

СОГЛАСОВАНО  
НАЧАЛЬНИК ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО  
ОТДЕЛА ПО ГОРОДУ ЕВПАТОРИЯ  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНОГО УПРАВЛЕНИЯ  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО РЕСПУБЛИКЕ  
КРЫМ И ГОРОДУ СЕВАСТОПОЛЮ



С.С.ТКАЧЕВ  
2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1»  
ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»



Э.М.ЛЕОНОВА  
2017г.

**ПРИМЕРНОЕ  
ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1 - 4 КЛАССОВ  
ДЛЯ ОДНОРАЗОВОГО ПИТАНИЯ (ОБЕД)  
Льготная категория  
(обучающиеся из многодетных семей)**

МБОУ «Средняя школа № 1 г. Евпатории Республики Крым»

День: Понедельник

Неделя: Первая

• Возрастная категория : 7-11лет  
(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептур ы	Прием пищи  Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)  Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	4,9	11,75	98,4	0,05	10,3	0	2,4	34,45	53,03	26,2	1,18
243	Сосиска отварная	80	8,81	19,07	0,31	209,83	0,15	0	0	0	27,68	127,2	16,0	1,47
309	Макароны отварные с маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0	0	0,02	4,86	31,17	21,12	1,11
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46,0	33,0	0,96
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
	Печенье	50	4,26	5,66	34,86	207,26	0,06	0	0	0	30,0	20,62	16,88	4,12
	<b>Итого:</b>		27,61	35,33	162	1077,88	0,43	11,1	0	3,61	122,4	357,7	138,9	10,38

Неделя: Первая

Вторник

Возрастная категория : 7-11 лет  
(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
103	Суп картофельный с макаронами	250	2,98	2,83	15,7	100,42	0,04	0,95	0	0,33	34,5	203,3	15,75	0,55
294	Котлеты рубленые из птицы	80	12,16	10,88	10,8	189,76	0,064	0,16	0,0	0,3	35,2	76,8	20,8	1,76
171	Каша рисовая рассыпчатая	160	3,78	7,78	39,29	242,0	0,03	0	0,04	0,03	17,04	82,38	27,89	0,59
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	1,59	0,02	0,012	152,22	124,56	21,34	0,48
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
138	Яблоки свежие	120	0,48	0,48	11,76	53,28	0,03	12,0	0	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64
	Итого:		29,51	26,39	136,5	901,62	0,314	14,7	0,076	1,902	277,7	579,8	122,2	7,56

Неделя: Первая

Среда

Возрастная категория : 7-11 лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Ca	Р	Мg
102	Суп картофельный с фасолью	250	5,88	6,39	23,07	173,31	0,18	6,99	0	2,94	49,77	165,3	45,9	2,19
229	Рыба тушеная в томате с овощами	100	15,17	3,67	1,88	101,2	0,1	1,5	18,5	1,85	39,42	141	37,08	0,8
310	Картофель отварной	160	3,05	4,61	24,55	151,84	0,16	22,4	0	0,04	15,62	85,04	31,34	1,23
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46,0	33,0	0,96
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
15	Сыр твердый	50	11,6	14,75	0	179,15	0,02	0,35	130,0	0,25	440,0	250,0	17,5	0,5
	<b>Итого:</b>		42,89	30,6	138,2	999,41	0,57	32,04	148,5	6,27	570,2	767	190,5	7,22

Неделя: Первая

Четверг

Возрастная категория : 7-11лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептур ы	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
88	Щи из свежей капусты	250	1,77	4,95	7,9	89,75	0,06	15,78	0	1,25	49,25	49	22,13	0,83
280	Фрикадельки мясные в соусе	80/50	12,24	17,66	16,42	258,1	3,88	5,55	0,02	0,02	47,32	124,9	20,39	7,66
171	Каша пшеничная с маслом	160	6,84	8,01	40,06	260	0,13	0	0,04	0,03	36,09	156,2	36,66	2,65
389	Сок яблочный	200	1,0	0	20,2	84,8	0,02	4,0	0	0	14,0	14,0	8,0	2,8
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
338	Апельсины свежие	220	1,98	0,44	17,81	94,6	0,09	132,0	0,018	0,44	74,8	50,6	28,6	0,66
	Итого:		29,86	31,94	143,8	984,81	4,27	157,3	0,078	2,7	241	474,4	141,4	16,14

Неделя: Первая

Пятница

Возрастная категория : 7-11лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	Наименование блюда		Б	Ж	У*	Ккал	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
96	Рассольник ленинградский	250	2,6	2,5	16,98	100,8	0,1	7,5	0	2,4	38,5	208,8	31,75	1,0
268	Котлеты из говядины	80	13,17	14,8	13,95	156,8	0,07	0,29	0	0	43,77	148,7	44,63	2,23
302	Каша гречневая	150	8,6	6,09	38,64	247,8	0,21	0	0,002	0,02	14,8	205,4	135,8	4,56
136	Морковь припущенная	75	1,07	2,73	5,61	32,36	0,04	2,87	0,01	9,36	22,22	39,1	25,61	0,46
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46,0	33,0	0,96
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
406	Пирожок с повидлом	100	5,76	3,34	55,56	266	0,1	0,04	0	0	19,4	56,8	23,2	1,36
	<b>Итого:</b>		<b>38,39</b>	<b>30,64</b>	<b>219,4</b>	<b>1197,7</b>	<b>0,63</b>	<b>11,5</b>	<b>0,01</b>	<b>12,97</b>	<b>164,1</b>	<b>784,4</b>	<b>319,7</b>	<b>12,1</b>

Неделя: Вторая

День: Понедельник

Возрастная категория : 7-11 лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
101	Суп картофельный с пшеничной крупой	250	1,97	2,71	12,11	85,75	0,08	8,25	0	1,22	26,7	55,98	22,78	0,88
243	Сосиска отварная	80	8,81	19,07	0,31	209,83	0,15	0	0	0	27,68	127,2	16,0	1,47
309	Макароны отварные с маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	0	0	0,02	4,86	31,17	21,12	1,11
75	Икра свекольная	75	1,78	0,08	17,15	138,98	0,02	4,25	0	0,21	44,42	45,7	22,61	1,27
389	Сок яблочный	200	1,0	0	20,2	84,8	0,02	4,0	0	0	14,0	14,0	8,0	2,8
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
	Печенье	50	4,26	5,66	34,86	207,26	0,06	0	0	0	30,0	20,62	16,88	4,12
	<b>Итого:</b>		29,37	32,92	152,5	1092,63	0,48	16,5	0	2,44	167,2	374,3	133	13,19

Неделя: Вторая

Вторник

Возрастная категория : 7-11 лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
102	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,54	148,25	0,23	5,83	0	1,51	42,68	88,1	35,58	2,05
219	Сырники из творога со сгущ. молоком	170	26,33	21,78	41,63	468,71	0,1	0,8	0,09	0,05	341,7	381	44,54	0,92
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46,0	33,0	0,96
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
338	Яблоки свежие	120	0,48	0,48	11,76	53,28	0,03	12,0	0	0,24	19,2	13,2	10,8	2,64
	<b>Итого:</b>		39,49	28,71	158,6	1064,18	0,47	19,43	0,09	2,99	429	607,9	149,6	8,11



Неделя: Вторая

Среда

Возрастная категория : 7-11 лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
	Наименование блюда													
103	Суп картофельный с макаронами	250	2,98	2,83	15,7	100,42	0,04	0,95	0	0,33	34,5	203,3	15,75	0,55
232	Рыба запеченная в сметанном соусе	150	22,6	20,22	50,22	472,96	0,17	0,54	0,11	0,07	99,86	331,8	54,4	3,2
171	Каша рисовая рассыпчатая	160	3,78	7,78	39,29	242,0	0,03	0	0,04	0,03	17,04	82,38	27,89	0,59
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	1,59	0,02	0,012	152,22	124,56	21,34	0,48
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
	Печенье	50	4,26	5,66	34,86	207,26	0,06	0	0,0	0	30,0	20,62	16,88	4,12
	<b>Итого:</b>		43,73	40,91	199	1338,8	0,45	3,08	0,21	1,432	353,2	842,2	161,9	10,46

Неделя: Вторая

Четверг

Возрастная категория : 7-11 лет

(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
99	Суп из овощей	250	1,8	4,9	14,3	108,5	0,2	5,83	0	2,43	29,28	86,98	36,0	2,03
288	Птица отварная	80	17,59	17,55	0,33	229,57	0,031	1,77	0,06	0,06	41,4	124,5	15,21	1,4
171	Каша пшеничная с маслом	160	6,84	8,01	40,06	260,0	0,13	0	0,04	0,03	36,09	156,5	36,66	2,65
349	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46,0	33,0	0,96
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93
338	Апельсины свежие	220	1,98	0,44	17,81	94,6	0,09	132,0	0,018	0,44	74,8	50,6	28,6	0,66
15	Сыр твердый	50	11,6	14,75	0	179,15	0,02	0,35	130,0	0,25	440,0	250,0	17,5	0,5
	<b>Итого:</b>		47,0	46,83	161,2	1265,76	0,581	140,8	130,1	4,4	647	794,2	192,6	9,77

Неделя: Вторая

Пятница

Возрастная категория : 7-11 лет  
(обучающиеся из многодетных семей)

Обед

№ рецептуры	Прием пищи	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
	Наименование блюда														
96	Рассольник ленинградский	250	2,6	2,5	16,98	100,8	0,1	7,5	0	2,4	38,5	208,8	31,75	1,0	
259	Жаркое по-домашнему	230	21,29	23,78	21,79	387,71	0,16	8,89	0	0,11	40,09	270,4	55,83	5,1	
136	Морковь припущенная	75	1,07	1,73	5,61	32,36	0,04	2,87	0,01	9,36	22,22	39,1	25,61	0,46	
389	Сок яблочный	200	1	0	20,2	84,8	0,02	4	0	0	14,0	14,0	8,0	2,8	
	Хлеб пшеничный	55	4,35	0,55	26,57	128,59	0,06	0	0	0,72	12,65	47,85	18,15	0,61	
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	0,03	0	0	0,27	6,9	31,8	7,5	0,93	
	Печенье	50	4,26	5,66	34,86	207,26	0,06	0	0,0	0	30,0	20,62	16,88	4,12	
	<b>Итого:</b>		36,25	34,55	140,8	1010,49	0,47	23,26	0,05	12,86	164,4	632,5	163,7	14,99	

## Химический состав, пищевая и энергетическая ценность

Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
364,1	338,82	1612,0	10033,28	8,67	429,71	279,11	51,57	3136,2	6214,4	1713,5	109,92

### Набор продуктов на одного человека за 10 дней

Наименование продукта	Кол-во продукта (г)
Картофель	1206
Бобовые	51,5
Овощи свежие	787
Масло растит.	98,9
Сухофрукты	100
Сахар	143,5
Мука	92
Яйца	8
Молоко	254
Дрожжи	1,2
Молоко сгущенное	20
Хлеб пшеничный	300
Хлеб ржаной	588
Масло сливочное	78
Сыр тв.	106
Томат паста 25%	21,1
Сосиски	162
Макаронны	122
Творог	153
Крупы	317
Сметана	24
Яблоки	240
Цитрусовые	440
Печенье	200
Огурцы конс.	56
Рыба св/м, б/г	239
Какао	8
Куры	223
Сок	600
Повидло	45,45
Говядина б/к	206

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе  
федерального значения Севастополе»**

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ  
ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ  
RA.RU.710101 от 13 ноября 2015  
Юридический адрес: 295034  
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67  
тел.: (365) 549-900, факс: (365) 549-901  
ИНН 9102134169 ОГРН 1149102060348  
ОКПО 00711250 КПП 910201001  
e-mail: fbuz\_gie@spg-crimea.ru  
http://www.spg-crimea.ru  
Фактический адрес: ул. Некрасова, 37/43,  
г. Евпатория, 297412, тел.: (36569) 6-17-13,  
e-mail: fbuz\_gie@spg-crimea.ru

УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач  
ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым  
и городе федерального значения  
Севастополе» в г. Евпатории,  
Черноморском, Раздольненском и  
Сакеком районах

М.В. Султанов



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**№ 2.315/Э.283 от 09.10.2017г.**

**о соответствии (несоответствии) государственным санитарно-эпидемиологическим  
правилам и нормативам перспективного меню.**

- 1. Наименование учреждения:** МБОУ «Средняя школа №1 г. Евпатории Республики Крым»
- 2. Юридический адрес:** 297403, РК, г. Евпатория, ул. Интернациональная, д. 55.
- 3. Фактический адрес:** 297403, РК, г. Евпатория, ул. Интернациональная, д. 55.
- 4. Ф.И.О. руководителя:** Леонова Эмилия Михайловна **Телефон, факс:**
- 5. ИНН/КПП:** 9110087385/911001001 **ОГРН:** 1149102179148
- 6. Основание для проведения экспертизы:** заявление № 2.315 от 01.09.17 г.
- 7. Документы, представленные для проведения экспертизы:** примерное двухнедельное меню для одноразового питания учащихся льготных категорий (обучающиеся из многодетных семей) 1-4 классов (обед).
- 8. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза:**  
-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 9. Характеристика рациона питания:** Согласно меню, для обучающихся 1-4 классов МБОУ «СШ №1 г. Евпатории РК» льготной категории планируется организовать одноразовое питание (обед). В состав рациона входят горячее блюдо (суп), второе блюдо (горячее мясное блюдо и гарнир), фрукты, третье блюдо (чай, компот), закуска. Представленное меню разработано на двухнедельный срок, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ с указанием номеров рецептов сборника рецептур, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические

№ экспертного заключения № 2.315/Э.283 от 09.10.2017г.

Подпись эксперта ОИ  /ФИО Абибуллаева Э.Р.

13

требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.  
учреждений начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню разработано для пищеблока, работающего на сырье, предназначенного для реализации готовой продукции общественного питания для детей.

**10. Ссылка на рецептуры:** В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборником рецептур. (Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011г.). Наименование блюд, указываемые в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

**11. Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня:** В представленном меню одни и те же блюда или кулинарные изделия в последующие 2-3 дня не повторяются.

**12. Распределение пищевых веществ и калорийности (за 10 дней)**

Средняя энергетическая ценность рациона в меню для детей 7-11 лет составляет 1093,3 ккал (норма среднесуточной потребности -2350 ккал, обед -35 % от нормы -822,5 ккал); количество белков в среднем 36,4 г. (норма среднесуточной потребности -77г., обед -35 % от нормы -26,95г.); жиров в среднем 33,88 г. (норма среднесуточной потребности -79, обед -35 % от нормы-27,65 г.); углеводов в среднем -161,2гр., (норма среднесуточной потребности -335г, обед -35 % от нормы -117,25.).

Название пищевых веществ	Нормы мат. обеспечения граммов в день на одного человека в соответствии с постановлением СМ РК №360 от 27.07.16 г. с 7 до 12 лет.		Фактически за 10 дней, в среднем
	Среднесуточная	35 % от среднесуточной потребности	
Белки	77	26,95	36,4
Жиры	79	27,65	33,88
Углеводы	335	117,25	161,2
Энергетическая ценность	2350	822,5	1093,3

Оптимальное соотношение пищевых веществ – белков, жиров, углеводов должно составлять 1:1:4, в представленном меню- 36,4: 33,88: 161,2, что примерно соответствует данному соотношению.

Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии

**13. Объемы отдельных блюд для детей:** С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд.

**14. Продукты, включенные в рацион питания детей ежедневно**

В представленном меню мясо (или рыба), хлеб, картофель, овощи, фрукты, крупы, растительное масло сахар, соль предусмотрены ежедневно. Остальные продукты (мясо птицы, творог, яйцо, сыр) представлены 1-2 раза в неделю.

**15. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.**

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет

использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием  
необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в  
т.ч. свежих фруктов, овощей, зелени.

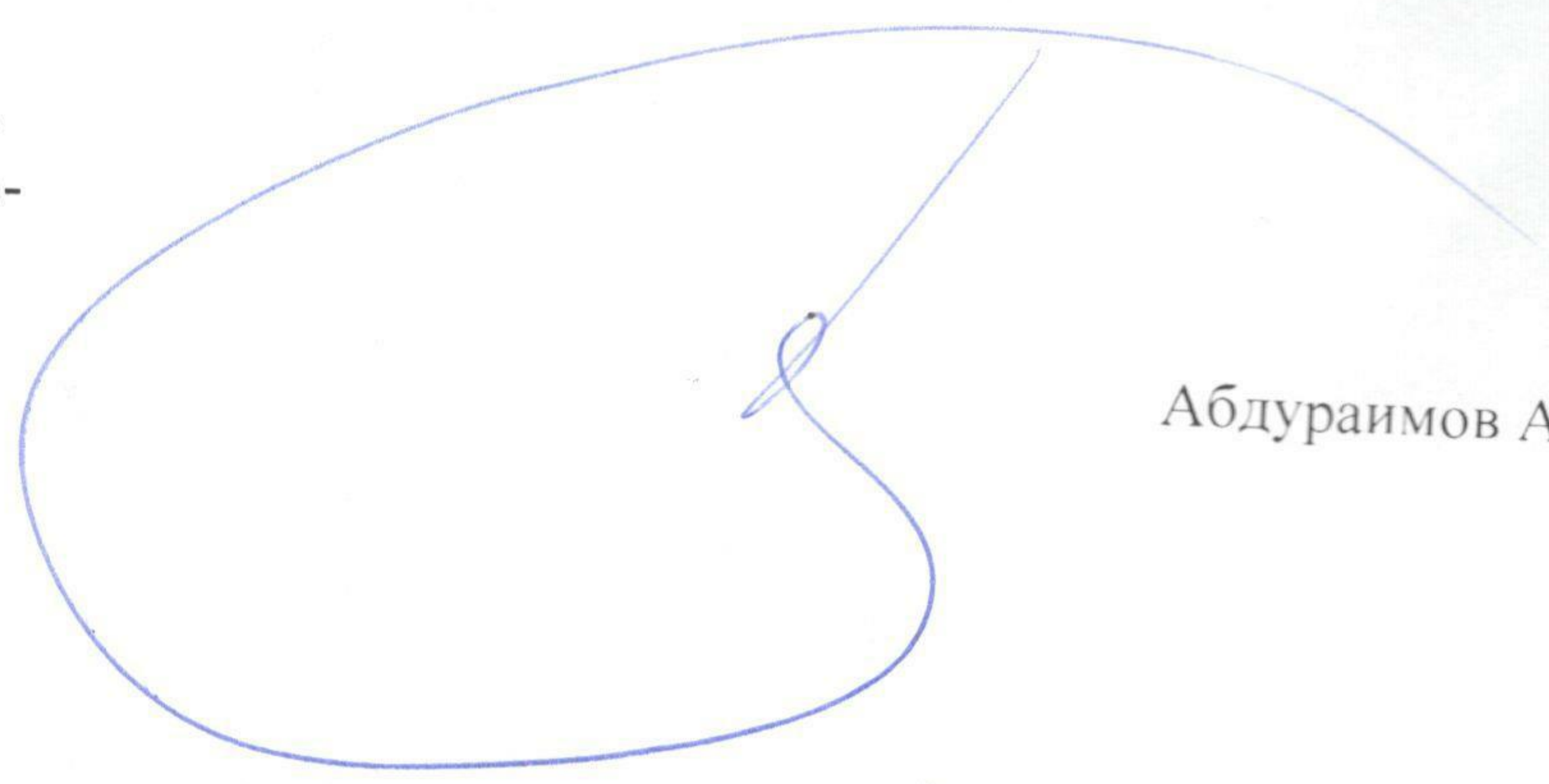
**16. Заключение:** Примерное двухнедельное меню для одноразового питания учащихся  
льготных категорий (обучающихся из многодетных детей) 1-4 классов (обед) в МБОУ «Средняя  
школа №1 г. Евпатории Республики Крым» соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08  
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в  
общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального  
образования».

Врач эксперт ОИ



Абибуллаева Э.Р.

Технический директор,  
(заведующий санитарно-  
гигиеническим  
отделом)



Абдураимов А.А.

№ экспертного заключения № 2.315/Э.283 от 09.10.2017г.

Подпись эксперта ОИ  /ФИО Абибуллаева Э.Р.