

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

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 Красноармейском филиале  
Осмоловская Т.П.

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1806/25 «15» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания (завтрак, обед, полдник) детей 12 лет и старше на  
осенний период в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП  
Решитько Светлана Александровна)

Производство экспертизы начато: 10.08.2023 в 9-00.

Производство экспертизы окончено: 14.08.2023 в 16-00.

1. **Основание:** заявление № 2418/344/ОИ от 24.07.2023 г.

2. **Заявитель:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна

**Юридический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,  
ул. Северная, 178 а.

**ИНН:** 233302125302

**ОГРН:** 318237500465767

**Фактический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,  
ул. Северная, 178 а.

3. **Разработчик:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна

**Юридический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,  
ул. Северная, 178 а.

**Фактический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская,  
ул. Северная, 178 а.

4. **Цель экспертизы:** провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу на соответствие  
требованиям:

- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к  
организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное циклическое двухнедельное меню для питания детей возрастной категории 12 лет и  
старше в общеобразовательных учреждениях Калининского района на осенний сезон с меню –  
раскладкой, компоновкой блюд и пояснительной запиской, утвержденное ИП Решитько С.А.;
- отдельные накопительные ведомости расхода продуктов при однократном (обед) и двухразовом  
питании (завтрак+обед, обед+полдник);
- сводные ведомости по пищевой и энергетической ценности рационов, содержанию основных  
витаминов и минеральных веществ за двухнедельный период;
- технологические карты на отдельные кулинарные изделия, заявленные в меню.

Красноармейский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133.

тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail: polsess@mail.ru

Продолжение:

Страницы № 2-6

105 603

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников в общеобразовательных учреждениях Калининского района разработано для учащихся возрастной категории 12 лет и старше на осенний сезон, с учетом организации образовательного процесса (пятидневная/шестидневная учебная неделя, первая или вторая смена).

Меню предусматривается однократное питание большинства обучающихся, с предоставлением обеда (понедельник - пятница). Учащиеся 9-11 классов, обучающиеся по шестидневной учебной неделе, в субботу получают завтраки.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед для обучающихся в первую смену или обед + полдник – для обучающихся во вторую смену).

Согласно пояснительной записке к меню и сведениям из технологических карт, при разработке примерного меню использовались:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, М: ДеЛипринт, 2011 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Пособие, разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.В. Семенихина и др.), Новосибирск, 2022 г.;
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: ДеЛипринт 2008 г.;

Примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, оформлено согласно рекомендуемому образцу (*приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*), содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептов) (брутто/нетто), массу порции.
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, С, А, минеральные вещества: Са, Fe, Mg, P) по каждому блюду, приему пищи и в целом за день.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, *п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*.

Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

В меню не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение дня и последующие два дня, нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (*приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Согласно *п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, в примерное меню включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: напиток витаминизированный, кисель на натуральной основе витаминизированный; йодированная соль.

Завтрак состоит из основного горячего блюда (каша, творожное, яичное или комбинация кулинарных изделий) и напитка, в отдельные дни дополнительно предлагаются закуска из овощей, свежие фрукты, сливочное масло /сыр (порционно), кондитерское изделие (печенье).

Обед включает закуску, первое, второе, третье блюдо, в отдельные дни дополнительно запланированы свежие фрукты, кондитерское изделие.

На полдник предлагается крупяное/овощное блюдо, комбинация кулинарных изделий и напитков, в отдельные дни предлагается кондитерское изделие (печенье), сыр (порционно), свежие фрукты.

Масса порций основных блюд в граммах в сравнении с возрастной нормой  
 (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День по меню	1	2	3	4	5	1 суббота	6	7	8	9	10	2 суббота	норматив
основное блюдо завтрака	250	200	210	200	280	250	220	255	210	250	290	250	200-250
закуска	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100-150
первое блюдо	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250-300
второе блюдо(мясо, комбинированное блюдо)	200	130	140	125	200	110	120	230	200	220	200	100	100-120
гарнир	-	180	180	180	-	180	180	-	-	-	-	180	180-230
напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
фрукты	150	150	-	130	-	100	130	100	150	-	-	100	100

Масса порций основных блюд соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем пищи на прием в граммах по двухнедельному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День меню	1	2	3	4	5	1 суббота	6	7	8	9	10	2 суббота	норматив
Завтрак	605	580	690	685	575	625	575	650	655	660	565	620	не менее 550
Обед	1010	970	945	930	1060	985	1055	1015	1010	845	1060	920	не менее 800
Полдник	395	425	365	450	410	-	415	420	350	420	355	-	не менее 350

Суммарный объем пищи на прием соответствует гигиеническим нормативам (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 90г, жиры -92 г, углеводы -383 г; в энергии - 2720 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 -25 %; обеда - 30-35%, при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак +обед) в пределах 50- 60% и (обед + полдник) - в пределах 40-50%.

При однократном питании по двухнедельному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/%СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы(г)	Калорийность ккал/% СП*
1 день	26,35	16,89	100,61	661,88/24	33,3	41,18	100,63	913,88/34
2 день	23,76	22,14	103,1	679,0/25	33,01	17,87	124,68	925,73/34
3 день	21,17	17,85	113,6	680,54/25	27,35	38,53	107,92	999,47/37
4 день	25,17	22,04	82,67	632,85/23	32,84	32,57	135,12	952,1/35
5 день	14,2	27,12	72,52	642,38/24	30,04	31,52	141,29	952,17/35
1 суббота	16,98	19,27	104,96	670,99/25%	-	-	-	-
1 неделя среднее % СП	21,27/24	20,89/23	96,24/25	661,27/24	31,31/35	32,33/35	121,93/32	948,67/35
6 день	19,68	25,32	89,53	661,26/24	27,44	24,23	141,77	942,76/35
7 день	20,09	32,35	63,8	650,05/24	30,46	24,18	131,3	880,02/32
8 день	20,4	20,0	101,6	668,04/25	32,79	29,23	129,3	927,62/34
9 день	29,39	15,76	92,96	649,09/24	32,53	36,29	112,71	934,89/34
10 день	17,95	15,7	97,05	628,62/23	32,34	34,65	128,68	995,99/37
2 суббота	22,47	21,1	74,7	662,29/24%	-	-	-	-
2 неделя Среднее % СП	21,66/24	21,36/22	86,61/23	653,22/24	31,11/35	29,72/32	128,75/34	936,26/34
ИТОГО среднее % СП	21,47/24	21,13/23	91,43/24	657,25/24	31,12/35	31,02/34	125,34/33	942,46/35

\*СП - суточная потребность

В представленном двухнедельном меню пищевая и энергетическая ценность рационов при однократном питании детей удовлетворяет нормативным требованиям.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по двухнедельному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП
1 день	59,65	58,07	201,24	1575,76/58	40,76	45,79	152,18	1175,21/43
2 день	56,77	40,01	227,78	1604,73/59	53,64	38,08	182,97	1424,81/52
3 день	48,52	56,38	221,52	1680,01/62	39,91	51,41	156,66	1361,34/50
4 день	58,01	54,61	217,79	1584,95/58	46,97	42,87	207,96	1369,02/50
5 день	44,24	58,64	213,81	1594,55/59	42,64	33,03	186,19	1310,52/48
1 суббота	46,69	49,23	200,64	1462,64/54	-	-	-	-
1 неделя среднее % СП	52,32/58	52,82/57	216,4/57	1583,77/58	44,78/50	42,24/46	177,2/46	1328,18/49
6 день	47,12	49,55	231,3	1604,02/59	36,73	34,82	201,44	1310,16/48
7 день	50,55	56,53	195,1	1530,07/56	37,85	30,09	184,98	1187,72/44
8 день	53,19	49,23	230,9	1595,66/59	50,34	44,29	168,73	1307,35/48
9 день	61,92	52,05	205,67	1583,98/58	53,73	59,27	173,39	1443,04/53
10 день	50,29	50,35	225,73	1624,61/60	44,57	47,27	167,64	1364,11/50
2 суббота	48,59	42,73	167,19	1357,05/50	-	-	-	-
2 неделя среднее % СП	51,94/58	50,07/54	217,7/57	1549,23/57	44,64/50	43,15/47	179,2/47	1322,48/49
ИТОГО среднее % СП	53,13/58	51,45/56	217,1/57	1566,5/58	44,71/50	42,69/46	178,2/47	1325,53/49

Красноармейский

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

\*СП - суточная потребность

Пищевая и энергетическая ценность рационов при двухразовом питании детей за двухнедельный период удовлетворяет гигиеническим нормативам (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ по меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Потребление		Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
		С	В1	А(РЭ)*	Са	Р	Mg	Fe
Суточная норма		70	1,4	900	1200	1200	300	18
Обед	среднее 10 дн.	23,52	0,48	279,7	367,03	394,55	103,51	5,47
	%	34	34	31	31	33	35	30
Завтрак +обед	среднее 10 дн.	37,85	0,823	492,1	611,05	687,67	176,79	9,97
	%	54	59	55	51	57	59	55
обед + полдник	среднее 10 дн.	34,08	0,68	371,05	539,04	571,33	147,76	7,9
	%	49	49	41	45	48	49	44

\*РЭ – ретикулярный эквивалент

Содержание в рационе основных витаминов и минеральных веществ удовлетворяет гигиенические требования (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В примерном меню распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Среднее
Завтрак, ккал	661,88	679,00	680,54	632,85	642,38	661,26	650,05	668,04	649,09	628,62	655,37
% СП*	24	25	25	23	24	24	24	25	24	23	24
Обед, ккал	913,88	925,73	999,47	952,1	952,17	942,76	880,02	927,62	934,89	995,99	942,46
% СП	34	34	37	35	35	35	32	34	34	37	35
Полдник, ккал	261,33	499,08	361,87	416,92	358,35	367,4	307,7	379,73	508,15	368,12	382,86
% СП	10	18	13	15	13	14	11	14	19	14	14

\*СП - суточная потребность

В представленном меню отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %, средний процент пищевой ценности за двухнедельный период соответствует п. 8.1.2.3, таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по ведомости расхода продуктов выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма, г	Обед		Завтрак + обед		Обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	36	30	60	50	50	42
Хлеб пшеничный	200	60	30	100	50	86,3	43
Мука пшеничная	20	6,37	32	10,6	53	8,47	42
Крупы, бобовые	50	19,01	38	30,84	62	26,2	52
Макаронные изделия	20	7,12	36	12,02	60	9,92	50
Картофель	187	71,5	38	110,74	59	95,04	51
Овощи	320	133,74	42	202,02	63	167,85	52
В т.ч. соленые и квашеные (не более 10 %)		3,12	2	6,07	3	3,12	2
Фрукты свежие	185	58,8	32	105	57	84,3	46
Сухофрукты	20	6	30	10	50	8,5	43
Соки плодоовощные	200	60	30	100	50	90	45
Мясо	78	27,25	35	45,37	58	35,15	45
Субпродукты (печень)	40	13,3	33	21,82	55	18,9	47
Птица	53	16,46	31	28,46	54	23,86	45
Рыба	77	23,56	31	38,96	51	32,16	42

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма, г	Обед		Завтрак + обед		Обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%
Молоко	350	105,29	30	178,91	51	145,69	42
Кисломолочная продукция	180	-	-	36	20	18	10
Творог	60	18,4	31	30,94	52	26,19	44
Сыр	15	4,6	31	7,6	51	6,6	44
Сметана	10	3,42	34	5,71	57	4,92	49
Масло сливочное	35	11,04	32	19,69	56	14,85	42
Масло растительное	18	6,28	35	10,64	59	8,48	47
Яйцо (шт)	1	0,35	35	0,59	59	0,45	45
Сахар	35	10,76	31	19,47	56	15,68	45
Кондитерские изделия	15	4,5	30	7,5	50	6,5	43
Чай	2	-	-	0,2	10	0,2	10
Какао-порошок	1,2	0,4	33	0,8	67	0,8	67
Кофейный напиток	2	1,0	50	1,0	50	1,5	75
Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,5	30	2,37	47	1,4	28

По большинству наименований (групп) пищевых продуктов меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора для детей 12 лет и старше, получающих одноразовое питание (обед - 30-35 % от среднесуточной нормы) и двухразовое питание (завтрак + обед - 50 - 60%, обед + полдник - 40-50% от среднесуточной нормы). Кисломолочные напитки предлагаются детям с ОВЗ на завтрак и полдник.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.

Кроме того, в технологических картах отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну порцию, выход блюда;
- в) пищевая (белки, жиры, углеводы, содержание основных витаминов В<sub>1</sub>, С, А и минеральных веществ - Са, Р, Mg, Fe) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- д) характеристика изделия по органолептическим показателям.

**7. Вывод:** примерное меню организованного питания (завтрак, обед, полдник) детей 12 лет и старше на осенний период в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна) **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене (стажер)

Врач по общей гигиене

*Забара*  
*Поспелова*

Е.А. Забара

З.С. Поспелова