

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф 1 ДП ОИ 03.11

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.



**ПРИЗНАЮ**

Заместитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
филиале

М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 144/26 «04» марта 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак + обед) на зимне-весенний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район.

Производство экспертизы начато: 01.03.2024г. в 15.00ч.

Производство экспертизы окончено: 04.03.2024г. в 12.30ч.

1. **Основание:** Заявление директора Балаш С.А. МКУ «Центр развития образования» от 13.02.2024г. вх№ 123/105/ОИ.

2. **Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»

**Юридический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

**ИНН:** 2340016107

**ОГРН:** 1032322518766

**фактический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

3. **Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»;


**Юридический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

**Фактический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, д.4

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак+ обед) на зимне-весенний период для учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район ;

  
филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:  
Страницы № 2-7

57

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- пояснительная записка к меню;
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Первалов, Пермь. 2013 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2017г;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2011г;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Первалова А.Я.-Пермь, 2021г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах; Москва, 2006г;
- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания; Н.А. Маннанова Н.А. Уфа, 2012г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания

По результатам экспертизы основного (организованного) 10-дневного меню для учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский района установлено:

 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

1. Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) для детей 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (зимне-весенний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся 12 лет и старше (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).
4. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4, приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептур (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Согласно пояснительной записке, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах 12 лет и старше	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
Гарнир	1180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180	180-200
Фрукты	125	100

9. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	624	550
Обед	955	800

*Кудряков*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша манная молочная с маслом сливочным, каша вязкая рисовая молочная с маслом сливочным, кофейный напиток с молоком), закуски, горячих блюд (мясные/ рыбные штучные), гарниры, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, горячее второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20 - 25% от суточной калорийности.

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	804,2	583,68	687,67	594,79	602,34	20-25	654,536	24
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	928,38	976,92	969,45	964,57	906,67	30-35	949,198	34
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1732,58	1560,6	1657,12	1559,36	1509,01	60-65	1603,73	58
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал -60% -1632 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	6	7	8	9	10			
завтрак	832,96	676,96	630,75	716,17	826,59	20-25	736,686	27
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 544ккал -680 ккал 20%- 25%								
обед	915,77	911,16	887,89	904,95	997,86	30-35	923,526	34
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 30% - 816 ккал 35%- 952 ккал								
завтрак + обед	1748,73	1588,12	1518,64	1621,12	1824,4	60-65	1660,21	61
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 50% - 1360 ккал, 60% -1632 ккал								

*Веденкина*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак		Белки, г завтрак		Жиры, г завтрак		Углеводы, г завтрак	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
12 лет и старше	654,536	544	24,8	18	22,2	18,4	91,7	76,6

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Белки, г завтрак+обед		Жиры, г завтрак+обед		Углеводы, г завтрак+обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
12 лет и старше	1660,21	1360 -1632	59,3	45- 54	56,9	46-53	224,57	191,5-229,8

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 12 лет и старше, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**Завтрак**

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	46,75	0,00	153	0,00	0,00	175	0,00	153	0,00	0,00	0,00	48,10	100,00
Кондитерские изделия	3,75	18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18	3,60	100,00
Кофейный напиток	0,50	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	100 (0)
Крупы, бобовые	12,50	42	0,00	48	43,9	0,00	42,28	0,00	50	0,00	13,84	24,00	190,00
Макаронные изделия	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	55,8	0,00	5,58	111,00
Масло растительное	4,50	0,00	7	10,2	3,5	7,5	0,00	1,75	1	7	0,00	3,80	100,00
Масло сливочное	8,75	18	9	0,00	5,52	0,00	20	14,75	17,95	9	16	11,02	100,00
Молоко	87,50	210	27	0,00	107,93	0,00	256,2	27	59,25	0,00	65,38	75,28	100,00
Мука	5,00	0,00	0,00	0,00	1,12	0,00	0,00	2,5	4,95	3,08	0,00	1,16	23,00

*Видерман* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Мясо	19,50	0,00	0,00	0,00	0,00	75	0,00	0,00	0,00	92	0,00	16,70	100,00
Овощи, зелень	80,00	0,00	143	132,56	10,88	50	0,00	5	0,00	130,84	0,00	58,24	80,00
Птица	13,25	0,00	0,00	75,6	71	0,00	0,00	0,00	62,5	0,00	0,00	20,91	150,00
Рыба	19,25	0,00	62,14	0,00	0,00	0,00	0,00	85,8	0,00	0,00	0,00	14,79	100,00
Сахар	8,75	21	11	12,6	15,4	15	25	10	15,3	10	21	15,63	100,00
Сметана	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17	0,00	0,00	10	2,70	100,00
Соки	50,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24	0,00	0,00	0,00	2,40	30,00
Соль	1,25	0,4	1,46	3,07	0,93	0,4	0,2	1,61	1,37	3,13	0,00	1,26	100,00
Специи	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00	0	0,00	0,00	0,02	4,00
Сухофрукты	5,00	0,00	0,00	18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80	50,00
Сыр	3,75	18	0,00	0,00	0,00	0,00	18	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	100,00
Творог	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	130	13,00	100,00
Фрукты	50,00	0,00	57,28	0,00	0,00	157	150	0,00	0,00	57,28	7	42,86	100,00
Хлеб пшеничный	50,00	32	32	32	57,45	32	32	32	32	32	34	34,74	100,00
Хлеб ржаной	30,00	27	27	27	27	27	27	27	27	27	0,00	24,30	100,00
Чай	0,50	0,00	0	0,00	0,5	0,5	0	0,00	0,5	0,00	0,5	0,20	60,00
Яйца	22,00	55	0,00	0,00	0,00	0,00	55	0,00	17,5	0,00	77	20,45	100,00

### Завтрак и обед

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции и в граммах (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Картофель	112,00	48	196	143	124	196	48	196	218	21	240	143,00	100,00
Кисломолочные продукты	108,00	0,00	0,00	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	20,00
Кондитерские изделия	9,00	18	0,00	0,00	0,00	35	0,00	0,00	18	0,00	18	8,90	100,00
Кофейный напиток	1,20	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,50	50,00
Крупы, бобовые	30,00	104	0,00	48	48,9	0,00	62,28	36,96	46	48	23,84	41,80	130,00
Макаронные изделия	12,00	0,00	48,27	12,5	0,00	0,00	55,8	0,00	12,5	55,8	0,00	18,49	150,00
Масло растительное	10,80	4,5	7	17,2	3,5	29,2	9,5	13,75	10,2	26,7	4,25	12,58	100,00
Масло сливочное	21,00	33	27,28	10	27,87	6,5	34	22,25	23,95	9	34,98	22,88	100,00
Молоко	210,00	210	27	0,00	183,93	35	256,2	27	199,25	0,00	92,88	103,13	50,00
Мука	12,00	0,00	4	1,5	8,72	1,5	2	2,5	4,95	3,08	6,05	3,43	30,00
Мясо	46,80	0,00	60	0,00	0,00	75	79	73,48	72	92	0,00	45,15	100,00
Овощи, зелень	192,00	127	348,5	284,06	140,88	413,2	92	309,85	170,5	354,4	118	235,84	120,00
Птица	31,80	100	0,00	172,6	71	69,33	0,00	0,00	62,5	75,6	0,00	55,10	170,00
Рыба	46,20	0,00	62,14	0,00	78	0,00	0,00	85,8	0,00	0,00	67,38	29,33	100,00
Сахар	21,00	21	23,5	14,6	15,4	17,8	37,6	14,5	11,3	12,5	33,6	20,18	100,00
Сметана	6,00	0,00	10	0,00	10	10	0,00	27	0,00	10	10	7,70	100,00

*Курочкин*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Соки	120,00	180	24	0,00	180	180	0,00	204	180	180	0,00	112,80	100,00
Соль	3,00	2,65	5,45	3,77	3,35	1,4	4,33	2,86	1,25	6,28	3,49	3,48	100,00
Специи	1,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	0,05	5,00
Сухофрукты	12,00	0,00	0,00	18	0,00	0,00	18	0,00	0,00	0,00	18	5,40	50,00
Сыр	9,00	18	24,3	0,00	12	0,00	18	0,00	0,00	0,00	0,00	7,23	95,00
Творог	36,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	130	13,00	50,00
Фрукты	120,00	0,00	207,28	0,00	150	157	194	150	0,00	207,28	157	122,26	100,00
Хлеб пшеничный	120,00	92	92	92	117,45	7	92	92	92	92	104	97,21	100,00
Хлеб ржаной	72,00	67	67	67	67	67	67	67	67	67	40	64,30	100,00
Чай	1,20	0,00	0,00	0,00	0,5	0,5	0,00	0,00	1	0,00	0,5	0,25	10,00
Яйца	24,00	55	0,00	0,00	0,00	8	55	0,00	17,5	0,00	86,62	22,21	100,00

**7. Вывод:** основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак+обед) на зимне-весенний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул. Крупской, д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом,  
врач по общей гигиене

Т.Н. Пожиленкова

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»