

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и охраны здоровья  
Федеральное бюджетное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

ТВЕРЖДАЮ



Ф 1 ЛП ОИ 03.11

# ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 947/26 \*24\* общественная 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-дневного меню (завтрак + обед) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район.

Производство экспертизы начато: 21.08.2023г. в 15:00ч.  
Производство экспертизы окончено: 21.08.2023 в 16:30ч.

1. Основание: Заявление директора Балаш С.А.3 МКУ «Центр развития образования» от 31.07.2023г. вх№ 919/809/ОИ.

2. Заявитель: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»;  
Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской д.4;  
ИНН: 2340016107;  
ОГРН: 1032322518766

фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской д.4;  
3. Работник: Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования»;  
Юридический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской д.4;  
Фактический адрес: Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской д.4.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассматриваемых материалов:

- примерное 10-дневное меню ( завтрак+ обед) на осенне-зимний период для обучающихся 5-11 классов ( старше 12 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район;

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

05. Кущевский

ул. В. Мухоморова, 88

2182

Аттестат № 25

- технологические карты кулинарных изделий (бюджет) с указанием рецептур и  
- технологическая записка к меню;  
- накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей  
старше 12 лет.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации  
питания учащихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений  
муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих  
документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.01.79-20 «Рекомендации по организации питания  
обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю.  
Поповым;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для  
школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских  
оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.М.; Переватов, Пермь, 2013 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для  
организаций; М.Л. Могильный, В.А. Тугельян, 2011 г.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий  
для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных  
учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных  
учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации,  
лечебно-профилактических учреждений/под редакцией Переватова А.Я.-Пермь, 2021 г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания  
детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах; Москва, 2006 г.
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного  
питания; Н.А. Мананова Н.А. Уфа, 2012 г.

- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;  
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-  
11 лет.

По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (завтрак) для  
обучающихся 5-11 классов (старше 12 лет) общеобразовательных учреждений  
муниципального образования Кушевский район на установлено:  
1. Примерное 10-дневное меню (завтрак + обед) для детей старше 12 лет  
разработано на основании сформированного рациона питания, включающего  
распределение порций блюд, кулинарных, мясных и хлебобулочных изделий по  
отдельным приемам пищи (завтрак) (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

*Кутузова*

Ср. 17/01/2023 № 2  
2023

2. Представленное меню разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период), на период двух недель (10 дней, предусмотрен с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (12 лет и старше) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25%, обед 30-35% (п.8.1.2, приложение № 10, таблица 3).

4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4, приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют наименованиям в используемых сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9, приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Согласно пояснительной записке, профилактика Кови - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион обезжиренной сметы, что соответствует требованиям меню соблюдения требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся старше 12 лет (п.8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюда		фактическая	нормируемая
Каша, овощное, мясное, творожное, мясное блюдо	Фактическая	200-210	200-250
	Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.д.)	100	100-150
	Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100	100-120
	Гарнир	1180	180-230
	Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180	180-200
	Фрукты	125	100
	масса порций блюд в граммах	12 лет и старше	

9. Сумарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Для учащихся 12 лет и старше

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)		Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
	по приему пищи	в среднем за 10 дней	
Завтрак	642,7	951	800
Обед			550

Завтрак и обед по составу пищевых продуктов и готовых блюд, состоит из закуски, горячих блюд, напитков; предусмотрена выдача фруктов.

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20 - 25% от суточной калорийности.

*Курочкина*

*Кушечкина*

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции (в граммах)	100%	60%
Дрожжи	0,3	0,18
Какао	1,2	0,72
Картофель	187	112,2
Кисломолочная продукция	180	108

12. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей старше 12 лет, выяснено, обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак+обед		Жиры, г, завтрак+обед		Углеводы, г, завтрак+обед	
	Фактическое показание (в граммах)	Нормативное показание (в граммах)	Фактическое показание (в граммах)	Нормативное показание (в граммах)	Фактическое показание (в граммах)	Нормативное показание (в граммах)
12 лет	1630,1	1632	62	46-53	227	191,5-229,8

11. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях старше 12 лет, соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 20-25% от суточной калорийности, что составляет:

Пример пищи	2 недели		1 неделя	
	Дни недели	N%	Дни недели	N%
завтрак	881	20-25	677	20-25
	585	689	658	677
завтрак+обед	1790	35%	1479	30%
	1591	1621	1690	1621
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%
	1037	944	931	1046
обед	1037	30-35	904	30-35
	944	972,4	972,4	35,8
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал
	1790	1643,2	1621	60
завтрак+обед	1790	60-65	1621	60-65
	1591	1643,2	1621	60
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%
	1037	944	931	1046
обед	1037	30-35	904	30-35
	944	972,4	972,4	35,8
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал
	1790	1643,2	1621	60
завтрак+обед	1790	60-65	1621	60-65
	1591	1643,2	1621	60

Пример пищи	2 недели		1 неделя	
	Дни недели	N%	Дни недели	N%
завтрак	648	20-25	711	20-25
	685	726	622	711
завтрак+обед	1733	35%	1587	30%
	1616	1641	1507	1587
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%
	1058	936	911	850
обед	1058	30-35	899	30-35
	936	930,8	930,8	34,2
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал
	1733	1617	1616	59,4
завтрак+обед	1733	60-65	1616	60-65
	1616	1617	1616	59,4
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%	2720 ккал-100%	544ккал-80 ккал 20%-25%
	1058	936	911	850
обед	1058	30-35	899	30-35
	936	930,8	930,8	34,2
Суточная калорийность	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал	2720 ккал-100%	50% - 1360 ккал-60% -1632 ккал
	1733	1617	1616	59,4
завтрак+обед	1733	60-65	1616	60-65
	1616	1617	1616	59,4

*Курочкин*

Т.Н. Пожиленкова

*[Handwritten signature]*

Врач по общей гигиене

7. Вывод: примерное 10-дневное меню (завтрак+обед) на осенне-зимний период, разработанное МКУ «Центр развития образования» (Краснодарский край, 352030, Кущевский р-н, Кущевская ст-ца, ул.Крупской,д.4) для организации питания учащихся 12 лет и старше общеобразовательных учреждений муниципального образования Кущевский район соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Кондитерские изделия	1,2	2
Кофейный напиток	2,4	4
Крахмал	30	50
Крупа, бобовые	12	20
Макаронные изделия	10,8	18
Масло растительное	21	35
Масло сливочное	210	350
Молоко	12	20
Мясо I категории	46,8	78
Овощи	192	320
Птица	31,8	53
Рыба	46,2	77
Сахар	21	35
Сметана	6	10
Соя: подсолнечная, хлопчатая, витаминизированная	120	200
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
Субпродукты (печень)	24	40
Сухофрукты	12	20
Сметана	1,2	2
Сыр	9	15
Творог (5%-9% м.л.ж)	36	60
Фрукты свежие	111	185
Хлеб пшеничный	120	200
Хлеб ржаной	72	120
Чай	1,2	2
Ябло	1	1