

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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



Исполнитель: \_\_\_\_\_  
Меститель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
филиала  
\_\_\_\_\_ Т.П. \_\_\_\_\_ филиале

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 157/25 «03» февраля 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного меню организованного питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник) в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района на зимне-весенний сезон (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Глобус")

Производство экспертизы начато: 30.01.2023 в 14-00.

Производство экспертизы окончено: 03.02.2023 в 10-00.

1. **Основание:** заявление № 3480/361/ОИ от 13.12.2022 г.

2. **Заявитель:** ООО «Глобус», в лице директора Браташенко Л.П.

**Юридический адрес:** 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

**ИНН:** 2349014305

**ОГРН:** 1022304651599

**Фактический адрес:** 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

3. **Разработчик:** ООО "Глобус"

**Юридический адрес:** 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

**Фактический адрес:** 353800, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Полтавская, ул. Красная, 132, офис 15.

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:

- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- десятидневное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников для учащихся в общеобразовательном учреждении на зимне-весенний сезон для возрастной категории 12 лет старше, с меню-раскладкой и накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемыми приемам пищи;
- приложение к меню в виде таблиц потребления витаминов и минеральных веществ к десятидневному меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников с указанием суммарных значений потребления по планируемыми приемам пищи;
- технологические карты на кулинарные изделия и блюда, указанные в примерном меню;

\_\_\_\_\_ 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

Продолжение:  
Страницы № 2-6

**105 249**

- пояснительная записка к примерному меню.

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Рассматриваемое примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков, обедов и полдников в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района разработано для детей возрастной категории 12 лет и старше на зимне - весенний сезон, обучающихся по пятидневной учебной неделе, в первую или вторую смену.

Обучающимся по субботам горячее питание не организовано, так как длительность учебного процесса менее 4 часов, что удовлетворяет требования п. 1.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Меню предусматривается однократное питание большинства учащихся, 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 приложенному перечню использованной технической документации и сведениям из технологических/техничко-технологических карт, при разработке примерного меню использовались:

- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А. Справочник - М.: ДеЛипринт, 2008 г.;
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет), разработчик ФБУН «НИИ» Роспотребнадзора И.И. Новикова (протокол № 3 от 19.05.2022 г.);
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – Издание 4-е доп. и испр. – Пермь, 2021 г.

Меню составлено на десятидневный период, предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи.

Примерное меню оформлено согласно *приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с указанием номера рецептуры (по сборнику рецептов), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы) с приложением таблицы потребления витаминов и минеральных веществ (витамины: С, В1, В2, А, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe, К, I, Se, F) по каждому блюду, приему пищи, за день в целом и за десятидневный период в виде отдельных таблиц по приемам пищи.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение), нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (*приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, крупяное или комбинация кулинарных изделий), напиток, в отдельных случаях предлагаются сливочное масло и/или сыр (порционно), свежие фрукты, овощи, кондитерское изделие (печенье).

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и напиток, в отдельные дни дополнительно включены свежие фрукты, сыр в нарезке.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

На полдник предлагается кулинарное изделие, бутербродная продукция, напиток, кондитерские изделия, свежие фрукты.

Масса порций основных блюд 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	310	205	300	200	205	230	310	235	200-250
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	100-150
Первое блюдо	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250-300
Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо)	120	120	100	100		120		120	100	120	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	100	100	100	120	105	100	100	100	120	100	100

Масса порций основных блюд в представленном десятидневном меню соответствует требованиям таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Принятая в меню масса порции закуски согласуется с гигиеническими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», обусловлена наличием в рационе, кроме нее, овощных кулинарных изделий и блюд, выполнением рекомендуемых норм среднесуточного потребления овощей, согласно таблице 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 10-дневному 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	640	550	650	565	610	680	565	625	640	595	не менее 550
Обед	910	930	1010	1010	1000	930	980	920	1010	1020	не менее 800
Полдник	390	360	367	365	350	350	350	355	360	350	не менее 350

Суммарный объем пищи по приемам на завтраки, обеды и полдни соответствует требованиям таблицы 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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).

Школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда в пределах 30 - 35%, при двукратном питании детей с ОВЗ, обучающихся в 1 смену (завтрак + обед) в пределах 50 - 60%, обучающихся во 2 смену (обед + полдник) - 40 - 50 % (таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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	20,12	21,96	106,95	681,5/25%	27,71	30,53	129,45	952,87/35%
2 день	33,73	24,45	80,32	678,66/25%	31,28	31,60	138,57	952,7/35%
3 день	20,87	20,09	98,61	677,54/25%	30,32	33,90	130,83	951,90/35%
4 день	17,29	25,13	98,68	683,69/25%	31,88	29,62	141,39	949,02/35%
5 день	20,49	23,37	94,17	678,59/25%	36,32	35,35	130,01	953,51/35%
1 неделя среднее/ % СП	22,5/25%	23,0/25%	95,75/25 %	680,0/25%	31,5/35%	32,2/35%	134,05/35 %	952,0/35%

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/%СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП*
6 день	23,97	19,89	98,43	677,52/25%	30,18	29,38	140,98	949,52/35%
7 день	22,83	22,20	98,15	681,26/25%	30,98	27,17	146,13	955,18/35%
8 день	16,24	23,92	101,20	684,97/25%	33,91	32,24	136,88	951,13/35%
9 день	22,93	25,89	96,15	681,25/25%	29,50	38,87	120,07	949,14/35%
10 день	26,54	23,09	84,83	675,00/25%	32,94	33,35	126,19	955,03/35%
2 неделя								
Среднее /% СП	22,50/25 %	23,00/25 %	95,75/25 %	680,0/25%	31,50/35 %	32,20/35 %	134,05/35 %	952,00/35%
ИТОГО среднее % СП	22,50/25 %	23,00/25 %	95,75/25 %	680,0/25%	31,50/35 %	32,20/35 %	134,05/35 %	952,0/35%

\*СП-суточная потребность

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	47,82	52,49	236,40	1634,0/60%	37,57	39,96	173,29	1223,0/45%
2 день	65,01	56,05	218,89	1631,37/60%	41,69	40,31	176,49	1221,26/45%
3 день	51,19	54,00	229,44	1629,44/60%	40,78	43,11	170,86	1221,49/45%
4 день	49,17	54,74	240,06	1632,71/60%	35,82	36,69	178,97	1225,32/45%
5 день	56,81	58,72	224,20	1632,10/60%	46,65	46,93	162,15	1228,48/45%
1 неделя								
среднее % СП	54,00/60 %	55,20/60 %	229,80/6 %	1632,0/60%	40,50/45 %	41,40/45 %	172,35/45 %	1224,0/45%
6 день	54,15	49,27	239,41	1627,03/60%	36,56	38,29	183,52	1226,24/45%
7 день	53,81	49,37	244,28	1636,44/60%	40,00	37,27	181,41	1222,20/45%
8 день	50,15	56,15	238,08	1636,10/60%	42,86	41,91	180,16	1223,70/45%
9 день	53,43	64,76	216,22	1630,40/60%	38,34	46,67	161,43	1219,56/45%
10 день	59,48	56,44	211,01	1630,03/60%	44,74	42,86	155,22	1228,30/45%
2 неделя								
среднее % СП	54,00/60 %	55,20/60 %	229,80/6 %	1632,0/60%	40,50/45 %	41,40/45 %	172,35/45 %	1224,0/45%
ИТОГО среднее % СП	54,00/60 %	55,20/60 %	229,8/60 %	1632,0/60%	40,50/45 %	41,40/45 %	172,35/45 %	1224,0/45%

Представленное меню обеспечивает соответствие нормам среднего процента потребления белков, жиров, углеводов и энергии в первую и вторую неделю, что удовлетворяет требованиям таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние значения потребления 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			
		С	В1	В2	А(РЭ)*	Са	Р	Mg	Fe
Суточная норма		70	1,4	1,6	900	1200	1200	300	18
Завтрак	среднее 10 дн.	16,70	0,32	0,37	308,88	287,4	223,0	54,10	4,0
	%	24	23	23	34	24	19	18	22
Обед	среднее 10 дн.	26,39	0,49	0,53	261,15	362,9	423,6	111,45	6,55
	%	38	35	33	29	30	35	37	36

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Потребление		Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		С	В1	В2	А(РЭ)*	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак +обед	среднее 10 дн.	43,09	0,81	0,90	570,04	650,3	646,5	165,6	10,55
	%	62	58	56	63	54	54	55	59
обед + полдник	среднее 10 дн	32,30	0,66	0,75	321,12	552,6	617,0	155,9	8,60
	%	46	47	47	36	46	51	52	48

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в представленном меню при однократном (завтрак/обед) и двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед/обед + полдник) соответствует требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, Ккал	681,5	678,66	677,54	683,69	678,59	677,52	681,26	684,97	681,25	675,00	680,0
% СП*	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Обед, Ккал	952,87	952,7	951,90	949,02	953,51	949,52	955,18	951,13	949,14	955,03	952,0
% СП	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Полдник, Ккал	270,60	268,55	269,59	276,30	275,0	276,73	267,01	272,57	270,41	273,28	272,0
% СП	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

\*СП - суточная потребность

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует *таблице 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 ведомости расхода продуктов десятидневного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак		Завтрак + обед		обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	30	25	72,0	60	42,0	35	54,0	45
Хлеб пшеничный	200	50	25	120,0	60	70,0	35	90,0	45
Мука пшеничная	20	3,5	18	10,4	52	6,9	35	10,5	52
Крупы, бобовые	50	12,7	25	30,9	62	18,2	36	22,3	45
Макаронные изделия	20	5,0	25	12,3	62	7,3	37	9,0	45
Картофель	187	46,8	25	112,2	60	65,4	35	84,2	45
Овощи, в т.ч. соленые/консервированные	320	72,4	23	218,0	68	145,5	45	177,2	55
		-	-	10,9	5	10,9	7	10,9	6
Фрукты свежие	185	46,3	25	111,0	60	64,8	35	83,3	45
Сухофрукты	20	5,5	28	12,5	63	7,0	35	8,5	43
Соки плодоовощные	200	50,0	25	120,0	60	70,0	35	90,0	45
Мясо	78	19,5	25	46,8	60	27,3	35	35,1	45
Субпродукты (печень)	40	10,0	25	22,5	56	12,5	31	18,0	45
Птица	53	13,3	25	31,8	60	18,6	35	23,9	45
Рыба	77	19,3	25	45,0	58	25,7	33	34,7	45
Молоко	350	87,5	25	195,2	56	107,7	31	141,0	40
Кисломолочная продукция	180	-	-	-	-	-	-	80,0	44
Творог	60	15,0	25	33,3	56	18,3	31	27,0	45
Сыр	15	3,5	23	8,5	57	5,0	33	7,0	47
Сметана	10	2,5	25	6,0	60	3,5	35	4,5	45
Масло сливочное	35	8,6	25	21,1	60	12,3	35	15,8	45
Масло растительное	18	4,5	25	10,6	59	6,1	34	8,1	45
Яйцо (шт)	1	0,25	25	0,6	60	0,35	35	0,45	45

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак		Завтрак + обед		обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Сахар	35	10,78	30	20,8	59	9,98	29	13,7	39
Кондитерские изделия	15	3,5	23	8,5	57	5,0	33	7,0	47
Чай	2	0,3	15	0,4	20	0,1	5	0,4	20
Какао-порошок	1,2	0,44	37	0,84	70	0,4	33	0,4	33
Кофейный напиток	2	0,5	25	1,1	55	0,6	30	0,9	45
Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,2	24	3,2	64	1,9	38	2,25	45
Крахмал	4	1	25	2,0	50	1,0	25	1,1	28
Специи	2	0,5	25	1,4	70	0,88	44	0,9	45

По основным продуктам выполнение минимального среднесуточного набора удовлетворяет нормативным требованиям, за исключением кисломолочных напитков (как правило, выдаются на полдник и 2-й ужин).

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: какао-напиток витаминизированный. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль пищевая поваренная йодированная.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технико-технологические и технологические карты на кулинарные изделия содержат сведения о температуре блюда на раздаче.

Кроме того, в технологических документах 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, С, А, Е; минеральных веществ: Са, Р, Mg, Fe);
- технология приготовления кулинарного изделия/блюда;
- требования к качеству блюда (органолептические показатели).

**7. Вывод:** примерное меню организованного питания учащихся возрастной категории 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник) в общеобразовательных учреждениях Красноармейского района на зимне - весенний сезон (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Глобус") **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, раздела 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

*Забара*  
*Поспелова*

Е.А. Забара

З.С. Поспелова

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»