

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в Усть-Лабинском филиале
З.Ю.Нагороков
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1246/23 « 15 » 08 2025 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, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для столовых на базе образовательных учреждений муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ Краснодарского края.

Производство экспертизы начато: 29.07.2025 16-00

Производство экспертизы окончено: 14.08.2025 14-00

1. **Основание:** заявление начальника управления образования администрации муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ Е.А. Ефременко вх. №2217/816/ОИ от 29.07.2025 г.

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

Юридический адрес: 353290, Краснодарский край, м.о. город Горячий Ключ, г. Горячий Ключ, ул. Ярославского, д.100Б.

ИНН: 2305022161

ОГРН: 1042302496862

Фактический адрес: 353290, Краснодарский край, м.о. город Горячий Ключ, г. Горячий Ключ, ул. Ярославского, д.100Б.

3. **Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования» муниципального образования город Горячий Ключ Краснодарского края

Юридический адрес: 353290, Краснодарский край, м.о. город Горячий Ключ, г. Горячий Ключ, ул. Ярославского, д.100Б

Фактический адрес: 353290, Краснодарский край, м.о. город Горячий Ключ, г. Горячий Ключ, ул. Ярославского, д.100Б

4. **Цель экспертизы:** на соответствие требованиям раздела II п.2.8, раздела V 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

Усть-Лабинский

филиал

Продолжение:
Страницы № 2

207437

352630, г. Белореченск, ул. Красная, 27.
тел./факс (86155) 3-20-37
belfguz@inbox.ru

- пояснительная записка к меню школьного питания на период лето-осень;
- 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, 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, 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, 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, в т.ч. с ОВЗ (п.8.1.2, 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 смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).
7. Дополнительное обогащение рациона витаминами и микронутриентами, согласно пояснительной записке, предусмотрено путем включения салатов из свежих овощей, фруктов, соков, компотов из свежемороженой ягод, сухофруктов, йодированной соли (п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак включает в себя основное горячее блюдо (мясное, рыбное, крупяное, молочное, овощное), закуску, а также творожные запеканки и омлет, напитки, предусмотрена выдача фруктов, кисломолочных напитков.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски (порционные овощи, салаты из овощей), первые (супы, борщи) и вторые блюда, компоты в ассортименте (из сухофруктов, свежих фруктов), горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), сок, свежие фрукты, кисломолочные напитки.

Полдник состоит из кулинарных изделий, вторые блюда, бутербродной продукции, напитков, кондитерских изделий, свежих фруктов.

В меню предусмотрена раздача детям молочной продукции 2,5% жирности (молоко), кисломолочной продукции («Снежок») объемом 200 мл в индивидуальной мелкоштучной потребительской упаковке (тетрапак).

В примерных меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, с учетом соблюдения общей массы блюд завтрака, обеда, полдника (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

7-11 лет

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	565	515	500	550	500	585	515	500	505	545	не менее 500
Обед	765	765	895	850	775	905	970	765	855	720	не менее 700
Полдник	330	330	320	350	370	320	355	350	445	350	не менее 300

Суточная потребность детей возраста 7-11 лет в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда - 30-35 %, при двукратном питании - детей с ОВЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет: 7-11 лет

День меню	Завтрак				Обед			
	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность ккал/ % СП*
1 день	21,99	18,76	69,73	532,02/22,6%	23,51	27,55	97,4	728,54/31,0%
2 день	10,45	13,88	64,93	424,1/18,1%	24,12	23,53	105,66	731,26/31,1%
3 день	20,27	27,22	57,75	553,16/23,5%	31,37	20,64	107,42	753,25/32,1%
4 день	18,26	15,64	62,98	461,78/19,7%	30,98	24,65	111,54	791,29/33,7%
5 день	19,66	20,09	75,61	557,77/23,7%	25,87	22,78	113,23	765,11/32,5%
6 день	24,57	19,62	63,11	529,35/22,5%	30,66	33,87	121,94	914,87/38,9%
7 день	12,95	13,73	90,17	531,93/22,6%	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	20,48	17,82	74,59	543,32/23%	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/	18,55/	68,68/	515,10/	26,31/	27,62/	105,93/	779,84/
% СП*	24,97%	23,48%	20,50%	21,92%	34,17%	34,96%	31,62%	33,18%

*СП-суточная потребность

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	45,5	46,31	167,13	1260,6/53,6%	37,47	39,51	137,69	1053,2/44,8%
2 день	34,57	37,41	170,59	1155,4/49,2%	31,65	29,67	151,42	999,5/42,5%
3 день	51,64	47,86	165,17	1306,4/55,6%	47,16	40,7	141,52	1131,3/48,1%
4 день	49,24	40,29	174,52	1253,1/53,3%	36,67	33,04	162,23	1092,3/46,5%
5 день	45,53	42,87	188,84	1322,9/56,3%	35,51	33,13	163,05	1096,3/46,7%
6 день	55,23	53,49	185,05	1444,2/61,5%	47,2	46,27	171,68	1291,6/54,9%
7 день	38,95	40,65	204,1	1351,9/57,5%	32,51	37,33	175,55	1204,5/51,3%
8 день	48,62	54,72	147,51	1266,9/53,9%	35,19	45,34	138,6	1107,3/47,1%
9 день	41,4	52,8	173,66	1335,1/56,8%	34,04	46,77	137,13	1102,6/46,9%
10 день	44,69	45,27	171,39	1252,8/53,3%	38,4	39,1	143,17	1072,9/46,7%
Среднее	45,5/	46,2/	174,6/	1294,9/	37,6/	39,1/	152,2/	1115,1/
% СП*	50,6%	50,2%	52,1%	55,1%	48,8%	50,8%	45,4%	47,5%

*СП-суточная потребность

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, 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.

7-11 лет

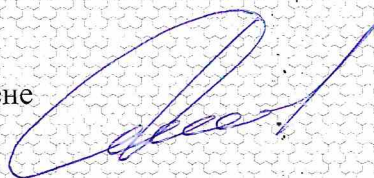
Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Средне-суточная норма, г	Одноразовое питание				Двухразовое питание			
		завтрак		обед		завтрак + обед		обед + полдник	
		г	%	г	%	г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	14,5	18,13	25	31,25	39,5	49	28	35
Хлеб пшеничный	150	32,7	21,8	46,38	30,92	79,08	52,76	64,51	43
Мука пшеничная	15	3,55	23,63	5,88	39,2	9,43	62,9	8,45	56,3
Крупы, бобовые	45	9,58	21,29	15,35	34,11	24,93	55,4	20,35	45,2
Макаронные изделия	15	3,3	22	4,9	32,67	8,2	56,7	7,15	47,7
Картофель	187	46,4	24,81	70,5	37,7	116,9	62,5	101,45	54,3
Овощи	280	57,72	20,61	125,69	44,89	183,41	65,5	151,79	54,2
Фрукты свежие	185	43,4	23,46	60,9	32,92	104,3	56,4	89,9	48,6
Сухофрукты	15	3,16	21,07	5	33,33	8,16	54,4	6,5	43,3
Соки плодоовощные	200	40	20	60	30	100	50	80	40
Мясо	70	16,9	24,14	27,12	38,74	44,02	62,9	38,28	54,7
Субпродукты (печень)	30	7,4	24,67	9	30	16,4	54,7	9	30
Птица	35	7,4	21,14	11,9	34	19,3	55,1	18,56	53
Рыба	58	13,94	24,03	18,54	31,97	32,48	56	24,48	42,2
Молоко	300	70,7	23,57	34,28	11,43	104,98	35	69,29	23,1
Кисломолочная продукция	150	20	13,33	20	13,33	40	26,7	40	26,7
Творог	50	12,4	24,8	15	30	27,4	54,8	20,4	40,8
Сыр	10	2,5	25	3,4	34	5,9	59	4,9	49
Сметана	10	2	20	3,35	33,5	5,35	53,5	5	50
Масло сливочное	30	6,64	22,15	10	33,33	16,64	55,5	13,89	46,3

Масло растительное	15	3,74	24,95	4,84	32,27	8,58	57,2	6,84	45,6
Яйцо (шт)	1 (40 г)	0,13	12,75	0,35	35,1	0,48	47,1	0,51	50
Сахар	30	7,37	24,57	9,86	32,87	17,23	57,4	15,96	53,2
Кондитерские изделия	10	2,5	25	3	30	5,5	55	4	40
Чай	1	0,2	20	0	0	0,2	20	0,1	10
Какао-порошок	1	0,36	36	0	0	0,36	36	0,36	36
Кофейный напиток	2	0,5	25	0	0	0,5	25	0,45	22,5
Крахмал	3	0	0	0,95	31,5	0,95	31,7	1,4	46,7

По результатам анализа представленных ведомостей контроля за рационом питания (нетто) возрастной категории детей 7-11, обеспечивается среднесуточный набор пищевой продукции, в соответствии с требованиями п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Согласно накопительной ведомости нормы потребления основных продуктов питания соблюдаются

7. Вывод: основных организованных примерных 10-ти дневных меню горячих завтраков и горячих обедов, полдников для организации питания детей в возрасте 7-11 лет, в т.ч. с ОВЗ на период зима-весна для столовых, разработанных МКЦ «Центр развития образования», по адресу: 353290, Краснодарский край, м.о. город Горячий Ключ, г. Горячий Ключ, ул. Ярославского, д.100Б, 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



Коломиец А.Д.