

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

УТВЕРЖДАЮ

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



Заместитель руководителя  
Инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Кушевском филиале  
И. С. Селецкий  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1464/26 «2» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

муниципального примерного 10-дневного меню (обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 1- 4 классов, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4)

Производство экспертизы начато: 01.12.2022г. в 11.30ч.

Производство экспертизы окончено: 02.12.2022г. в 16.50ч.

**1.Основание:** заявление директора Балаш С.А. МКУ «ЦРО» Кушевский район, зарегистрированное за Вх. № 1231/1186/ОИ от 09.11.2022г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

**2. Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования» Кушевского района

**Юридический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, 4

**ИНН:** 2340016107

**ОГРН:** 1032322518766

**фактический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской, 4

**3.Разработчик:** Управление образованием администрации муниципального образования Кушевский район

**Юридический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4

**Фактический адрес:** Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4.

**4.Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1,

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

Продолжение:  
Страницы № 2-5

1/31



п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- муниципальное примерное 10-дневное меню (обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для обучающихся 1- 4 классов (от 7 до 11 лет)
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:** представленное примерное 10-дневное меню (обед) для организации питания учащихся от 7 до 11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, разработано на основе следующих документов:

- 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», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» Л.С. Коровка А.Я; Перевалов, Пермь. 2008 г;
- Сборник технических нормативов- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; Москва, 2011г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Лапшина. 2002г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного; Москва: ДеЛи принт, 2005г;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т. Лапшиной; 2004г;
- Технологические карты кулинарных изделий и блюд;
- Накопительная ведомость выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет.

*Кушевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



По результатам экспертизы примерного 10-дневного меню (обед) для обучающихся 1-4 классов (от 7 до 11 лет) общеобразовательных учреждений муниципального образования Куцевский район на 2022-2023 учебный год, установлено:

1. Примерное 10-дневное меню (обед) для детей 7-11 лет 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 с учетом сезонности (зима) на период двух недель (10 дней, предусмотрены с понедельника по пятницу) дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. В меню предусмотрено: обед (30-35%) (п.8.1.2 приложение № 12).
4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты 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 примерном меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. С-витаминизация, согласно пояснительной записке, предусмотрена путем ежедневной закладки в третьи блюда (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Согласно пояснительной записке, 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.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах 7- 11 лет	
	фактическая	нормируемая
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150-180	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

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

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	760,5	700

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (закуски (салат из отварной свеклы, салат из капусты квашенной и т.д.), первые (супы с крупами, бобовыми, борщи, рассольники) и вторые горячие блюда (гарниры из



макаронных изделий, круп, пюре картофельное, штучных котлет и пр.); третьи блюда (компоты, кисели, соки овощные, фруктовые, ягодные).

10. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
обед	939,56	760,03	887,01	728,16	987,88	30-35	860,528	35
Суточная калорийность СанПиН 2.3/2.4.3590-20: 2350 ккал- 100%								

2 неделя

Прием пищи	Дни недели					N %	Средняя калорийность за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5			
обед	644,02	892,17	644,39	662,35	763,51	30-35	763,51	33
Суточная калорийность по СанПиН 2.3/2.4.3590-20: 2350 ккал- 100%								

12. Распределение суточной потребности в пищевых веществах по приему пищи (обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 30- 35% от суточной калорийности, что составляет:

Возраст	Энергетическая ценность ккал, обед		Белки, г/обед		Жиры, г/обед		Углеводы, г/обед	
	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее) 30-35 %	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	790,91	705-800	27,20	26,95	27,75	27,65	98,22	98

13. По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Наименование группы продуктов	100%	35%
Дрожжи	0,2	0,07
Какао	1	0,35
Картофель	187	65,45


*Кузнецова*



Кисломолочная продукция	150	52,5
Кондитерские изделия	10	3,5
Кофейный напиток	2	0,7
Крахмал	3	1,05
Крупа	45	15,75
Макаронные изделия	15	5,25
Масло растительное	15	5,25
Масло сливочное	30	10,5
Молоко	300	105
Мука	15	5,25
Мясо	70	24,5
Овощи	280	98
Птица	35	12,25
Рыба	58	20,3
Сахар	30	10,5
Сметана	10	3,5
Сок	200	70
Соль	3	1,05
Субпродукты	30	10,5
Сухофрукты	15	5,25
Специи	2	0,7
Сыр	10	3,5
Творог	50	17,5
Фрукты( по брутто)	200	70
Хлеб, хлеб- бул изд	230	80,5
Хлеб пшеничный	150	52,5
Хлеб ржаной	80	28
Чай	1	0,35
Яйцо	40	14

**7.Вывод:** муниципального примерного 10-дневного меню (обед) на зимний период для общеобразовательных учреждений Кушевского района 2022-2023 учебный год для учащихся 1-4 классов, разработанное управлением образованием администрации муниципального образования Кушевский район (Краснодарский край, 352030, Кушевский р-н, Кушевская ст-ца, ул.Крупской,4) для организации питания учащихся 7-11 лет общеобразовательных учреждений муниципального образования Кушевский район, соответствуют требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в т.ч. приложение № 7 таблица № 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3).

Врач по общей гигиене  Т.Н. Пожиленкова

 филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае