

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Аттестат аккредитации № RA.RU.710012  
от 22.04.2015г.

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

*Вреео* Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в \_\_\_\_\_ филиале



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ \_\_\_\_\_ 921 /32 \_\_\_\_\_ 21 \_\_\_\_\_ сентября \_\_\_\_\_ 20 22 \_\_\_\_\_ года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

перспективного циклического десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8;9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищевые блоки, работающие на сырье), разработанного муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.

Производство экспертизы начато: 21.09.2022 10-00

Производство экспертизы окончено: 21.09.2022 12-00

**1. Основание:** поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 216 от 19.09.2022, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 20.09.2022 № 801/693/ОИ.

**2. Заявитель:** ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.

**Юридический адрес:** 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

**ИНН:** 2308105360; **ОГРН:** 1052303653269;

**Фактический адрес:** 352380, Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Красная, 67.

**3. Разработчик:** муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания» (МУП «КШП»).

**Юридический адрес:** 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул. Базарная,49.

**Фактический адрес:** 352380, Краснодарский край, р-н Кавказский район, г.Кропоткин, ул. Базарная, 49.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

Тихорецкий

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Тихорецк, ул. Подвойского, 113

Продолжение: 2-5  
Страницы № \_\_\_\_\_

186632

- перспективное цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8;9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищевые блоки, работающие на сырье);
- накопительная ведомость.

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

Представленный вариант перспективного цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8;9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищевые блоки, работающие на сырье) разработан МУП «КШП» на основе следующей документации:

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г;

«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2015г;

По результатам экспертизы перспективного цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях установлено:

1. Цикличное меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед, полдник.
2. Цикличное меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше), что **соответствует** требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).
3. Цикличное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в цикличном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур (технологических картах).
4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.
5. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.8.1.2, 8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п.8.1.2 приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. В цикличном меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учетом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).
8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что соответствует требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

**Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи ( в граммах- не менее)»**

Показатели	12 лет и старше	
	фактическая	рекомендуемая
Завтрак	550-792	550
Обед	800-1060	800
Полдник	350-460	350

**Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 12 лет и старше»**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся 12 лет и старше		
	фактически	рекомендуема я	% занижения массы порции
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200-250	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150	-
Первое блюдо	250	250-300	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120	-
Гарнир	180	180-230	-
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)	200	180-200	-
Фрукты	100-200	100	-

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,2.

**Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 12 лет и старше»**

Распределения рациона меню по калорийности								
День	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма	Фактич	Норма
Среднее	67,95	67,5 (+/-5%)	69,03	69 (+/-5%)	288,15	287,25 (+/-5%)	2048,25	2040 (+/-5%)
Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней)	1:1:4,2							

**Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%»**

№	Наименование продуктов	Норма на одного ребенка в день (гр.)	Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник)	Фактическое выполнение (гр.)
1	Хлеб ржаной	120	72-90	90
2	Хлеб пшеничный	200	120-150	123,9
3	Мука пшеничная	20	12-15	11,3
4	Крупы, бобовые	50	30-37,5	38,3
5	Макаронные изделия	20	12-15	14,2
6	Картофель	187	112,2-140,25	139,7
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные); включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192-240	263,2
8	Фрукты свежие	185	111-138,75	121,4
9	Сухофрукты	20	12-15	11,2
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	120

11	Мясо I-й категории	78	46,8-58,5	56,4
12	Птица ( цыплята-бройлеры потрошенные — I кат)	53	31,8-39,75	29,4
13	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое)	77	46,2-57,75	55
14	Субпродукты( печень, язык, сердце)	40	24-30	28,3
15	Молоко	350	210-262,5	246,7
16	Кисломолочная продукция	180	108-135	140
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36-45	40,5
18	Сыр	15	9-11,25	11,6
19	Сметана	10	6-7,5	7,55
20	Масло сливочное	35	21-26,25	25,5
21	Масло растительное	18	10,8-13,5	13,8
22	Яйцо	40	24-30	30,1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	21-26,25	26,1
24	Кондитерские изделия	15	9-11,25	11
25	Чай	2	1,2-1,5	1,5
26	Какао-порошок	1,2	0,72-0,9	0,9
27	Кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
28	Соль пищевая поваренная	5	3-3,75	3,75

**7.Вывод:** перспективное цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, не являющихся учащимися с ограниченными возможностями здоровья) возрастной группы 12 лет и старше в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район № 3;7;8;9;11;13;14;15;16;17;18;19;20;21;43;45 (пищеблоки, работающие на сырье), разработанное муниципальным унитарным предприятием муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», Краснодарский край, р-н Кавказский, г.Кропоткин, ул.Базарная,49, **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



А.Ю. Шевченко

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Тихорецкий