

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

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012

Дата внесения в реестр сведений об  
аккредитованном лице 22.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»

филиале  
Красноармейском



\_\_\_\_\_

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2594/25 «30» августа 24<sup>20</sup> года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного десятидневного меню (завтрака и обеда) двухразового питания для детей с ОВЗ категории детей 7-11 лет и категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат школьного питания», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3.

Производство экспертизы начато: 29.08.2024 в 10-00

Производство экспертизы окончено: 30.08.2024 в 16-00

1. **Основание:** Заявление генерального директора общества с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» Лопухова С.Н., входящий № 2771/351/ОИ от 29.08.2024.

2. **Заявитель:** Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (далее ООО «Комбинат школьного питания»)

**Юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

**ИНН:** 2308277270/230801001

**ОГРН:** 1212300002111

**фактический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

3. **Разработчик:** ООО «Комбинат школьного питания»

**юридический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

**фактический адрес:** 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3;

4. **Цель экспертизы:** соответствие санитарно-гигиеническим требованиям:

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

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

- десятидневное меню завтраков и обедов для категории детей с ОВЗ 7-11 лет, сезон: лето-осень;

- десятидневное меню завтраков и обедов для категории детей с ОВЗ 12 лет и старше, сезон: лето-осень;

Красноармейский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

028412

г-к Анапа, ул. Трудящихся 1А

Продолжение:

Страницы № 2-6

- накопительная ведомость продуктов для детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость продуктов для детей с 12 лет и старше;
- технологические карты;
- пояснительная записка генерального директора ООО «Комбинат школьного питания».

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

Представлено десятидневное меню двухразового питания (завтрак и обед) для детей с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) и организацией образовательного процесса в первую смену в общеобразовательных учреждениях Анапского и Темрюкского районов Краснодарского края на летне-осенний период, согласно представленной пояснительной записке генерального директора Лопухова С.Н. Меню составлено для питания детей в общеобразовательных учреждениях на летне-осенний период сезона, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: 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, издание 4-е, Уральский центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России 2021, под редакцией А.Я. Перевалова, Н.В. Тапешникова; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, под редакцией профессора Перевалова А.Я, доцента Коровка Л.С., доцента Тапешкина Н.В., изд. Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, пособие разработано ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора 2022г.

Меню разработаны на период двух учебных недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров за прием пищи, в соответствии с рекомендованной формой согласно Приложения № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено. Повторяемость блюд в меню, в течение дня и двух смежных дней отсутствует.

Завтрак состоит из горячего блюда (крупяное, творожное, мясное, рыбные блюда, блюда из яиц) и напитка, также в меню завтрака включены фрукты свежие и овощи; обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе мясное или рыбное блюдо с гарниром, свежие фрукты и др.; меню разработано с учетом сезонности - на летне-осенний период времени, в соответствии с п.2.5. МР 2.4.0179-20.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах.

Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептур, часть – разработанные технико-технологические карты, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню обедов, согласно представленных технологических карт, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.). Сборники рецептур блюд, которые использовались для составления меню

представлены; технологические карты соответствуют сборникам рецептур блюд, по вложению пищевых продуктов, содержанию пищевых веществ и энергетической ценности.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленных накопительных ведомостей и технологических карт, при изготовлении блюд используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для завтраков и обедов, от суточной потребности, в представленных меню соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусмотренная потребность в пищевых веществах и энергетической ценности завтраков и обедов от суточной потребности за неделю рациона, предусмотрена в соответствии с табл №1 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

День недели по меню	Фактическое значение калорийности завтрака по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности завтрака от суточной потребности 20-25%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для завтрака	Фактическое значение калорийности обеда по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности обеда от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной потребности для обеда 30-35%
<b>1 неделя</b>						
1 день	597,1	22	544-680	816,7	30%	816-952
2 день	517,2	19		817,5	30%	
3 день	564,0	20,7		853,5	31,4%	
4 день	578,7	21,3		821,8	30,2%	
5 день	595,4	21,8		879,5	32,3%	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	570,5	21%	20-25% 272-408	837,8	30,8%	30-35%
Среднее значение доли содержания белков в	22,71	25%	20-25% 18-22,5	30,4	33,8%	30-35% 27-31,5
Среднее содержание доли жиров	18,2	20%	20-25% 18,4-23	27,4	30%	30-35% 27,6-32,2
Среднее содержание доли углеводов	79,1	20,8	20-25% 76,6-95,75	124,62	32,5%	30-35% 114,9-134,05
<b>2 неделя</b>						
1 день	703,4	25,8	544-680	1026,6	37%	816-952
2 день	591,96	21,8		843	30,9%	
3 день	540,2	20		816,4	30%	
4 день	685,7	25		908,6	33,4%	
5 день	509,9	19		897,2	33%	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	606,2	22,3	20-25% 272-408	898,41	33%	30-35%
Среднее значение доли содержания белков	22,8	25	20-25% 18-22,5	31,35	34,8%	30-35% 27-31,5
Среднее содержание	19,4	21,1	20-25%	28	30,2%	30-35%

доли жиров			18,4-23			27,6-32,2
Среднее содержание доли углеводов	84,36	22,2	20-25% 76,6-95,75	130,8	34,2%	30-35% 114,9-134,05
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона						
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	588,4		21,6%	868		31,9%
Среднее значение доли содержания белков	22,79		25%	30,9		34,3%
Среднее содержание доли жиров	18,79		20,4%	27,7		30,2%
Среднее содержание доли углеводов	81,75		21,5%	127,7		33,5%

День недели по меню	Фактическое значение калорийности завтрака по меню для детей 7-11 лет	Доля калорийности завтрака от суточной 20-25% ( $\pm 5\%$ )	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 20-25% потребности для завтрака	Фактическое значение калорийности обеда по меню для детей 7-11 лет	Доля калорийности обеда от суточной потребности 30-35%	Нормативное значение калорийности и пищевой ценности доли суточной 30-35% потребности для обеда
1 неделя						
1 день	470,8	20	470-587,5	717,69	30,5%	705-822,5
2 день	460,7	19,7		708,5	30%	
3 день	484,3	20,6		716,4	30,5%	
4 день	540,02	22,9		732,4	31,2%	
5 день	532,4	22,6		715,5	30,4%	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	497,6	21,18	20-25%	718,1	30,6%	30-35%
Среднее значение доли содержания белков в	19,14	24,8%	20-25% 15,4-19,25	25,3	32,9%	30-35% 23,1-26,95
Среднее содержание доли жиров	16,03	20,3%	20-25% 15,8-19,75	23,9	30,4%	30-35% 23,7-27,65
Среднее содержание доли углеводов	69,02	20,6%	20-25% 67-83,75	106,9	31,9%	30-35% 100,5-117,25
2 неделя						
1 день	594,3	25,2	470-587,5	753,7	32%	705-822,5
2 день	532	22,6		705	30%	
3 день	456	19,5		723,8	30,8%	
4 день	554	23,6		874,32	37%	
5 день	587	24,9		732,61	31,2%	
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	521,02	22,17%	20-25%	757,89	32,25%	30-35%
Среднее значение доли содержания белков	19,5	25 %	20-25% 15,4-19,25	27,2	35%	30-35% 23,1-26,95
Среднее содержание доли жиров	16,8	21,3%	20-25% 15,8-19,75	23,7	30%	30-35% 23,7-27,65

Среднее содержание доли углеводов	73,8	22 %	20-25% 67-83,75	109,74	32,8	30-35% 100,5-117,25
Среднее выполнение норм пищевой и энергетической ценности за 10 дней рациона						
Среднее значение энергетической ценности за 1 неделю	509,3		22%	758		32,25%
Среднее значение доли содержания белков	19,5		25%	26,28		34,2%
Среднее содержание доли жиров	16,42		20,8%	23,79		30,2%
Среднее содержание доли углеводов	71,44		21,33%	108,83		31,4%

Суммарные объемы блюд по каждому приему пищи предусмотрены не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Наименование блюда	Норма массы порций по СанПиН	Меню завтраков и обедов для детей 12 лет и старше										
		День недели по меню										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Завтрак</b>												
Закуска	100-150			100	100	100	100					
Второе мясное/рыбное блюдо	100-120		100	120	110		100	110				
гарнир	180-230		180	150	150		180	160				
Второе основное блюдо	200-250	250				150			200	250	175	
Фрукты	100	150			100	150	100					130
Третье блюдо, напиток	180-200	200	180	180	180	200	180	180	200	200	200	200
Суммарный объем блюд	550	695	550	600	690	680	735	550	550	575	555	
<b>Обед</b>												
Закуска	100-150		100		100	100		100	100			100
Первое блюдо	250-300	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Второе мясное/рыбное блюдо	100-120		100	120		100	100	100				120
гарнир	180-230		180	180		180	180	180				180
Второе основное блюдо	200-250	230			210				210	250		
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			150	100	
Суммарный объем блюд обеда	800	960	945	910	895	1060	1000	950	890	940	1090	

Наименование блюда	Норма массы порций по СанПиН	Меню завтраков и обедов для детей 7-11 лет									
		День недели по меню									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Завтрак</b>											
Закуска	60-100			60	60	60		60			
Второе мясное/рыбное блюдо	90-120		100	100	90		90	90			
гарнир	150-200		150	150	150		150	150			
Второе основное блюдо	150-200	200				140			180	200	155
Фрукты	100	120			100	150	100				100
Третье блюдо, напиток	180-200	200	180	180	180	200	150	180	200	200	200
Суммарный объем блюд	500	590	500	520	530	580	555	560	500	500	505
<b>Обед</b>											
Закуска	60-100		60		60	60		60	60		60
Первое блюдо	200-250	200	250	250	250	200	250	200	250	250	200
Второе мясное/рыбное блюдо	90-120		90	90		90	90	100			110/30
гарнир	150-200		180	150		160	150	160			150
Второе основное блюдо	150-200	200			180				200	220	
Третье блюдо, напиток	180-200	200	200	200	200	180	200	200	200	200	200
Фрукты	100	150				100	150			100	110
Суммарный объем обеда	700	860	860	830	800	880	920	800	810	890	940

Предусмотренные массы порций (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) в представленном меню и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, соответствуют требованиям табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### 7. Вывод:

Представленное и разработанное десятидневное меню (завтрака и обеда) двухразового питания детей (с ограниченными возможностями здоровья) для категории детей 7-11 лет и для категории детей с 12 лет и старше, для сезона: лето-осень, разработанного ООО «Комбинат школьного питания», расположенного по адресу: 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная, д.98, помещение 3/3, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздела II п. 2.8., раздела VIII, приложений № 6, 8, 9, 10, 12, 13; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" раздел II.

Врач по общей гигиене



Довбань О.В.