

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Церенов Ш.Б.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3190/31 «31» 08 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.

Производство экспертизы начато: 31.08.2023г. в 09.30ч.

Производство экспертизы окончено: 31.08.2023г. в 13.30ч.

**1.Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 424 от 30.08.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 31.08.2023г. № 4493;

**2.Заявитель:** ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах.

**Юридический адрес:** 352000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

**ИНН:** 2308105360;

**ОГРН:** 1052303653269;

**фактический адрес:** 352700, Краснодарский край, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3.

**3.Разработчик:** ИП Игнаткина Н.А.

**Юридический адрес:** 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15, кв.55.

**Фактический адрес:** 353860, Краснодарский край, город Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15, кв.55.

**4.Цель экспертизы:** на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V, п. 8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение № 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в

Тимашевский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

175 154

352700 г. Тимашевск, ул. Коммунальная 3 тел 88613058345

Продолжение:  
Страницы № 2-4

общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Игнаткиной Н.А.;  
-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

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

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)», разработанное ИП Игнаткиной Н.А. на осенний период на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» /Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-ое доп. и испр.- Пермь, 2021г. - 410 с.;
- Сборник Методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – Спб.: Речь, 2008. - 800с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Технологические карты ИП Игнаткина Н.А.

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1.Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район на осенний период, разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак и обед (п.8.1.2 приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 7.Профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 8.Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 9.В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Тимашевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-150	100-120
Гарнир	180-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100-115	100

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для учащихся 12 лет и старше соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	613	550
Обед	932	800
полдник	367	350

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	658,2	638,0	550,0	651,7	615,3	608,9	620,35	22,81%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1%	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	656,6	600,3	621,2	653,5	648,2	584,9	627,45	23,07%
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

Горячие обеды для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	950,8	905,3	898,6	885,0	917,5	905,2	910,4	33,47%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	875,1	953,9	827,7	833,9	852,5	896,1	873,2	32,10%
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	379,0	330,0	371,3	389,2	379,0	330,0	363,08	13,35
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	389,2	379,0	330,0	371,3	389,2	379,0	372,95	13,71
Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

12.В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи, что соответствует нормативам (приложение 10, таблица 1, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18-22,5	18,4-23,0	76,6-95,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	22,25	23,0	81,40
2 неделя завтрак (среднее значение)	21,90	22,5	79,53
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед (среднее значение)	28,42	31,47	119,18
2 неделя обед (среднее значение)	28,72	29,95	120,17
Суточная потребность для полдника	9,0-13,5	9,2-13,8	38,3-57,45
1 неделя полдник (среднее значение)	12,07	10,88	53,63
2 неделя полдник (среднее значение)	11,73	11,37	55,28

13.Повторяемость одинаковых блюд (горячие основные блюда) в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

**7.Вывод:** Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Брюховецкий район, сезон: осенний, возраст: 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Игнаткиной Н.А. соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.8 раздела II, п.5.2 раздела V, п. 8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 раздела VIII, приложение № 6, приложение № 8, таблицы 1 и 3 приложения № 9, таблицы 1 и 3 приложения № 10, приложение № 12.

Врач по общей гигиене

*О.И. Белобородова*

О.И. Белобородова