

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Усть-Лабинском филиале  
З.Ю. Нагороков  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 793/34 «30» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Динской район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 25.08.2023 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 30.08.2023 г. 13-00 ч.

**1. Основание:** заявление начальника Управления образованием администрации муниципального образования Динской район Коньковой Елены Евгеньевны вх. № 1236/488/ОИ от 25.08.2023 г.

**2. Заявитель:** УО администрации МО Динской район.

**Юридический адрес:** 352204, РФ, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 1б.

**ИНН:** 2330021443;

**ОГРН:** 1022303618996;

**Фактический адрес:** 352204, РФ, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 1б.

**3. Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. Центральная, 23А, офис 1.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. ул. Центральная, 23А, офис 1.

**4. Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

– примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе с ОБЗ;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,

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

тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение: 2-3  
Страницы №

205985



- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей 12 лет и старше.
- Сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

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

Представленное меню разработано технологом организатора питания ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2011;
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Могильный М.П. М.деЛиПлюс.2011-1008с
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню разработано на летне-осенний сезон; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записки заявителя учащиеся 1-й смены будут получать одноразовое или 2-х разовое питание (завтрак и завтрак+обед). Обучающиеся во 2 смену так же будут получать одноразовое или 2-х разовое питание (обед и обед+полдник).

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерские изделия (1 раз), что позволяет разнообразить меню и осуществлять потребление продуктов в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по среднесуточному набору пищевой продукции для детей 12 лет и старше.

Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия, изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты).

Полдник состоит из молочных, творожных, яичных блюд, мучных выпечных изделий и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак, обед или полдник; 3



раза за 10 дней в завтрак и полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены. В 1 смену при 1-разовом питании в среднем за 10 дней на 1 человека более 60 грамм, при норме 37-46 грамм, при 2-хразовом 111 грамм, при норме 92-111 грамм. Во 2 смену при 2-хразовом питании 108,5 грамм, при норме 74-93 грамма.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (середне значение в к/кал)
Завтрак	544-680	656
Обед	816-952	879
полдник	272-408	399
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1934

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	54-68	66
Жиры	55-69	62
углеводы	230-287	274

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 200-250 грамм, первые блюда – 250-300 грамм, овощи в нарезке, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 180-250 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-120 грамм.

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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	550-680	550
Обед	810-1010	800
полдник	350-505	350

Нормы потребления пищевой продукции выполнены на 60-75% от суточной потребности в соответствии с требованиями таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.



Для 1-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 50-60% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению макаронных изделий, фруктов, соков, сыра, кондитерских изделий, сахара. Несколько превышено потребление мяса, масла растительного, макаронных изделий, круп, снижено потребление рыбы, творога, сливочного масла, молочных продуктов, что связано с необходимостью разнообразия питания детей, получающих только завтрак (включения в их рацион мясных, рыбных блюд, птицы, а не только молочных, творожных, яичных блюд рекомендуемых на завтрак при суточном пребывании в организованном коллективе).

Для 2-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 40-50% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению овощей, яиц, творога, сметаны, кондитерских изделий. Несколько превышено потребление мяса, масла растительного, картофеля, круп, макаронных изделий, снижено потребление молочных продуктов, хлеба, рыбы, что связано с невозможностью включения молочных и кисломолочных продуктов в обед и необходимостью разнообразия питания детей, получающих полдник (включения в их рацион творожных, молочных и яичных блюд, рекомендуемых на полдник при суточном пребывании в организованном коллективе).

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Выводы:** представленное примерное 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания детей возрастной категории 12 лет и старше, учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



Л.М. Тарасенко



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 585249322191308794809203999415189642533074891303

Владелец Кравченко Светлана Евгеньевна

Действителен с 05.07.2024 по 05.07.2025