

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 ДПОИ 03.11

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»  
Красноармейском филиале  
Осмоловская Т.П.

М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1639/25 «17» июля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного меню организованного питания учащихся 7-11 лет (завтрак, обед, полдник)  
общеобразовательных учреждений г. Славянска-на-Кубани и Славянского района на  
2023-2024 учебный год (разработчик Общество с ограниченной ответственностью  
"Здоровое питание")**

Производство экспертизы начато: 10.07.2023 в 8-00.  
Производство экспертизы окончено: 14.07.2023 в 16-00.

1. Основание: заявление № 2262/333/ОИ от 06.07.2023 г.

2. Заявитель: Управление образования МО Славянский район, в лице начальника Щуровой Е.А  
Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, город Славянск-на-Кубани,  
ул. Отдельская, 207.

ИНН: 2349025547

ОГРН: 1052327426172

Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, город Славянск-на-Кубани,  
ул. Отдельская, 207.

3. Разработчик: Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание".  
Юридический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Троицкая, 246, офис 1.

Фактический адрес: 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Победы, 251.

4. Цель экспертизы:

соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим  
нормативам:

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

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 polsesss@mail.ru

Продолжение:  
Страницы № 1-6

105 572

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

а) примерное циклическое десятидневное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений г. Славянска-на-Кубани и Славянского района на 2023-2024 учебный год, с приложением на отдельных листах по планируемым приемам пищи:

- компоновочной таблицы блюд и кулинарных изделий;
- значений потребления основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), в т.ч. витаминов (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, А, С) и минеральных веществ (Са, Mg, P, Fe), энергетической ценности по питательным дням и в среднем за 10-дневный период;
- накопительной ведомости расхода продуктов (нетто/1 ребенка) в сравнении с среднесуточной нормой потребления;

б) технологические карты на отдельные кулинарные изделия и блюда, включенные в меню.

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

Рассматриваемое примерное циклическое десятидневное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений г. Славянска-на-Кубани и Славянского района на 2023-2024 учебный год разработано Обществом с ограниченной ответственностью "Здоровое питание" (г. Славянск-на-Кубани, ул. Троицкая, 246, офис 1).

Примерное меню оформлено по рекомендуемому образцу (*приложение № 8 СанПиН 2.3.2.4.3590-20*), содержит следующие сведения:

- прием пищи, наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), массу порции;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, А, С; минеральные вещества: Са, Mg, P, Fe) по каждому блюду, приему пищи и среднее значение за десятидневный период, в виде отдельно прилагаемых таблиц, для завтраков, обедов, двухразового питания (завтрак + обед) и (обед + полдник).

Сведения по расходу продуктов (нетто/1 ребенка) по дням меню и среднее за десятидневный период представлены в накопительных ведомостях отдельно для завтраков, обедов, двухразового питания (завтрак + обед) и (обед + полдник).

Согласно примечанию к меню, и сведениям из технологических карт, при составлении примерного меню использовались:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под ред. В.Т. Лапшиной/, М: Хлебпродинформ 2004 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений /под общей ред. А.Я. Перевалова/, Уральский региональный центр питания, 2013 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов. /под ред. В.Р. Кучмы/, М., 2016 г.;
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях: Пособие, -М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций /под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна/. Сборник технических нормативов. ФГАНУ НИЦД МИНЗДРАВА России, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи. Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО "АПСПОЗ" - М. Издатель – Научный центр здоровья детей, 2022;
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: ДеЛи принт 2008 г.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 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 ОБЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по десятидневному 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	18,8	24,5	81,2	495,3/21%	24,0	19,4	100,3	706,8/30%
2 день	17,9	14,3	73,0	485,6/21%	21,8	26,1	100,5	814,4/35%
3 день	20,8	24,0	91,9	579,1/25%	23,0	25,7	96,5	698,4/30%
4 день	22,3	25,9	68,4	595,9/25%	28,4	31,6	100,8	790,7/34%
5 день	12,9	10,1	69,1	485,8/21%	23,4	25,7	101,6	703,8/30%
6 день	17,6	18,8	59,9	472,6/20%	25,4	27,8	115,9	773,6/33%
7 день	15,4	12,6	71,3	483,2/21%	29,8	30,5	117,6	829,9/35%
8 день	23,5	18,9	67,9	583,1/25%	26,1	25,2	103,4	736,4/31%
9 день	17,1	15,0	72,4	492,3/22%	22,8	21,8	102,0	737,2/31%
10 день	20,4	21,2	72,6	509,0/22%	31,5	32,3	115,3	804,8/34%
Среднее	18,6	18,5	72,8	518,2	25,6	26,6	105,4	759,6
% СП*	24%	24%	22%	22%	33%	34%	31%	32%

\*СП-суточная потребность

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак - в пределах 20-25%, обед - в пределах 30-35%.

При двухразовом питании детей с ОБЗ по десятидневному 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	42,8	43,9	181,5	1202,1/51%	40,2	32,8	153,2	1119,2/48%
2 день	39,7	40,4	173,4	1300,1/55%	42,1	42,5	138,3	1191,8/51%
3 день	43,7	49,7	188,3	1277,5/54%	35,2	39,3	146,6	1105,0/47%
4 день	50,7	57,5	169,2	1386,7/59%	33,6	37,8	162,9	1122,4/48%
5 день	36,3	35,7	170,6	1189,6/51%	35,2	35,6	125,6	974,9/41%
6 день	43,1	46,6	175,7	1246,2/53%	48,1	41,8	157,4	1129,4/48%
7 день	45,2	43,1	188,9	1312,1/56%	43,3	41,0	155,5	1145,7/49%
8 день	49,6	44,1	171,3	1319,6/56%	34,2	38,0	147,0	1059,4/45%
9 день	39,9	36,9	174,4	1229,5/52%	27,2	29,7	134,6	954,5/40%
10 день	51,9	53,4	187,9	1212,8/56%	51,7	43,8	201,6	1206,8/51%
Среднее	44,3	45,1	178,1	1277,8	39,1	38,2	152,3	1100,6
% СП*	57%	57%	53%	54%	50%	48%	45%	47%

\*СП-суточная потребность

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОБЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед - в пределах 50-60%; обед + полдник - в пределах 40-50%.

Меню, согласно п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи.

В соответствии п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработано на двухнедельный период с учетом организации образовательного процесса в школах Славянского района (пятидневная учебная неделя, обучение в первую или вторую смену). Большинству школьников предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий.

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

Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня.

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

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные микронутриентами: кисель плодово-ягодный витаминизированный; витаминизированный какао-напиток, йодированная соль.

Завтрак состоит из основного горячего блюда (творожное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий) и напитка, в отдельные дни дополнительно предлагаются салаты, свежие фрукты, сыр (порционно), кондитерское изделие (мармелад).

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

На полдник, как правило, предлагается кулинарное изделие (творожное, овощное, картофельное, кружяное или комбинированное блюдо) и напиток.

Масса порций основных блюд примерного меню 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	6	7	8	9	10	норматив
Основное блюдо завтрака	190	160	270	250	240	150	240	260	250	200	150-200
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60-100
Первое блюдо	200	210	200	205	250	210	225	200	200	205	200-250
Второе блюдо (мясо, рыба, другое блюдо)	90	150	150	90	150	100	190	90	100	90	90-120
Гарнир	150			150		150		150	150	150	150-200
Напиток третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
Фрукты	110	110	110	110	-	100	110	110	110	100	100

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

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	505	510	570	550	540	550	540	560	545	540	не менее 500
Обед	770	800	790	885	740	820	855	880	890	785	не менее 700
Полдник	370	350	370	375	335	370	340	355	370	400	не менее 300

Масса порции основного блюда завтрака в ряде случаев превышена (3, 4, 5, 7, 8, 9 день примерного меню), но суммарный объем пищи на прием соответствует возрастной норме.

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

Потребление		Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		В1, мг	В2, мг	А, мкг РЭ*	С, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Суточная норма		1,2	1,4	700	60	1100	250	1100	12
Завтрак	среднее 10 дн.	0,48	0,35	234,7	20,7	245,5	101,8	348,1	5,0
	% СП**	40%	25%	33%	34%	22%	41%	32%	42%
Обед	среднее 10 дн.	0,57	0,45	420,5	42,1	333,2	122,4	485,4	6,9
	% СП	47%	32%	60%	70%	30%	48%	44%	57%
Завтрак + обед	среднее 10 дн.	1,1	0,8	655,2	62,7	578,7	224,2	833,5	11,9
	% СП	62%	72%	93%	104%	52%	89%	76%	99%
Обед + полдник	среднее 10 дн.	0,86	0,79	549,5	50,9	554,6	179,9	755,7	10,1
	% СП	71%	56%	78%	84%	50%	71%	68%	84%

\* РЭ - ретиноловый эквивалент,

\*\*СП - суточная потребность

Меню за десятидневный период обеспечивается поступление витаминов и минеральных веществ в необходимых количествах. Завышенное потребление по отдельным микронутриентам определяется реализуемым набором пищевой продукции, в т.ч. обогащенной.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по примерному меню распределение калорийности рационов по приемам пищи составляет:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, ккал	495,3	485,6	579,1	595,9	485,8	472,6	483,2	583,1	492,3	509,0	518,2
% СП*	21%	21%	25%	25%	21%	20%	21%	25%	21%	22%	22%
Обед, ккал	706,8	814,4	698,4	790,7	703,8	773,6	829,9	736,4	737,2	804,8	759,6
% СП	30%	35%	30%	34%	30%	33%	35%	31%	31%	34%	32%
Полдник, ккал	412,4	377,4	406,6	331,7	271,1	355,9	315,8	323,0	214,3	402,0	341,0
% СП	18%	16%	17%	14%	12%	15%	13%	14%	9%	17%	15%

\*СП - суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует требованиям таблицы 3 приложения № 10, п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	18,0	23	30,0	37	48,0	60	40,0	50
Хлеб пшеничный	150	29,5	20	46,4	31	75,9	51	61,2	41
Мука пшеничная	15	2,3	15	5,9	39	8,2	55	7,7	51
Крупы, бобовые	45	10,9	24	15	33	25,9	58	20,8	46
Макаронные изделия	15	3,4	23	5,1	34	8,5	57	7,5	30
Картофель	187	43,1	23	64,9	35	108,0	58	86,7	46
Овощи	280	64,1	23	104,6	37	168,7	60	140,2	50
Овощи консервированные, соленые, в т.ч. томат. паста		3,4	5	9,1	9	12,5	7	10,8	8
Фрукты свежие	185	46,7	25	56,4	30	103,1	56	77,3	42
Сухофрукты	15	3,5	23	5	33	8,5	57	6,5	43
Соки плодоовощные	200	40	20	60	30	100	50	86	43
Мясо	70	24,6	35	32,1	46	56,7	81	45,8	65

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		Завтрак + обед		Обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Субпродукты (печень)	30	-		-		-		-	
Птица	35	8,3	24	12,2	35	20,5	58	17,5	50
Рыба	58	14,5	25	19,4	33	33,9	58	28,2	49
Молоко	300	74	25	91,1	30	165,1	55	129,7	43
Кисломолочная продукция	150	-		-		-		60	40
Творог	50	12,1	24	15,0	30	27,1	54	25,1	50
Сыр	10	2,5	25	3,2	32	5,7	57	4,7	47
Сметана	10	2,5	25	3,0	30	5,5	55	5,0	50
Масло сливочное	30	7,2	24	10,2	34	17,3	58	13,8	46
Масло растительное	15	3,76	25	4,52	30	8,28	55	6,4	43
Яйцо (шт)	1 (40 г)	9,58	24	12,3	31	21,9	55	16,7	42
Сахар	30	7,49	25	9,9	33	17,4	58	15,1	50
Кондитерские изделия	10	2,5	25	3,0	30	5,5	55	4,0	40
Чай	1	0,2	20	0,2	20	0,4	40	0,4	40
Какао-порошок	1	0,2	20	0,4	40	0,6	60	0,4	40
Кофейный напиток	2	0,5	25	0,5	25	1,0	50	1,0	50
Крахмал	3	-		0,9	30	0,9	30	1,9	63

По большинству наименований (групп) пищевой продукции меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора продуктов в соответствии с нормативными требованиями. Отеутствие в рационе субпродуктов и превышение рекомендуемых норм потребления мяса, объясняется заменой кулинарных изделий из печени на кулинарные изделия из говядины, согласно требованиям п. 8.1.4 (абзац третий), приложения № 11 СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

На завтрак и в обед в отдельных случаях предусмотрено использование промышленной пищевой продукции, содержащей крахмал (кисель плодово-ягодный витаминизированный), не учтенной в накопительной ведомости.

Кисломолочные напитки примерным меню запланированы на полдник, согласно гигиеническим рекомендациям по распределению той или иной пищевой продукции в отдельные приемы пищи.

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:

- наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник
- расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну порцию, выход блюда;
- энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных витаминов: В1, В2, С, А; минеральных веществ: Са, Р, Mg, Fe);
- технология приготовления кулинарного изделия/блюда.

**7. Вывод:** примерное меню организованного питания учащихся 7-11 лет (завтрак, обед, полдник) общеобразовательных учреждений г. Славянска-на-Кубани и Славянского района на 2023-2024 учебный год (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание") соответствует требованиям п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

  
 Красноармейский

И.А. Поркина.