

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
*Тимашевский* филиале  
**Журавлёва Л.Н.**

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1045/31 «23» 03 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на весенний период муниципальных общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района

Производство экспертизы начато: 06.03.2023г. в 14.00ч.

Производство экспертизы окончено: 23.03.2023г. в 15.35ч.

**1. Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 136 от 03.03.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 03.03.2023г. № 1141.

**2. Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах:

**Юридический адрес:** 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100  
**ИНН:** 2308105360

**ОГРН:** 1052303653269

**фактический адрес:** 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

**3. Разработчик:** ООО «Каньон»

**Юридический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.

**Фактический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Комиссара Шевченко, д. 101А, офис 1.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-«Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на весенний период муниципальных общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района»;

-технологические карты кулинарных изделий (блюды).

*Тимашевский* филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».  
352700, ул. Коммунальная 3 тел. 88613058345

174 768

Продолжение:  
Страницы № 2-4

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное «Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на весенний период муниципальных общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района», разработано ООО «Каньон» на весенний период 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»;
- Технологические карты ООО «Каньон»;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна - М.:ДеЛи принт, 2017;
- «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста». ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.;
- «Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М, Хлебпродинформ, 2004г.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на весенний период разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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 рецептов (п.8.1.4 приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.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.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

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

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-110	90-120
Гарнир	150-170	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	529,2	500
Обед	802,0	700

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей с 7-ми до 11-ти лет  
1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	560	544	537	520	584	549,0	<b>23,36%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	558	544	512	569	557	548,0	<b>23,32%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

Горячие обеды для детей с 7-ми до 11-ти лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	715	763	796,2	764	857	779,04	<b>33,15%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	868	746	686	691,2	722	742,64	<b>31,60%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	18,796	16,612	79,786

Тимашевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

2 неделя завтрак (среднее значение)	18,504	17,458	77,034
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)	26,344	27,628	103,406
2 неделя обед (среднее значение)	26,91	24,988	100,706

13. Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

**7.Вывод:** «Основное (организованное) меню питания завтраков и обедов для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей, имеющих статус обучающихся с ОВЗ и инвалидов на весенний период муниципальных общеобразовательных учреждений Приморско-Ахтарского района» соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.8 раздела II; п. 5.2 раздела V, п. 8.1, п. 8.1.2; п. 8.1.3; п. 8.1.4; п. 8.1.6; п. 8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

О.И. Белобородова