

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 № RA.RU.710012  
от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио заместителя руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в филиале  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»  
М.П. *О.И. Волонская*

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1014/32 « 28 » октября 20 22 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного десятидневного циклического меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район**

Производство экспертизы начато: 28.10.2022 12-00

Производство экспертизы окончено: 28.10.2022 16-00

**1. Основание:** поручение ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах № 251 от 24.10.2022, зарегистрированное в Тихорецком филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 24.10.2022 № 880/767/ОИ.

**2. Заявитель:** ТОУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском и Тбилисском районах.

**Юридический адрес:** 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

**ИНН:** 2308105360; **ОГРН:** 1052303653269;

**Фактический адрес:** 352380, Краснодарский край, г. Кропоткин, ул. Красная, 67.

**3. Разработчик:** нет

**Юридический адрес:** нет

**Фактический адрес:** нет

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" раздел VIII.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное десятидневное циклическое меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район;

- технологические карты;

- накопительная ведомость.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка.**

Представленный вариант примерного десятидневного циклического меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-

Продолжение:  
Страницы № 2-5

**186706**

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

**Тихорецк, ул. Подвойского, 113**

инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район разработан на основе следующей документации:

-«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004 г.;

-«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2015 г.;

-«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П. Могильного, 2005 г.;

-«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» под редакцией М.П. Могильного, 2017 г.;

По результатам экспертизы примерного десятидневного циклического меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район установлено:

1. Циклическое меню разработано в соответствии с требованиями п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на период двух недель, включает в себя распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на завтрак, обед и полдник.

2. Циклическое меню разработано с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет), что **соответствует** требованиям п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, Приложение 7).

3. Циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (технологических картах).

4. Принцип щадящего питания при анализе технологических карт соблюден.

5. Повторяемость кулинарных изделий и пищевой продукции в меню не обнаружена, запрещенные продукты не используются, что **соответствует** требованиям п.п. 8.1.2, 8.1.9, приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6. Нормы питания, распределение энергетической ценности блюд рассчитаны: на завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, что **соответствует** требованиям п. 8.1.2, приложения 10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. В циклическом меню соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, с учетом возраста обучающихся (таблица 1 приложение 9).

8. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и напитка, обед состоит из горячего первого блюда, закуски, горячего второго блюда и напитка, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. Обучающиеся обеспечены в полном объеме рекомендуемым набором пищевых продуктов, предусмотренных в среднесуточных наборах пищевой продукции для организации питания детей, из расчета в один день на одного человека, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2, приложение 7).

**Таблица №1 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах- не менее)»**

| Показатели | 7-11 лет    |               |
|------------|-------------|---------------|
|            | фактическая | рекомендуемая |
| Завтрак    | 530-715     | 500           |
| Обед       | 720-952     | 700           |
| Полдник    | 300-440     | 300           |

**Таблица №2 «Масса порций блюд и кулинарных изделий для детей 7-11 лет»**

| Название блюд   | Масса порций в граммах для обучающихся 7-11 лет |               |                          |
|---|---|---------------|--------------------------|
|   | фактически                                      | рекомендуемая | % занижения массы порции |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-210   | 150-200       | -                        |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)  | 60  | 60-100        | -                        |
| Первое блюдо  | 250   | 200-250       | -                        |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)  | 90-200  | 90-120        | -                        |
| Гарнир  | 150   | 150-200       | -                        |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао напиток, напиток из шиповника, сок)  | 180-200   | 180-200       | -                        |
| Фрукты  | 100-200   | 100           | -                        |

Соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляют на завтрак, обед и полдник 1:1:4,6

**Таблица №3 «Средний показатель распределения рациона меню по калорийности для детей 7-11 лет».**

|   |
|---|
| <b>Распределения рациона меню по калорийности</b> |
|---|

| День                                     | Белки   |                  | Жиры    |                | Углеводы |                 | Энергетическая ценность |                 |
|--|---------|------------------|---------|----------------|----------|-----------------|-------------------------|-----------------|
|  | Фактич. | Норма            | Фактич. | Норма          | Фактич.  | Норма           | Фактич.                 | Норма           |
| Среднее                                  | 56,98   | 57,75<br>(+/-5%) | 58,46   | 59,25<br>(+5%) | 247,90   | 251,25<br>(+5%) | 1728,09                 | 1762,5<br>(+5%) |
| Соотношение Б:Ж:У (в среднем за 10 дней) | 1:1:4,6 |                  |         |                |          |                 |                         |                 |

**Таблица № 4 «Выполнение рекомендуемых наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков (по данным накопительной ведомости) завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%»**

| №  | Наименование продуктов   | Норма на одного ребенка в день (гр.) | Выполнение норм питания в 60-75% от суточной нормы (завтрак, обед, полдник) | Фактическое выполнение (гр.) |
|----|--|--------------------------------------|---|------------------------------|
| 1  | Хлеб ржаной  | 80                                   | 48-60   | 60                           |
| 2  | Хлеб пшеничный   | 150                                  | 90-112,5  | 108,4                        |
| 3  | Мука пшеничная   | 15                                   | 9-11,25   | 11,24                        |
| 4  | Крупы, бобовые   | 45                                   | 27-33,75  | 35,1                         |
| 5  | Макаронные изделия   | 15                                   | 9-11,25   | 11,2                         |
| 6  | Картофель  | 187                                  | 112,2-140,25  | 133,2                        |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280                                  | 168-210   | 203,5                        |
| 8  | Фрукты свежие  | 185                                  | 111-138,75  | 121,4                        |
| 9  | Сухофрукты   | 15                                   | 9-11,25   | 11                           |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные   | 200                                  | 120-150   | 120                          |
| 11 | Мясо 1-й категории   | 70                                   | 42-52,5   | 48,9                         |
| 12 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные — 1 кат)   | 35                                   | 21-26,25  | 26,7                         |

|    |   |     |           |       |
|----|---|-----|-----------|-------|
| 13 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое)  | 58  | 34,8-43,5 | 42,6  |
| 15 | Молоко  | 300 | 180-225   | 195   |
| 16 | Кисломолочная продукция   | 150 | 90-112,5  | 117   |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.)   | 50  | 30-37,5   | 38,1  |
| 18 | Сыр   | 10  | 6-7,5     | 7,5   |
| 19 | Сметана   | 10  | 6-7,5     | 7,2   |
| 20 | Масло сливочное   | 30  | 18-22,5   | 15,9  |
| 21 | Масло растительное  | 15  | 9-11,25   | 11,05 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 30  | 18-22,5   | 24,5  |
| 24 | Кондитерские изделия  | 10  | 6-7,5     | 7,2   |
| 25 | Чай   | 1   | 0,6-0,75  | 0,75  |
| 26 | Какао-порошок   | 1   | 0,6-0,75  | 0,7   |
| 27 | Кофейный напиток  | 2   | 1,2-1,5   | 1,5   |
| 28 | Соль  | 3   | 1,8-2,25  | 2,2   |

**7.Вывод:** примерное десятидневное цикличное меню для организации питания обучающихся возрастной группы 7-11 лет, в том числе обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тбилисский район соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене

Г.А. Пилюня