

УТВЕРЖДАЮ

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

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

Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

М.П.

№ 5172/08-2

15.09

2022 г. г.б.д.

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
основных (организованных) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет  
в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования  
город Краснодар:

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены
- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены

Производство экспертизы начато: 12.09.2022г. в 11.00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.09.2022г. в 11.30ч.

1. Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю от 08.09.2022г. № 952, зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 7762/1889/ОИ от 09.09.2022г.

2. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю.

Юридический адрес: 350000, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

ИНН: 2308105360;

ОГРН: 1052303653269;

фактический адрес: 350000, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашилевская, 100.

3. Разработчик: Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 1» (МУП «КШП № 1»)

Юридический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.

Фактический адрес: 350072, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 14/Е.

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар;
- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены

Продолжение:

Страницы № 2-4

182837

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 350000 г. Краснодар,  
ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: morsk@mail.kuban.ru

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка.

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню, разработаны МУП «КШП № 1», на основе следующих документов:

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В. Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Могильный М.П., 2017г.
- 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. Перевалова А.Я.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4х классов общеобразовательных организаций. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020г.
- Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Марчука Ф.Л., 1994г.
- Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Скурихин И.М., Волгарева М.Н., 1987г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций. Кучма Р.В., 2016г.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Технологические карты МУП «КШП № 1».

По результатам экспертизы меню установлено:

- 1) Основные (организованные) меню для учащихся от 12ти до 18ти лет разработаны 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) Представленные меню разработаны на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (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 (п.8.1.2 приложение № 12);
- 4) Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (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 использованных сборниках рецептур (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) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, для дополнительного обогащения рациона питания детей проводится С-витаминизация третьих блюд витаминизированными напитками промышленного выпуска, 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) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 12-18 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;
- 10) В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 12 до 18 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	массы порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	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)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

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

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	630,5	550
Обед	916,7	800

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Обед	916,7	800
Полдник	380,5	350

12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов с 12ми до 18ми лет, 1ой смены

Прием пищи	1	N%	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
1 неделя								
завтрак	691	25	649,05	711	672,57	683	681,5	25%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25% (допустимое отклонение +/-5%)								
обед	928,91	35	971,52	996,19	952	928,06	955,52	35%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%)								
2 неделя								
завтрак	680,54	25	658,17	687,62	680,70	694,5	680,31	25%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25% (допустимое отклонение +/-5%)								
обед	985,72	35	950,15	936,69	979,89	911,78	952,84	35%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%)								

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов с 12ми до 18ми лет, 2ой смены

Прием пищи	1	N%	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
1 неделя								
обед	928,91	35	971,52	996,19	952	928,06	955,52	35%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%)								
полдник	424,89	15	394	394,33	405,8	414	406,6	15%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%)								
2 неделя								
обед	985,72	35	950,15	936,69	979,89	911,78	952,84	35%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35% (допустимое отклонение +/-5%)								
полдник	397	15	400	404,2	423	423,32	409,5	15%
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15% (допустимое отклонение +/-5%)								

**7. Вывод:** основные (организованные) меню для организации питания обучающихся 12-18 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар:

- горячие завтраки и обеды для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 1ой смены

- горячие обеды и полдники для обучающихся ОВЗ и детей-инвалидов 12-18 лет, 2ой смены, соответствуют требованиям раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене  
 тел. 204-77-24 (доб.331,332)



Е.Ю.Маменко