** Магоме**

****

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

**«ЦЕНТР ГРУПП»**

**Российская Федерация, РД, г. Махачкала, ул. Хизроева 81 «г» каб. № 358**

**E-mail:**[**centr.gr@mail.ru**](mailto:centr.gr@mail.ru)

**Официальный сайт: www.ц-групп.рф**

**ИНН:** **0572021752 ОГРН: 1180571008881**

**Контактные тел: + 7 (988) 643-12-21, + 7 (989) 442-50-50**

**№115 08.04.2021г.**

**Руководителям образовательных учреждений**

ООО «Центр Групп» осуществляет услуги по организации школьного питания в СОШ г. Каспийск в соответствии с государственными контрактами по ФЗ- 44. В меню присутствующем в условиях контракта имеются нарушения, за что компания и группа диетологов несет ответственность за не соответствие требованиям СанПиН.

В соответствии с приложением 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 Энергетическая ценность -2350 ккал на одного ребёнка в день, из которых завтрак 20-25%, а обед -30-35%. Таким образом, завтрак по Энергетической ценности должен составлять около 470-580 ккал/сут., а обед около 822 ккал/сут Суммарный объём пищи на завтрак ребёнка 7-11 лет - 500 гр., на обед -700 гр. В меню по условиям контракта на завтрак более 650 кк, что превышает 250 кк, в обед 1000 кк., что превышает 178 кк. Суммарный завтрак составляет более 630 гр, что превышает 150 гр., обед более 770 гр., что превышает 70 гр.

2. По технологической карте первых блюд, указанных в меню в число ингредиентов не входит мясо говядины. В меню с условий присутствуют в первых блюдах, что является нарушением нормы.

3. В каши рассыпчатые в соответствии с технологической картой блюда и рецептурой молоко не входит. По данному меню идет молоко по 100 гр.

4. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. Таким образом, салаты из капусты, моркови нельзя использовать в рационе питания детей. Меню должно быть сезонным. (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08)

5. В соответствии с СанПиНом допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение) что должно подтверждаться необходимыми расчетами. (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение )

6. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Мы предлагаем Вам согласовать корректировки в Примерном меню из техзадания, в соответствии нормам и требованиям **СанПин от 20.10.2020 г. п.8 часть 8.1.3 рег. №60833** и составить дополнительный акт к контракту.

**С уважением**

**Ген.директор Магомедова.Р.А**