21
5-день		51,67	53,48	172,57	1426,58	0,6	60,19	0,113	6,49	389,28	635,78	156,91	7,9
6-день		38,38	45,47	160,99	1313,5	0,535	41,2	0,152	1,83	445,68	687,88	184,14	5,95
7-день		42,35	55,38	151	1378,76	0,585	47,98	0,045	3,47	441,89	834,9	157,79	16,72
8-день		57,62	58,87	157,4	1278,09	0,57	18,06	0,474	2,16	447,12	825,76	166,13	5,71
9-день		58,28	60,21	116,91	1211,55	0,35	42,69	0,31	5,88	548,49	784,84	172,82	7,23
10-день		43,57	47,27	179,35	1493,1	0,95	42,76	0,11	3,68	385,79	804,68	173,27	6,35
<b>ИТОГО</b>		488,99	545,07	1554,18	13847,83	5,7	393,25	2,372	33,16	3681,58	6860,9	1577,92	75,94

Центр гигиены эпидемиологии Воронежской обла- сти»	Ф 02-37-ДП02-2019 200И40ФБУЗ/1896 от «22» Декабря 2020г.	Издание №1
		Стр. 1 из 4

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»

АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 394038, г. Воронеж, ул.-  
Космонавтов, 21  
Телефон/факс: 2637761, 2636228  
e-mail: [san@sanep.vrn.ru](mailto:san@sanep.vrn.ru)  
ОКПО 75929854, ОГРН 1053600128889  
ИНН/КПП 3665049241/366501001

Аттестат аккредитации № RA.RU.710018  
Дата внесения сведений в реестр аккреди-  
тованных лиц 29.04.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
ГЛАВНЫЙ ВРАЧ РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГА-  
НА ИНСПЕКЦИИ  
Ю. И. СТЕПКИН  
«22» 12 2020 г.

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1896

О соответствии (несоответствии) санитарному законодательству примерных 10-ти дневных меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Воронежской области, нуждающихся в специализированном питании (для детей страдающих сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией) на осенне-зимний и весенний периоды, разработанное ФГБОУ ВО «ВУИТ», расположенном по адресу: г. Воронеж, пр. Революции, д.19.

(наименование экспертизы)

Заказчик: Управление Роспотребнадзора по Воронежской области  
г. Воронеж, ул. Космонавтов, 21а

(наименование ИП, ЮЛ, юридический адрес)

Эксперт:

Кобец Н.В.

зав. отделения по обеспечению  
надзора по ГДиП отдела гигиены и экспертиз

Сертификат рег. № 8019

Выдан ГБОУ ВПО ОГМУ г. Омск 30.04.2016г.

Действителен до 30.04.2021г.

(ФИО эксперта, № и дата, кем выдан,  
срок действия сертификата эксперта  
или ФИО и занимаемая должность  
исполнителя)

г. Воронеж  
2020

«Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДП02-2019 200И40ФБУЗ/1896 от «22» Декабря 2020г.	Издание №1 Стр. 2 из 4
---	--	---------------------------

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена на основании поручения Управления Роспотребнадзора по Воронежской области от 14.12.2020г. № 1590-02/5 с целью подготовки экспертного заключения о соответствии (несоответствии) санитарному законодательству примерных 10-ти дневных меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Воронежской области, нуждающихся в специализированном питании (для детей страдающих сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией) на осенне-зимний и весенний периоды, разработанное ФГБОУ ВО «ВУИТ», расположенном по адресу: г. Воронеж, пр. Революции, д.19.

**Дата начала инспекции: 14.12.2020г.; дата окончания инспекции: 22.12.2020г.**

**Для экспертного заключения представлены документы:**

- примерное 10-ти дневное меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Воронежской области (для детей страдающих сахарным диабетом), на осенне-зимний и весенний периоды;
- примерное 10-ти дневное меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Воронежской области (для детей страдающих сахарным целиакией), на осенне-зимний и весенний периоды;
- примерное 10-ти дневное меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Воронежской области (для детей страдающих сахарным фенилкетонурией), на осенне-зимний и весенний периоды.

**При экспертизе документов установлено:**

Представленные примерные меню разработаны ФГБОУ ВО «ВУИТ», планирующим осуществлять питание обучающихся в общеобразовательных организациях Воронежской области, составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления, что соответствует п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерные меню разработаны с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированно по возрастным группам обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В соответствии с представленными меню для обучающихся в общеобразовательных организациях Воронежской области планируется организовать горячее питание (завтрак и обед), что соответствует п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерных меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, для обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует приложению 3 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах с учетом возраста обучающихся. Энергетическая ценность завтрака и обеда для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет (для детей страдающих сахарным диабетом) в среднем составляет 1118,6 ккал (норма 1175,0,0 ккал), количество белков в завтраке и обеде в среднем составляет 50,7 гр. (норма – 38,5 гр.), жиров – 41,9 гр. (норма – 39,5гр.), количество углеводов в среднем составляет – 131,4 гр. (норма – 167,5 гр.), содержание витамина В<sub>1</sub>- 0,8 мг (норма – 0,6 мг), витамина С – 65,7 мг (норма 39,2 мг), витамина А – 1,5 мг (норма – 0,35 мг), витамина Е – 6,7 мг (норма – 5,0

«Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДПО2-2019 200И40ФБУЗ/1896 от «22» Декабря 2020г.	Издание №1
		Стр. 3 из 4

мг), содержание Са составляет 529,5 мг (норма – 550 мг), Р – 808,8 мг (норма 825,0 мг), Mg – 239,0 мг (норма – 125,0 мг), Fe – 13,9 мг (норма – 6,0 мг), что соответствует приложению 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Энергетическая ценность завтрака и обеда для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет (для детей страдающих целиакией) в среднем составляет 1384,7 ккал (норма 1175,0,0 ккал), количество белков в завтраке и обеде в среднем составляет 48,83 гр. (норма – 38,5 гр.), жиров – 54,5 гр. (норма – 39,5гр.), количество углеводов в среднем составляет – 155,4 гр. (норма – 167,5 гр.), содержание витамина В<sub>1</sub>- 0,5 мг (норма – 0,6 мг), витамина С – 39,3 мг (норма 39,2 мг), витамина А – 0,23 мг (норма – 0,35 мг), витамина Е – 3,3 мг (норма – 5,0 мг), содержание Са составляет 368,1 мг (норма – 550 мг), Р – 686,0 мг (норма 825,0 мг), Mg – 157,7 мг (норма – 125,0 мг), Fe – 7,5 мг (норма – 6,0 мг), что соответствует приложению 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Энергетическая ценность завтрака и обеда для обучающихся возрастной категории с 7 до 11 лет (для детей страдающих фенилкетонурией) в среднем составляет 1246,9 ккал (норма 1175,0,0 ккал), количество белков в завтраке и обеде в среднем составляет 24,1 гр. (норма – 38,5 гр.), жиров – 43,7 гр. (норма – 39,5гр.), количество углеводов в среднем составляет – 191,6 гр. (норма – 167,5 гр.), содержание витамина В<sub>1</sub>- 0,9 мг (норма – 0,6 мг), витамина С – 58,2 мг (норма 39,2 мг), витамина А – 2,3 мг (норма – 0,35 мг), витамина Е – 3,6 мг (норма – 5,0 мг), содержание Са составляет 390,8 мг (норма – 550 мг), Р – 589,3 мг (норма 825,0 мг), Mg – 238,2 мг (норма – 125,0 мг), Fe – 10,0 мг (норма – 6,0 мг), что соответствует приложению 4 п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерных меню для детей страдающих сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение 1-2-3 дней подряд, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Распределение калорийности суточного рациона питания детей по приемам пищи для возрастной категории с 7 до 11 лет: завтрак – 23,5% (норма 20-25%), обед – 31,1% (норма 30-35%), что соответствует таблице 4 приложения 4 п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Соотношение кальция к фосфору – 1:1,5 (норма 1:1,5), что соответствует п. 6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При анализе меню установлено отсутствие запрещённых блюд для детей страдающих сахарным диабетом, целиакией и фенилкетонурией, что соответствует п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-

«Центр гигиенической и эпидемиологии в Воронежской области»	Ф 02-37-ДП02-2019 20ОИ40ФБУЗ/1896 от «22» Декабря 2020г.	Издание №1 Стр. 4 из 4
---	--	---------------------------

08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная «С» витаминизация третьих блюд, что соответствует п. 9.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Заключение:** примерные 10-ти дневные меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Воронежской области, нуждающихся в специализированном питании (для детей страдающих сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией) на осенне-зимний и весенний периоды, разработанные ФГБОУ ВО «ВУИТ», расположенном по адресу: г. Воронеж, пр. Революции, д.19 **соответствуют** требованиям п. 2 ст. 17 ФЗ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2020 № 194-ФЗ), п.п. 6.4, 6.6, 6.8, 6.9, 6.10, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 9.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 25.03.2019 N 6).

Предупреждены об административной ответственности за дачу заведомо ложного заключения, ознакомлены с правами, обязанностями по ст. 25.9 КоАП РФ от 30.12.2001 г. № 195-ФЗ.

ЗАМ. ГЛАВНОГО ВРАЧА, ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР

А.В. ПЛАТУНИН

/ ЗАВ. ОТДЕЛОМ ГИГИЕНЫ И ЭКСПЕРТИЗ

Е.И. ЛИХОДЕДОВА

ЭКСПЕРТ, ЗАВ. ОТДЕЛЕНИЯ ПО  
ОБЕСПЕЧЕНИЮ НАДЗОРА  
ПО ГДИП ОТДЕЛА ГИГИЕНЫ  
И ЭКСПЕРТИЗ

Н.В. КОБЕЦ