

УТВЕРЖДАЮ

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

М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1105/31 « 29 » 03 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.

Производство экспертизы начато: 01.03.2023г. в 10.00ч.

Производство экспертизы окончено: 29.03.2023г. в 15.30ч.

**1.Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 104 от 20.02.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 20.02.2023г. № 971.

**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 Чаушева М.Я.

**Юридический адрес:** 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

**Фактический адрес:** 353860, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

**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 (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, разработанного ИП Чаушевой М.Я.

Тимашевский филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».  
352700, г. Тимашевск, ул. Коммунальная, 3 тел. 88613058345

174 770

-технологические карты кулинарных изделий (блюдов).

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

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, разработанное ИП Чаушевой М.Я. на зимне-весенний период, на основе следующих документов:

-«Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2015;

-«Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, изд. 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.;

-«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 Чаушева М.Я.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, на зимне-весенний 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 (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: 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.

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

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 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
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)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100
Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	100-120	не менее 100

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи для учащихся с 7 до 11 лет 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	562	500
Обед	813	700
Полдник	332	300

11. 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 для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	630,9 2	540,8	621,77	516,25	576,32	577,21	<b>24,56%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	570,8 4	542,96	602,58	619,23	591,21	585,36	<b>24,91%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25%								

Горячие обеды для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	752,51	949,2	725,80	789,87	733,6 6	790,21	<b>33,63%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	748,7 5	777,69	739,6 0	753,41	787,87	761,46	<b>32,40%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Полдники для детей 7-11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	353,27	420,96	248,44	279,68	351,2 6	330,72	<b>14,07%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%, 235-352,5 ккал. - 10-15%								

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	344,1 1	353,27	375,1 4	295,14	262,0	325,93	<b>13,87%</b>
Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%, 235-352,5 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	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак (среднее значение)	19,19	19,74	77,53
2 неделя завтрак (среднее значение)	18,91	19,72	82,08
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед (среднее значение)	26,94	27,18	107,12
2 неделя обед (среднее значение)	26,49	26,14	103,32
Суточная потребность для полдника	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25
1 неделя полдник (среднее значение)	10,46	10,28	48,65
2 неделя полдник (среднее значение)	11,05	9,67	48,16

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 (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Каневской район, сезон: зимне-весенний, возраст: 7-11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и для детей-инвалидов, разработанного ИП Чаушевой М.Я. 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

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