

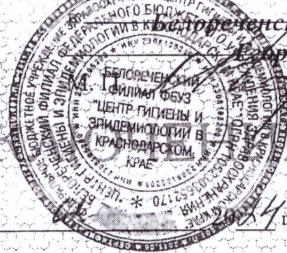
Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Ф1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

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

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



Евandrova М.Л.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 11/23 «09» 11 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основных организованных примерных 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для столовых, разработанных МКЦ «Центр развития образования», по адресу: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12А

Производство экспертизы начато: 29.01.2024 16-00

Производство экспертизы окончено: 09.02.2024 14-00

**1. Основание:** заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Горячий Ключ Ефременко Е.А., зарегистрированное в Белореченском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» в установленном порядке (вх.№60/8/ОИ от 29.01.2024)

**2. Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования Горячий Ключ

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А  
ИНН 2305022161

ОГРН 1042302496862

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А

**3. Разработчик:** МКУ «Центр развития образования»

юридический адрес: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А

фактический адрес: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12, корпус А

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

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

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- основное организованное примерное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 7 до 11 лет, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна.

*Александровский* филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы № 2-4

044628

- основное организованное примерное меню для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы с 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна
- пояснительная записка к меню школьного питания на период зима-весна;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость контроля за рационом питания (нетто) завтраки, обеды, полдники с 7 до 11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна;

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

Меню составлено на период 10 дней, форма меню в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представленные примерные меню для учащихся общеобразовательных учреждений 7-11 лет, с 12-ти лет и старше, детей с ОВЗ (горячие завтраки, горячие обеды, полдники), разработаны МКУ «Центр развития образования» на основании следующих документов: Сборник технических нормативов — сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2017.-544 с.; «Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с», сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2010.-628 с.; «Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания» Скурихин И.М., Тутельян В.А.

По результатам экспертизы примерных 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, 12-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ (сезон зима-весна) установлено:

1. меню сформировано в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Примерные меню разработаны на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) для детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Примерные меню разработаны с учетом сезонности (зимне-весенний период), на период двух недель, с учетом организации образовательного процесса в школах (пятидневная учебная неделя, обучение в первую или вторую смену). Большинству обучающихся предоставляется однократное питание в виде завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена). Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник), в зависимости от сменности занятий (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, данные по содержанию витаминов и микронутриентов, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.
6. Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в

*Бессорочкин* филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии  
044628 в Краснодарском крае



меню	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	21,43	18,65	64,79	509,03/21,7%	23,51	27,55	97,4	728,54/31%
2 день	10,57	17,54	77,15	506,29/21,5%	24,12	23,53	105,66	731,26/31,1%
3 день	18,47	27,22	57,75	545,96/23,2%	31,37	20,64	107,42	753,25/32,1%
4 день	18,54	15,69	65,45	473,27/20,1%	30,98	24,65	111,54	791,29/33,7%
5 день	18,58	18,67	77,67	548,87/23,4%	25,87	22,78	113,23	765,11/32,6%
6 день	24,57	19,62	63,11	529,35/22,5%	30,66	33,87	121,94	914,87/38,9%
7 день	18,07	18,58	91,54	601,7/25,6%	26	26,92	113,93	820,05/34,9%
8 день	24,6	22,64	48,87	493,75/21%	24,02	32,08	96,84	773,24/32,9%
9 день	18,48	17,82	74,59	535,32/22,8%	20,92	34,98	99,07	791,72/33,7%
10 день	19,03	16,1	79,09	523,79/22,3%	25,66	29,17	92,3	729,05/31%
Среднее	19,23/	19,25/	70,00/	526,73/	26,31/	27,62/	105,93/	779,84/
% СП*	24,98%	24,37%	20,90%	22,41%	34,17%	34,96%	31,62%	33,18%

\*СП-суточная потребность.

12 лет и старше

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	21,6	19,7	63,8	512,6/18,8%	28,69	32,93	124,6	905,7/33,3%
2 день	13	19,37	94,88	600,44/22,1%	31,44	31,28	126,81	914,55/33,6%
3 день	21,81	23,91	82,89	635,87/23,4%	36,04	28,26	123,91	897,39/33%
4 день	22,32	20,31	82,84	602,87/22,2%	36,96	29,13	131,13	932,33/34,3%
5 день	23,13	24,65	88,11	662,69/24,4%	33,86	30,84	131,57	962,31/35,4%
6 день	28,35	21,8	79,65	633,95/23,3%	33,35	31,76	149,09	1014,9/37,3%
7 день	19,36	20,43	114,44	714,92/26,3%	24,57	26,09	114,36	814,4/29,9%
8 день	29,78	28,44	56,54	597,79/22%	28,59	38,74	118,53	938,25/34,5%
9 день	24,18	22,14	93,75	672,78/24,7%	28,66	34,02	124,81	913,92/33,6%
10 день	23,12	20,15	97,94	643,23/23,6%	32,04	39,9	108,44	914,02/33,6%
Среднее	22,66/	23,27/	84,01/	631,74/	31,42/	32,30/	125,33/	920,79/
% СП*	25,18%	25,29%	21,93%	23,23%	34,91%	35,10%	32,72%	33,85%

При однократном питании по меню средние значения потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

7-11 лет

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	44,94	46,2	162,19	1237,57/52,7%	37,5	39,5	137,69	1053,18/44,8%
2 день	34,69	41,07	182,81	1237,55/52,7%	31,7	29,7	151,42	999,46/42,5%
3 день	49,84	47,86	165,17	1299,21/55,3%	47,2	40,7	141,52	1131,28/48,1%
4 день	49,52	40,34	176,99	1264,56/53,8%	36,7	33,0	162,23	1092,32/46,5%
5 день	44,45	41,45	190,9	1313,98/55,9%	35,5	33,1	163,05	1096,26/46,6%
6 день	55,23	53,49	185,05	1444,22/61,5%	47,2	46,3	171,68	1291,61/55%
7 день	44,07	45,5	205,47	1421,75/60,5%	32,5	37,3	175,55	1204,48/51,3%
8 день	48,62	54,72	145,71	1266,99/53,9%	35,2	45,3	138,60	1107,30/47,1%
9 день	39,4	52,8	173,66	1327,04/56,5%	34,0	46,8	137,13	1102,55/46,9%
10 день	44,69	45,27	171,39	1252,84/53,3%	38,4	39,1	143,17	1072,86/45,7%
Среднее	45,55/	46,87/	175,93/	1306,57/	37,58/	39,09/	152,20/	1115,13/
% СП*	59,16%	59,33%	52,52%	55,6%	48,81%	49,49%	45,44%	47,46%

\*СП-суточная потребность.

Бессоренской  
 044628  
 филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии  
 в Краснодарском крае

12 лет и старше

День меню	Завтрак + обед				Обед + полдник			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/% СП
1 день	52,42	54	192,53	1456,24/53,5%	47,6	48,2	175,0	1320,2/48,5%
2 день	44,44	50,65	221,69	1514,99/55,7%	40,5	39,7	193,7	1294,4/47,6%
3 день	60,3	60,41	194,51	1560,74/57,4%	54,3	50,8	172,0	1361,8/50,1%
4 день	59,28	53,04	214,02	1568,2/57,7%	44,4	40,3	190,0	1298,2/47,7%
5 день	56,99	55,49	219,68	1625/59,7%	45,0	43,1	190,5	1353,1/49,7%
6 день	61,7	53,56	228,74	1648,93/60,6%	51,6	45,5	200,9	1419,1/52,2%
7 день	39,59	42	233,32	1487,72/54,7%	30,9	35,2	173,2	1186,6/43,6%
8 день	59,39	67,32	182,34	1568,94/57,7%	41,0	53,5	160,9	1295,1/47,6%
9 день	55,51	56,16	218,56	1597,38/58,7%	45,3	49,2	172,4	1307,6/48,1%
10 день	55,16	60,05	206,38	1557,25/57,3%	48,4	53,0	164,4	1318,5/48,5%
Среднее % СП*	54,48/60,54%	55,27/60,08%	211,18/55,14%	1558,54/57,3%	44,89/49,88%	45,84/49,83%	179,30/46,82%	1315,45/48,37%

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%.

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, 12 лет и старше, в т.ч. в ОВЗ учащиеся в целом обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), при однократном питании (завтрак – 1-ая смена или обед – 2-ая смена) и двукратном питании (завтрак + обед или обед + полдник для детей с ОВЗ) в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом замены продуктов по таблице взаимозаменяемости (раздел VIII 8.1.2 (приложение № 7 таблица 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 7-11 лет

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	14,00	17,50	25,00	31,25	39,00	48,75	28,00	35,00
Хлеб пшеничный	150	32,70	21,80	46,38	30,92	79,08	52,72	64,51	43,01
Мука пшеничная	15	3,55	23,63	5,88	39,20	9,43	62,83	8,45	56,33
Крупы, бобовые	45	9,58	21,29	15,35	34,11	24,93	55,40	20,35	45,22
Макаронные изделия	15	3,30	22,00	4,90	32,67	8,20	54,67	7,15	47,67
Картофель	187	46,20	24,71	70,50	37,70	116,70	62,41	101,45	54,25
Овощи	280	57,72	20,61	125,69	44,89	183,41	65,50	151,79	54,21
Фрукты свежие	185	47,40	25,62	60,90	32,92	108,30	58,54	89,90	48,59
Сухофрукты	15	3,16	21,07	5,00	33,33	8,16	54,40	6,50	43,33
Соки плодоовощные	200	40,00	20,00	60,00	30,00	100,00	50,00	80,00	40,00
Мясо	70	17,50	25,00	27,12	38,74	44,62	63,74	38,28	54,69
Субпродукты (печень)	30	7,40	24,67	9,00	30,00	16,40	54,67	9,00	30,00
Птица	35	7,40	21,14	11,90	34,00	19,30	55,14	18,56	53,03
Рыба	58	13,94	24,03	18,54	31,97	32,48	56,00	24,48	42,21
Молоко	300	76,70	25,57	34,28	11,43	110,98	36,99	69,29	23,10
Кисломолочная продукция	150	20,00	13,33	20,00	13,33	40,00	26,67	40,00	26,67
Творог	50	12,50	25,00	15,00	30,00	27,50	55,00	20,40	40,80
Сыр	10	2,00	20,00	3,40	34,00	5,40	54,00	4,90	49,00

Федеральный  
044628

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае

Сметана	10	2,00	20,00	3,35	33,50	5,35	53,50	5,00	50,00
Масло сливочное	30	7,64	25,48	10,00	33,33	17,64	58,81	13,89	46,30
Масло растительное	15	3,74	24,95	4,84	32,27	8,58	57,21	6,84	45,61
Яйцо (шт)	1 (40 г)	0,23	22,75	0,35	35,10	0,58	57,85	0,51	51,00
Сахар	30	7,47	24,90	9,86	32,87	17,33	57,77	15,96	53,20
Кондитерские изделия	10	2,50	25,00	3,00	30,00	5,50	55,00	4,00	40,00
Чай	1	0,20	20,00	0,00	0,00	0,20	20,00	0,10	10,00
Какао-порошок	1	0,40	40,00	0,00	0,00	0,40	40,00	0,45	45,00
Кофейный напиток	2	0,50	25,00	0,00	0,00	0,50	25,00	0,36	18,00
Соль	3	0,75	25,00	0,95	31,67	1,70	56,67	1,30	43,33

12 лет и старше

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	120	20,00	16,67	36,50	30,42	56,5	47,08	39,50	32,92
Хлеб пшеничный	200	40,42	20,21	59,99	30,00	100,4	50,21	81,47	40,74
Мука пшеничная	20	3,82	19,10	6,85	34,23	10,7	53,33	10,90	54,48
Крупы, бобовые	50	11,28	22,56	18,30	36,60	29,6	59,16	24,92	49,84
Макаронные изделия	20	4,56	22,80	6,00	30,00	10,6	52,80	9,00	45,00
Картофель	187	49,60	26,52	73,26	39,18	122,9	65,70	115,26	61,64
Овощи	320	89,27	27,90	184,69	57,72	274,0	85,61	221,70	69,28
Фрукты свежие	185	45,90	24,81	60,30	32,59	106,2	57,41	95,30	51,51
Сухофрукты	20	4,10	20,50	6,30	31,50	10,4	52,00	8,30	41,50
Соки плодоовощные	200	40,00	20,00	60,00	30,00	100,0	50,00	80,00	40,00
Мясо	78	19,90	25,51	31,90	40,90	51,8	66,41	45,72	58,62
Субпродукты (печень)	40	8,88	22,20	13,00	32,50	21,9	54,70	13,00	32,50
Птица	53	11,52	21,74	16,98	32,04	28,5	53,77	24,38	46,00
Рыба	77	15,50	20,13	23,43	30,43	38,9	50,56	31,35	40,71
Молоко	350	76,52	21,86	36,68	10,48	113,2	32,34	75,91	21,69
Кисломолочная продукция	180	20,00	11,11	20,00	11,11	40,0	22,22	40,00	22,22
Творог	60	15,72	26,20	18,00	30,00	33,7	56,20	25,20	42,00
Сыр	15	3,00	20,00	4,50	30,00	7,5	50,00	6,50	43,33
Сметана	10	2,30	23,00	3,20	32,00	5,5	55,00	4,95	49,50
Масло сливочное	35	8,76	25,04	11,88	33,94	20,6	58,98	15,58	44,53
Масло растительное	18	4,50	25,01	6,01	33,39	10,5	58,40	8,21	45,62
Яйцо (шт)	1	0,23	23,10	0,41	41,10	0,6	64,20	0,59	58,90
Сахар	35	8,64	24,69	10,91	31,17	19,6	55,86	17,85	51,00
Кондитерские изделия	15	3,50	23,33	4,50	30,00	8,0	53,33	6,70	44,67
Чай	2	0,40	20,00	0,00	0,00	0,4	20,00	0,20	10,00
Какао-порошок	1,2	0,40	33,33	0,00	0,00	0,4	33,33	0,45	37,50
Кофейный напиток	2	0,50	25,00	0,00	0,00	0,5	25,00	0,36	18,00
Соль	5	1,25	25,00	1,50	30,00	2,8	55,00	2,00	40,00

В основных организованных примерных 10-ти дневных меню занижены нормы потребления кисломолочной продукции, т.к. кисломолочные напитки не типичны к употреблению в завтрак и обед, их необходимо включать в рацион полдника или позднего ужина. Также горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао) не типичны к употреблению в обед, а используются в приемы пищи завтрак, полдник. Молоко, молочные супы не являются ассортиментными блюдами в обед, так как данный прием пищи загружен

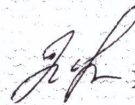
Федоросенко С.И. В.А. филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

белковыми блюдами (мясными, рыбными), а также блюдами из круп и овощей. В указанных рационах полдники предназначены для обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, получающих образование во 2-ю смену, поэтому с целью обеспечения таких детей основным набором продуктов питания в рационах использовано максимально возможное их количество. Ржаной хлеб, в соответствии с рекомендациями, типичен к употреблению с блюдами обеда.

Отсутствие в рационе полдников субпродуктов и превышение рекомендуемых норм потребления мяса, объясняется заменой кулинарных изделий из печени на кулинарные изделия из говядины, заниженное содержание в рационе обедов молока и превышение потребления мяса, яйца объясняется заменой молочной продукции на кулинарные изделия с мясом, яйцом, согласно требованиям п. 8.1.4, приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Вывод:** основных организованных примерных 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, 12 лет и старше, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для столовых, разработанных МКЦ «Центр развития образования», по адресу: 353290, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ул. Кириченко, д.12А соответствуют 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

 Харченко А.А.

*Регистрационный  
0114628*

Федеральное бюро ФБУЗ - Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае