

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.



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1923/25 « 01 » сентября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания учащихся 12 лет и старше (завтрак, обед) в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе № 15 г. Славянска-на-Кубани (разработчик: Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание")

Производство экспертизы начато: 30.08.2023 г. в 15-30.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2023 г. в 16-00.

1. **Основание:** заявление № 2666/374/ОИ от 18.08.2023 г.

2. **Заявитель:** ГКОУ школа № 15 г. Славянска-на-Кубани в лице директора Серовой С.Д.

**Юридический адрес:** 353564, РФ, Краснодарский край, город Славянск-на-Кубани, улица Стаханова, д. 16.

**ИНН:** 2349020972

**ОГРН:** 1022304649652

**Фактический адрес:** 353564, РФ, Краснодарский край, город Славянск-на-Кубани, улица Стаханова, д. 16.

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".

Продолжение:  
Страницы № 2-5

105 621

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



## 5. Перечень рассмотренных материалов:

а) примерное циклическое десятидневное меню горячих завтраков, обедов для учащихся от 12 лет и старше в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе № 15 г. Славянска-на-Кубани, с приложением на отдельных листах:

- компоновочной таблицы блюд и кулинарных изделий;
  - меню-раскладки;
  - таблицы 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 в целом (завтрак + обед) по дням питания 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 для учащихся 12 лет и старше в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе № 15 г. Славянска-на-Кубани 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), масса порций;
- энергетическая и пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, А, С; минеральные вещества: Са, Mg, P, Fe) по каждому блюду, приемам пищи, всего за день и десятидневный период, в виде таблицы на отдельном листе;
- накопительная ведомость расхода продуктов (нетто/1 ребенка) по дням меню и в среднем за десятидневный период.

Согласно пояснительной записке 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 детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет): Пособие, Новосибирск, 2022 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций /под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна/. Сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД 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.

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

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



20), разработано на двухнедельный период с учетом организации образовательного процесса в общеобразовательном учреждении (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно представленной пояснительной записке, обучение детей осуществляется по пятидневной учебной неделе, в одну смену с 8.00 до 15.15, без групп продленного дня. Учащимся предоставляется двухразовое питание: завтрак 9.40 – 10.00 (после 2 урока); обед 13.20 – 13.40. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20', что соответствует нормативным требованиям (не менее 20').

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, овощи, сыр или сливочное масло (порционно), кондитерское изделие.

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

Масса порции 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	210	200	200	280	200	300	220	200	250	225	200-250
Закуска (обед)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100-150
Первое блюдо	250	260	275	255	300	260	275	250	250	255	250-300
Второе блюдо (мясо, рыба, другое блюдо)	100	210	100	100	120	100	120	100		100	100-120
Гарнир	180		180	180	180	180	180	180		180	180-230
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200
Фрукты	110	110	100	110	110	110	-	110	110	110	100

Суммарный объем пищи на прием в граммах, 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	550	570	640	600	675	750	565	590	550	600	не менее 550
Обед	930	870	955	1045	1000	940	975	930	985	935	не менее 800

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

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 (завтрак + обед) в пределах **50 - 60 %**. Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - **90 г**, жиры - **92 г**, углеводы - **383 г**; в энергии - **2720 Ккал** (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
 в Краснодарском крае»



Пищевая и энергетическая ценность рационов по десятидневному меню:

День меню	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность	
				ккал	%
1 день	52,47	54,19	217,27	1536,8	57
2 день	50,76	52,46	204,50	1583,1	58
3 день	68,15	62,53	222,66	1580,32	58
4 день	58,58	65,08	215,45	1648,1	60
5 день	51,19	54,16	212,18	1616,2	59
6 день	49,48	48,59	217,84	1528,1	56
7 день	54,54	56,02	205,20	1536,2	57
8 день	56,58	52,89	200,33	1487,5	55
9 день	49,88	51,53	222,01	1499,0	55
10 день	51,21	56,57	221,86	1521,9	56
Среднее за 10 дней / % суточной потребности	54,30 60%	55,40 60%	213,90 56%	1553,7	57%

Среднее потребление основных пищевых веществ: белки, жиры, углеводы, и энергии за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям.

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

Показатели	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
	В1, мг	В2, мг	А, мкг РЭ*	С, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,4	1,6	900	70	1200	300	1200	18
Среднее потребление за 10 дней по меню	1,2	1,25	851	74	684	272	1024	14,4
%	86	78	95	105	57	91	85	80

\* РЭ – ретиноловый эквивалент,

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. использованием обогащенных продуктов промышленного выпуска.

В рассматриваемом меню распределение калорийности по приемам пищи составляет:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, ккал	658,7	695,1	685,2	702,2	691,6	678,7	672,2	563,6	677,6	630,7	659,6
% СП*	24%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	21%	25%	23%	24%
Обед, ккал	878,1	888,0	895,1	946,0	924,7	849,4	864,0	923,9	821,4	891,3	888,2
% СП	32%	33%	33%	35%	34%	31%	32%	34%	30%	33%	33%

\*СП - суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует требованиям таблицы 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 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	Среднее выполнение по 10 дневному меню	
		абс. ч.	%
Хлеб ржаной	120	60,0	50
Хлеб пшеничный	200	95,2	48
Мука пшеничная	20	9,85	49
Крупы, бобовые	50	31,3	63
Макаронные изделия	20	10,9	54
Картофель	187	114,0	61

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма, г	Среднее выполнение по 10 дневному меню	
		абс. ч.	%
Овощи, в т.ч.	320	205,6	64
соленые, квашенные, томатная паста		18,5	9
Фрукты свежие	185	102	56
Сухофрукты	20	11	55
Соки плодоовощные	200	100	50
Мясо	78	64,5	83
Субпродукты (печень)	40	-	0
Птица	53	29,6	56
Рыба	77	42,3	55
Молоко	350	178,7	51
Кисломолочная продукция	180	-	0
Творог	60	32,9	55
Сыр	15	7,95	53
Сметана	10	5,48	55
Масло сливочное	35	21,16	60
Масло растительное	18	11,29	63
Яйцо (шт)	1 (40 г)	21,3	53
Сахар	35	15,81	45
Кондитерские изделия	15	8	53
Чай	2	0,8	40
Какао-порошок	1,2	0,6	50
Кофейный напиток	2	1,0	50

По большинству наименований (групп) пищевой продукции меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора продуктов в соответствии с нормативными требованиями. Незначительные отклонения в потреблении хлеба пшеничного компенсируются сухарями, неучтенными в накопительной ведомости. В меню не включены кисломолочные напитки, так как данный продукт рекомендуется выдавать на полдник и 2-й ужин.

Отсутствие в рационе субпродуктов и превышение рекомендуемых норм потребления мяса, объясняется заменой кулинарных изделий из печени на кулинарные изделия из говядины в соответствии с п. 8.1.4 (абзац третий), приложением № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В технологических картах на кулинарные изделия 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;
- температура блюда на раздаче согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Вывод:** примерное меню организованного питания учащихся 12 лет и старше (завтрак, обед) в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе № 15 г. Славянска-на-Кубани (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 (стажер)

Врач по общей гигиене

*Милютин*  
*Поспелова*

Милютин А.В.

Поспелова З.С.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»