

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 22.04.2015 г.



Исполнитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Красноармейском  
филиале  
Осмоловская Т.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2887/25 «13» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного меню организованного питания учащихся 7-11 лет (завтрак, обед, полдник)  
общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период  
(разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание")**

Производство экспертизы начато: 17.11.2022 в 14-00.  
Производство экспертизы окончено: 12.12.2022 в 16-00.

**1. Основание:** заявление № 3072/332/ОИ от 25.10.2022 г.

**2. Заявитель:** ООО "Здоровое питание", в лице заместителя директора Кунаевой Т.В.  
**Юридический адрес:** 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Троицкая, 246, офис 1.  
**ИНН:** 2370005688  
**ОГРН:** 1162370050380  
**Фактический адрес:** 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Победы, 251.

**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 № 2-6

105 224

## 5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период, с компоновочной таблицей, потреблением основных пищевых веществ и энергии, накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемым приемам пищи на отдельных листах;
- технологические карты на отдельные кулинарные изделия и блюда, включенные в меню.

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Славянского района разработано на зимне-весенний сезон, с учетом организации образовательного процесса (пятидневная учебная неделя, первая или вторая смена).

Меню предусматривается однократное питание большинства обучающихся, с предоставлением завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена).

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник) соответственно.

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

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной/, М: Хлебпродинформ 2004 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений /под общей ред. А.Я. Перевалова/, Уральский региональный центр питания, 2013 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов /под ред. В.Р. Кучмы/, М., 2016 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях: Пособие - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 г.;
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: ДеЛи принт 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), массу порции;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, В2, С, А, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, приему пищи.

В виде отдельных листов приложено потребление пищевых веществ и энергии по дням меню и среднее значение за десятидневный 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).

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.

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

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

На полдник, как правило, предлагается кулинарное изделие (творожное, овощное, картофельное, крупяное, комбинированное) и напиток или выпечка и напиток, фрукты.

Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В примерном меню 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).

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	150	195	180	200	210	150	190	205	210	150	150-200
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60-100
Первое блюдо	200	205	200	205	250	205	225	200	200	205	200-250
Второе блюдо (мясо, рыба, другое блюдо)	90	150	150	90	150	100	190	95	90	100	90-120
Гарнир	150			150		150		150	150	150	150-200
Напиток/третье блюдо	200	795	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200

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	505	500	500	550	550	510	505	510	520	не менее 500
Обед	770	795	790	885	730	815	855	885	880	785	не менее 700
Полдник	345	305	360	375	335	340	320	355	370	350	не менее 300

Масса порций основных блюд и суммарный объем пищи на прием соответствуют возрастной норме.

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 ОВЗ (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	23,2	23,1	81,1	526,2/22%	23,9	19,5	94,0	705,0/30%
2 день	23,4	22,9	73,0	488,5/21%	26,7	31,9	81,8	822,8/35%
3 день	17,4	18,0	79,9	570,7/24%	24,6	30,4	96,9	748,6/32%
4 день	17,9	15,7	56,9	472,9/20%	25,9	26,0	100,6	770,2/33%
5 день	18,2	17,7	71,2	521,4/22%	27,2	25,9	91,6	698,0/30%
6 день	17,6	18,8	59,9	472,6/20%	24,2	20,7	116,9	708,1/30%
7 день	17,1	16,1	75,7	521,6/22%	34,2	36,3	114,5	833,1/35%
8 день	22,6	20,2	62,4	540,2/23%	24,8	23,4	106,8	738,6/31%
9 день	15,7	20,1	68,7	515,9/22%	32,7	34,8	118,0	822,0/35%
10 день	16,3	19,4	71,3	491,7/21%	24,3	21,2	84,3	704,5/30%
Среднее	18,9	19,2	70,0	506,5	26,8	27,0	100,5	755,1
% СП	25%	24%	21%	22%	35%	34%	30%	32%

\*СП-суточная потребность

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

При однократном питании средние значения потребления основных пищевых веществ и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%.

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

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийн-ть ккал/% СП
1 день	47,1	42,6	175,0	1231,2/52%	39,5	32,9	141,8	1078,7/46%
2 день	50,0	54,8	154,8	1311,3/56%	43,0	42,3	115,3	1155,2/49%
3 день	42,0	48,4	176,8	1319,2/56%	37,2	45,1	142,8	1135,2/48%
4 день	43,8	41,8	157,5	1243,2/53%	31,1	32,2	162,7	1101,9/47%
5 день	45,3	43,6	162,9	1219,5/52%	41,0	35,8	115,7	969,2/41%
6 день	41,8	39,5	176,8	1180,7/50%	42,3	39,7	157,2	1059,3/45%
7 день	51,3	52,5	190,2	1354,7/58%	46,2	46,7	142,6	1102,0/47%
8 день	47,4	43,6	169,2	1278,8/54%	32,9	36,2	150,4	1061,6/45%
9 день	48,5	54,9	186,7	1337,9/57%	37,1	42,7	150,6	1036,3/44%
10 день	40,6	40,7	155,7	1196,2/51%	34,7	27,5	142,3	1035,0/44%
<i>Среднее</i>	<i>45,8</i>	<i>46,2</i>	<i>170,6</i>	<i>1267,3</i>	<i>38,5</i>	<i>38,4</i>	<i>142,1</i>	<i>1073,4</i>
<i>% СП</i>	<i>59%</i>	<i>58%</i>	<i>51%</i>	<i>54%</i>	<i>50%</i>	<i>49%</i>	<i>42%</i>	<i>46%</i>

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

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	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	
Суточная норма	<b>1,2</b>	<b>1,4</b>	<b>700</b>	<b>60</b>	<b>1100</b>	<b>1100</b>	<b>250</b>	<b>12</b>	
Завтрак	среднее 10 дн.	0,3	0,5	656	16	201	334	86	5,5
	% *	25%	36%	94%	27%	18%	30%	34%	45%
Обед	среднее 10 дн.	0,4	0,6	944	59	291	498	122	7,6
	%	33%	43%	134%	98%	26%	45%	49%	63%
Завтрак + обед	среднее 10 дн.	0,7	1,1	1600	75	492	832	208	13,1
	%	58%	79%	228%	125%	45%	75%	83%	109%
Обед + полдник	среднее 10 дн.	0,7	0,9	1259	71	478	747	176	11,0
	%	58%	64%	180%	118%	43%	68%	70%	92%

\* РЭ – ретиноловый эквивалент

Потребление витаминов и минеральных веществ определяется набором продуктов, который при организации однократного и двукратного питания выполняется в пределах нормативных значений.

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	526,2	488,5	570,7	472,9	521,4	472,6	521,6	540,2	515,9	491,7	506,5
% СП*	22%	21%	24%	20%	22%	20%	22%	23%	22%	21%	22
Обед, ккал	705,1	822,8	748,6	770,2	698,0	708,1	833,1	738,6	822,0	704,5	755,1
% СП	30%	35%	32%	33%	30%	30%	35%	31%	35%	30%	32%
Полдник, ккал	373,6	332,4	386,6	331,7	271,1	351,2	268,9	323,0	214,3	330,5	318,3
% СП	16%	14%	16%	14%	12%	15%	11%	14%	9%	13%	14%

\*СП - суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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	Среднесуточная норма, г	Однократное питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	20,0	25	30,0	35	50,0	60	40,0	50
Хлеб пшеничный	150	30,0	20	47,9	32	77,9	52	61,4	41
Мука пшеничная	15	2,3	15	5,9	39	8,2	55	7,7	51
Крупы, бобовые	45	9,5	21	15,4	34	24,9	55	20,4	45
Макаронные изделия	15	3,4	23	5,1	34	8,5	57	5,1	34
Картофель	187	38,6	21	64,9	35	103,5	55	85,5	46
Овощи	280	56,7	20	99,2	35	155,9	56	134,8	48
Овощи консервированные, соленые, в т.ч. томат. паста		5,0	9	9,1	9	14,1	9	10,8	8
Фрукты свежие	185	45,0	24	58,2	31	103,2	56	78,5	42
Сухофрукты	15	3,5	23	4,5	30	8,0	53	6,0	40
Соки плодовоовощные	200	40,0	20	60,0	30	100,0	50	86,0	43
Мясо	70	16,3	23	24,2	35	40,5	58	33,1	47
Субпродукты (печень)	30	5,9	20	9,2	31	15,2	51	12,9	43
Птица	35	7,1	20	12,4	35	19,5	56	16,9	48
Рыба	58	11,6	20	19,4	33	31,0	54	28,2	49
Молоко	300	70,4	23	91,1	30	161,5	54	129,7	43
Кисломолочная продукция	150	-	-	-	-	-	-	60,0	40
Творог	50	11,2	22	15,0	30	26,2	52	22,4	45
Сыр	10	2,0	20	3,2	32	5,2	52	4,7	47
Сметана	10	2,0	20	3,3	33	5,3	53	4,8	48
Масло сливочное *	30	7,5	25	10,4	35	17,9	60	13,6	45
Масло растительное	15	3,7	24	4,9	33	8,6	57	6,9	46
Яйцо (шт)	1	0,25	25	0,34	34	0,59	59	0,46	46
Сахар	30	7,5	25	10,4	35	17,5	58	15,7	52
Кондитерские изделия	10	2,5	25	3,0	30	5,5	55	4,5	45
Чай	1	2,0	20	0,2	20	0,4	40	0,4	40
Какао-порошок	1	2,0	20	0,4	40	0,6	60	0,4	40
Кофейный напиток	2	5,0	25	0,5	25	1,0	50	1,0	50
Крахмал	3	-	-	-	-	-	-	-	-

Выполнение среднесуточного набора основных продуктов удовлетворяет нормативным требованиям. Отсутствие потребления крахмала объясняется использованием пищевой продукции, содержащей данный продукт (кисель плодово-ягодный витаминизированный). Кисломолочная продукция примерным меню запланирована на полдник, в остальные приемы пищи компенсируется потреблением мяса, молока или творога.

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

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

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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 и 100 порций, выход блюда;
- в) энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных минеральных веществ: Са, Mg, Fe, витамина "С");
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда.

**7. Вывод:** примерное меню организованного питания учащихся 7-11 лет (завтрак, обед, полдник) общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период (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



И.А. Поркина.