

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.



УТВЕРЖДАЮ

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

*Кушевский*  
Кушевский И.С. филиале

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1148/сб «22» августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Основного (организованного) 10-дневного меню (завтрак + обед) на осенний сезон 2022-2023 учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26), для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).**

**Производство экспертизы начато: 22.08.2022г. в 13-00ч.**

**Производство экспертизы окончено: 22.08.2022г. в 17-00ч.**

- 1. Основание:** Поручение № 261 от 18.08.2022г. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах А.Н. Козлова, зарегистрированное под Вх.№ 1028/988/ОИ от 18.08.2022г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;
- 2. Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах;  
**Юридический адрес:** Краснодарский край, 350000г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100 ;  
**ИНН:** 2308105360;  
**ОГРН:** 1052303653269;  
**фактический адрес:** 1052303653269.
- 3. Разработчик:** индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.  
**Юридический адрес:** Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.  
**Фактический адрес:** Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26.

*Кушевский*

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы № 2-6

1658

#### **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» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

#### **5. Перечень рассмотренных материалов:**

- Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон 2022-2023 учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26), для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении С-витаминизации блюд и обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 12 лет и старше.
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

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

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. –М.: ДеЛи плюс, 2015. -544с.;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах/М.:Хлебпродинформ, 204./
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- СПб:Речь, 2008.-800с.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для

*Кусневская*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. 5-е издание/А.Я. Первалов и др.-Пермь, 2013;

- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. –М; ДеЛи принт, 2008.- 276с;

По результатам экспертизы основного ( организованного) 10-дневного меню ( завтрак+ обед) для обучающихся 12 лет и старше общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

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, 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 с учетом сезонности ( осенний 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 ( 25 %), обед (35%) от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( рекомендуемый образец).
5. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. В пояснительной записке отражена информация о С-витаминизации третьих блюд, либо выдачи С-витаминизированных напитков промышленного производства , информация о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (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	200-210	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100	100-150

*Куцавенева*

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

Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	105-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	115-120	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 7-11 лет

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	653,9	550
Обед	946,4	800

Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из закуски, горячих молочных супов, мясных/рыбных блюд, гарниров, творожных блюд, напитков. предусмотрена выдача фруктов.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда (котлеты, шницель), гарниров крупяных, макаронных изделий и пр., напитка.

12. 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) :

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	680,04	680	686,54	680	680	25	681,32	25
обед	952	971,75	952	952	952,3	35	956,01	35
итого	1632,04	1651,75	1638,54	1632	1632,3	60	1632,0	60
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 25%- 680 ккал 35%- 952ккал 60 %- 1632 ккал								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
завтрак	671,5	680	702,48	721,6	645,2	25	684,156	25
обед	928,21	957,46	849,26	970,87	1054,21	35	952	35
итого	1599,71	1637,46	1551,74	1692,47	1699,41	60	1632,0	60
Суточная калорийность 2720ккал- 100%, 25%- 680 ккал 35%- 952ккал 60 %- 1632 ккал								

13. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 12

*Курявкова*

лет и старше соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 60 % от суточной калорийности, что составляет:

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	1636,74	1632	54,41	54	55,50	55,2	235,56	229,8

14. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, 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).

Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребёнка в сутки)

Наименование группы продуктов	100%	60%
	Какао	1
Картофель	187	112
Кисломолочная продукция	150	90
Кондитерские изделия	10	6
Кофейный напиток	2	1,2
Крахмал	3	1,8
Крупа	45	27
Макаронные изделия	15	9
Масло растительное	15	9
Масло сливочное	30	18
Молоко	300	180
Мука	15	9
Мясо	70	42
Овощи	280	168
Птица	35	21
Рыба	58	34,8
Сахар	30	18
Сметана	10	6
Сок	200	120
Соль	3	1,8
Субпродукты	30	18
Сухофрукты	15	9

*Куцавецкая*

Специи	2	1,2
Сыр	10	6
Творог	50	30
Фрукты( по брутто)	200	120
Хлеб, хлеб- бул изд	230	138
Хлеб пшеничный	150	90
Хлеб ржаной	80	48
Чай	1	0,6
Яйцо	40	24

**7. Вывод:** Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон 2022-2023 учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 100, кв. 26), для организации питания обучающихся 12 лет и старше в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, 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», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение №9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»