

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.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Красноармейском филиале  
Осмоловская Т.П.  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1911/25 «31» августа 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания учащихся 7-11 лет (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: 29.08.2023 г. в 14-00.

Производство экспертизы окончено: 30.08.2023 г. в 15-00.

1. **Основание:** заявление № 2665/373/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 № 2-6

105 620

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

## 5. Перечень рассмотренных материалов:

а) примерное цикличное десятидневное меню горячих завтраков, обедов для учащихся 7-11 лет 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, Р, 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 цикличное десятидневное меню горячих завтраков, обедов для учащихся 7-11 лет 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), массу порции;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, А, С; минеральные вещества: Са, Mg, Р, Fe) по каждому блюду, приемам пищи, всего за день и десятидневный период, в виде таблицы на отдельном листе;

Сведения по расходу продуктов (нетто/1 ребенка) по дням меню и среднее за десятидневный период представлены в прилагаемой накопительной ведомости.

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. 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 2.3/2.4.3590-20*).

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

Меню 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 (порционно), кондитерское изделие.

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

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                 | 170 | 150 | 150 | 240 | 150 | 240 | 190 | 200 | 200 | 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  | 160 | 120 | 100 | 90  | 100 | 110 | 90  | 100 | 90  | 90-120   |
| Гарнир                                  | 150 |     | 150 | 150 | 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 | 100 | 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   | 510 | 500 | 540 | 540 | 560 | 650 | 510 | 570 | 500 | 570 | не менее 500 |
| Обед      | 780 | 710 | 790 | 875 | 820 | 780 | 825 | 770 | 880 | 765 | не менее 700 |

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 - **77 г**, жиры - **79 г**, углеводы – **335 г**; в энергии - **2350 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<br>(г) | Жиры<br>(г) | Углеводы<br>(г) | Калорийность |    |
|--|--------------|-------------|-----------------|--------------|----|
|  |              |             |                 | ккал         | %  |
| 1 день   | 43,63        | 44,02       | 189,58          | 1292,2       | 55 |
| 2 день   | 39,88        | 40,17       | 166,07          | 1267,1       | 54 |
| 3 день   | 48,26        | 48,20       | 181,01          | 1298,8       | 55 |
| 4 день   | 50,46        | 62,20       | 176,11          | 1409,6       | 60 |
| 5 день   | 36,19        | 35,85       | 171,48          | 1199,4       | 51 |
| 6 день   | 39,57        | 40,40       | 172,47          | 1256,4       | 53 |
| 7 день   | 48,66        | 43,95       | 174,31          | 1304,3       | 56 |
| 8 день   | 49,20        | 45,26       | 163,64          | 1251,4       | 53 |
| 9 день   | 44,18        | 45,34       | 203,80          | 1390,8       | 59 |
| 10 день  | 45,21        | 44,01       | 175,01          | 1206,3       | 51 |
| Среднее за 10 дней /<br>% суточной потребности | 39,7<br>52   | 44,9<br>57  | 177,3<br>53     | 1287,6<br>55 |    |

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии за десятидневный период примерного меню находится в пределах 50-60%, что соответствует нормативным требованиям.

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

| Показатели                                | Витамины, мг |        |            |       | Минеральные вещества, мг |        |       |        |
|---|--------------|--------|------------|-------|--------------------------|--------|-------|--------|
|   | B1, мг       | B2, мг | A, мкг РЭ* | C, мг | Ca, мг                   | Mg, мг | P, мг | Fe, мг |
| Суточная норма                            | 1,2          | 1,4    | 700        | 60    | 1100                     | 250    | 1100  | 12     |
| Среднее потребление<br>за 10 дней по меню | 1,05         | 0,83   | 684,1      | 62,8  | 595,3                    | 224,2  | 840   | 11,9   |
| %   | 88           | 59     | 86         | 105   | 54                       | 90     | 76    | 99     |

\* 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. обогащенной промышленного выпуска.

Распределение калорийности по приемам пищи рассматриваемого меню составляет:

| День по меню  | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | среднее |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| Завтрак, ккал | 568,3 | 569,2 | 571,7 | 592,9 | 479,6 | 528,7 | 597,3 | 529,4 | 616,7 | 502,8 | 555,7   |
| % СП*         | 24%   | 24%   | 24%   | 25%   | 20%   | 23%   | 25%   | 23%   | 26%   | 21%   | 24%     |
| Обед, ккал    | 723,9 | 697,9 | 727,1 | 816,7 | 719,8 | 727,7 | 707,1 | 722,0 | 774,0 | 703,5 | 732,0   |
| % СП          | 31%   | 30%   | 31%   | 35%   | 31%   | 31%   | 30%   | 31%   | 33%   | 30%   | 31%     |

\*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 | Среднесуточная норма, г | Среднее выполнение по 10 дневному меню |    |
|---|-------------------------|--|----|
|   |                         | абс. ч.                                | %  |
| Хлеб ржаной   | 80                      | 42,0                                   | 53 |
| Хлеб пшеничный  | 150                     | 69,7                                   | 47 |
| Мука пшеничная  | 15                      | 8,9                                    | 59 |

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.                                | %   |
| Крупы, бобовые  | 45                      | 24,9                                   | 55  |
| Макаронные изделия  | 15                      | 8,5                                    | 57  |
| Картофель   | 187                     | 107,9                                  | 58  |
| Овощи, в т.ч.   | 280                     | 149,9                                  | 54  |
| соленые, квашенные, томатная паста                          |                         | 13,4                                   | 8,9 |
| Фрукты свежие   | 185                     | 102,0                                  | 55  |
| Сухофрукты  | 15                      | 9,0                                    | 60  |
| Соки плодоовощные   | 200                     | 100,0                                  | 50  |
| Мясо  | 70                      | 56,7                                   | 81  |
| Субпродукты (печень)  | 30                      | -                                      | 0   |
| Птица   | 35                      | 20,45                                  | 58  |
| Рыба  | 58                      | 33,9                                   | 58  |
| Молоко  | 300                     | 163,5                                  | 55  |
| Кисломолочная продукция                                     | 150                     | -                                      | 0   |
| Творог  | 50                      | 27,1                                   | 54  |
| Сыр   | 10                      | 5,7                                    | 57  |
| Сметана   | 10                      | 5,52                                   | 55  |
| Масло сливочное   | 30                      | 17,34                                  | 58  |
| Масло растительное  | 15                      | 8,9                                    | 59  |
| Яйцо (шт)   | 1 (40 г)                | 22,0                                   | 55  |
| Сахар   | 30                      | 17,34                                  | 58  |
| Кондитерские изделия  | 10                      | 5,5                                    | 55  |
| Чай   | 1                       | 0,4                                    | 40  |
| Какао-порошок   | 1                       | 0,6                                    | 60  |
| 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.

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) в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

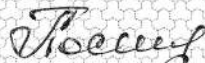
специальной (коррекционной) школе № 15 г. Славянска-на-Кубани (разработчик - общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание") **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене (стажер)



Милютина А.В.

Врач по общей гигиене



Поспелова З.С.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»