

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

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»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю. Нагороков

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№

1343/34«22»сентября

20

25 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации
питания учащихся общеобразовательных учреждений, в том числе детей с
ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов возрастной категории 7-11
лет.

Производство экспертизы начато: 27.08.2025 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 29.08.2025 15-00 ч.

1. **Основание:** заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея Николаевича вх.
№ 2388/874/ОИ от 27.08.2025, заявление директора ООО «Кубанская степь» Попова Сергея
Николаевича о внесении изменений в результаты инспекции вх. № 2499 от 22.09.2025.

2. **Заявитель:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: 353204, Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул.
Центральная, 23А.

ИНН: 2373011150;

ОГРН: 1162373051037;

Фактический адрес: Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Центральная,
23А.

3. **Разработчик:** ООО «Кубанская степь».

Юридический адрес: Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул.
Центральная, 23А.

Фактический адрес: Краснодарский край, Динской район, станица Динская, ул. ул.
Центральная, 23А.

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

5. **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 с ОВЗ;

Усть-Лабинский

352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,

филиал

115.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru

Продолжение:
Страницы №

2- 4

208270

- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- выполнение натуральных норм питания, согласно рекомендуемым наборам пищевых продуктов для детей от 7 до 12 лет.
- Сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- Сводная таблица потребления пищевых веществ по дням;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «Дели плюс», 2012год.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное меню разработано технологом организатора питания ООО «Кубанская степь» на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва, 2011;
- 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), разработанного ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск 2022-584с.;
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Могильный М.П. М.деЛиплюс.2011-1008с
- 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 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях. Меню всесезонное; в меню используются свежие овощи летнего и осеннего сезона, так же в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов 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. При доставке пищи в буфеты-раздаточные салаты заменены на овощи в нарезке (нарезка перед реализацией).

Представленное меню предусматривает завтрак, обед, полдник. Согласно пояснительной записки заявителя учащиеся 1-й смены будут получать одноразовое (завтрак) или 2-х разовое питание (завтрак и завтрак+обед). Обучающиеся во 2 смену так же будут получать одноразовое (обед) или 2-х разовое питание (обед и обед+полдник).

Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или сока, кондитерские изделия (1 раз), что позволяет разнообразить меню и осуществлять потребление продуктов в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по среднесуточному набору пищевой продукции для детей 7-11 лет.

Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, в т.ч. из мяса птицы, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие или консервированные, салаты).

Свежие фрукты в натуральном виде выдаются ежедневно в завтрак и (или) обед, в завтрак и (или) полдник, обед и (или) полдник, что позволяет обеспечить норму потребления фруктов для учащихся 1 и 2 смены.

Полдник состоит из творожных, яичных блюд, овощной запеканки, бутербродов с маслом и сыром с батонном и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай, молоко кипяченое).

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 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет энергетическая ценность рационов:

Прием пищи	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности (среднее значение в к/кал)
Завтрак	470-587	560 (24%)
Обед	705-822	772 (33%)
полдник	235-352	328 (14%)
Итого за день (60-75%)	1410-1763	1660 (71%)

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

Для детей возрастной категории от 7 до 12 лет потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	46,2-57,8	55,2
Жиры	47,7-59,3	55,9
углеводы	201-251,3	210,7

Содержание пищевых веществ в представленном меню в пределах нормативных значений.

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, творожные, мясные и рыбные блюда с гарниром - 150-380 грамм (в комбинации приготовленных блюд масса блюд завтрака не менее 150 грамм); первые блюда - 200 грамм, овощи в нарезке, салаты - 60 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры – 150 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы – 90,100,110,130,150 грамм.

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

Прием пищи (рацион)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
Завтрак	500	500-630
Обед	700	760-880
полдник	300	300-375

Нормы потребления пищевой продукции выполнены на 60-75% от суточной потребности в соответствии с требованиями таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

При одноразовом питании (завтрак), которое получают учащиеся начальных классов первой смены норма потребления продуктов выполнена по мясу, птице, молоку, овощам, сокам, яйцу, сливочному и растительному маслу, несколько снижена по рыбе, отсутствуют

кисломолочные напитки, что связано с необходимостью разнообразия рационов завтрака: включение в меню завтраков мясных блюд, в том числе блюд из мяса птицы, рыбных, творожных, молочных, яичных блюд.

При одноразовом питании (обед), которое получают учащиеся начальных классов второй смены, норма потребления продуктов выполнена по рыбе, макаронным изделиям, сокам, фруктам, сухофруктам, макаронным изделиям, хлебу. Превышено потребление мяса, птицы, овощей, круп, растительного масла, отсутствуют кисломолочные напитки, творог, сыр, снижено потребление яиц, что связано с традиционным набором блюд обеда: включение в меню обедов 1-ых блюд, мясных блюд, в том числе блюд из мяса птицы, рыбных кулинарных изделий с овощными или крупяными гарнирами, не включение в меню обеда творожных, молочных, яичных блюд, кисломолочных напитков.

Для 1-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 50-60% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению фруктов, соков, сухофруктов, сметаны, кондитерских изделий, хлеба. Несколько превышено потребление мяса, птицы, овощей, картофеля, макаронных изделий, круп, масла растительного, снижено потребление творога, яиц, сливочного масла, молочных продуктов, что связано с необходимостью разнообразия питания детей, получающих только завтрак (включения в их рацион мясных, рыбных блюд, птицы, а не только молочных, творожных, яичных блюд рекомендуемых на завтрак при суточном пребывании детей в организованном коллективе).

Для 2-й смены норма потребления продуктов при 2-разовом питании должна составлять 40-50% от суточной. В представленном меню, согласно ведомости контроля за рационом питания, данная норма выполнена по потреблению мяса, птицы, овощей, соков, сухофруктов, творога, яиц, сметаны, кисломолочных напитков. Несколько превышено потребление масла растительного, кондитерских изделий, макаронных изделий, круп, снижено потребление молока, что связано с невозможностью включения молочных блюд в обед.

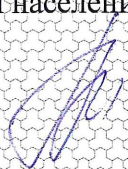
При трехразовом питании выполняется норма потребления птицы, хлеба, макаронных изделий, овощей, картофеля, соков, сыра, сметаны, сливочного масла, кондитерских изделий. Превышения содержания мяса, круп, фруктов, яиц, растительного масла. Недовыполнение потребления рыбы, кисломолочной продукции.

В меню нет повтора одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в 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 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания детей возрастной категории от 7 до 12 лет учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных учреждениях 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

Усть-Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»