

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 Усть-Лабинском филиале  
З.Ю.Нагороков



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 19/24 «19» января 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Выселковский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше на осенне-зимний сезон.**

**Производство экспертизы начато:** 11.01.2024 г. 11-00 ч.

**Производство экспертизы окончено:** 17.01.2024 г. 13-00 ч.

**1. Основание:** заявление руководителя муниципального казенного учреждения материально-технического и продовольственного обеспечения учреждений образования муниципального образования Выселковский район Китаева И.С., вх. № 102/14/ОИ от 11.01.2024.

**2. Заявитель:** МКУ МТПО УО МО Выселковский район.

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

**ИНН:** 2328016301;

**ОГРН:** 1062328000118.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

**3. Разработчик:** МКУ МТПО УО МО Выселковский район

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Выселковский р-он, ст. Выселки, ул. Ленина, 130 «А».

**Цель экспертизы:** соответствие требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**4. Перечень рассмотренных материалов:**

– примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории от 7 до 12 лет, в том числе детей с ОВЗ;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,  
115. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» филиал  
тел./факс (86135) 5-02-36 [ulabfguz@mail.ru](mailto:ulabfguz@mail.ru)

Продолжение:  
Страницы №

2-4

206134

- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности и пищевых веществ по приемам пищи;
- Накопительная ведомость (суточные наборы продуктов на 1 ребенка/сутки) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет;

#### 5. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное меню разработано МКУ МТПО муниципального образования Выселковский район на основе следующих документов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва, 2011;
- 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), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания, Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 12 дней (две недели при 6-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Выселковский район. Меню разработано на осенне-зимний период, в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.3.6.0233-21). В зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы 2 приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда, рациона и калорийность за день. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего или холодного напитка; к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных (соленых) овощей, овощных салатов. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие, соленые, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных блюд, яичных, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства, и холодных или горячих напитков (кисломолочный напиток, чай, компот, кисель, кофейный напиток). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 1-2 раза в день в завтрак, обед или полдник ежедневно, за исключением 7,12 дней, при этом норма потребления фруктов за 12 дней выполнена на 72%, при нормируемой 65-75%.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять - завтрак 25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%. В представленном

меню-

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	680 (25%)
Обед	816-952	936,7 (34%)
полдник	272-408	367,0 (13,5%)
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1983,6 (73%)

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%. В представленном меню-

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	59-68	68
Жиры	60-69	68
углеводы	249-287	279

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: яичные, мясные и творожные блюда - 180-250 грамм (в комбинации вес блюд не менее 250 грамм), первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180-200 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-120 грамм.

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

Название блюд	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	550	550-760
Обед	800	830-1050
полдник	350	350-520

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: яичные, мясные и творожные блюда - 175-300 грамм (в комбинации блюд вес завтрака не менее 250 грамм), первые блюда - 250 грамм, овощи, салаты - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100,115 грамм.

В меню предусмотрено потребление продуктов согласно среднесуточным наборам пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2 СанПиН 2.3./2.4.3590. Согласно накопительной ведомости потребление продуктов питания, таких как мясо, крупы, яйцо превышает норму. Превышение потребления мяса, в том числе мяса птицы в связи с исключением из рационов субпродуктов; превышение потребления круп и яиц имеет место при 3-х разовом питании, где эти продукты выдаются в полдник 7 и 12 дня (субботы). Согласно пояснительной записки организатора питания учащиеся первой смены

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

получают завтраки и обеды, обучающиеся во вторую смену получают обеды и полдники, в соответствии с пояснительной запиской в субботу нет обучающихся во вторую смену. В остальные дни во вторую смену обучаются учащиеся 6,7 классов одной школы района. Отмечается низкое потребление кисломолочных продуктов, молока, что допустимо т.к. их потребление рекомендовано в ужин и сонник.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованных сборников рецептур. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Выводы:** представленное примерное 12-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше, обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Выселковский район на осенне-зимний сезон, соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Л.М. Тарасенко