

УТВЕРЖДАЮ

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

И. П.  
М. П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 105/31 «28» 12 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
основного (организованного) меню (12-ти дневного) питания обучающихся в  
общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-  
Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с  
ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Чаушевой  
М.Я.

Производство экспертизы начато: 25.12.2023г. в 15.50ч.

Производство экспертизы окончено: 28.12.2023г. в 14.35ч.

**1. Основание:** заявление ИП Чаушевой М.Я., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 25.12.2023г. № 113.

**2. Заявитель:** ИП Чаушева Марина Яковлевна.

**Юридический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

**ИНН:** 234702169698

**ОГРН:** 319237500238012

**фактический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

**3. Разработчик:** ИП Чаушева М.Я.

**Юридический адрес:** 353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, 112/2, кв. 5.

**Фактический адрес:** 353864, 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 (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я.;

175 323

И. П. филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
352700, г. Тимашевск, ул. Ком-  
мунальное, 3 тел. 88619058345

-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

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

Представленное «Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я., на основе следующих документов:

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептов 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./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.;

-Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб.: Речь, 2008. - 800с.;

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НИЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Технологические карты ИП Чаушевой М.Я.

По результатам экспертизы меню установлено:

1.Основное (организованное) меню (12-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, на зимний 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 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 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 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| 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.)  | 100-110                                       | 100-150     |
| Первое блюдо  | 250   | 250-300     |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)  | 100-130                                       | 100-120     |
| Гарнир  | 180-200                                       | 180-230     |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)  | 180-200                                       | 180-200     |
| Фрукты  | 100-120                                       | 100         |

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

Для учащихся с 12 лет и старше:

| 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       | 634,58  | 550   |
| Обед          | 953,33  | 800   |

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 | 617,5 | 651,5 | 537,9 | 638,5 | 673,6 | 629,5 | 624,75                 | 22,97%                               |
| 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 | 671,27 | 708,6 | 675 | 630,5 | 655,4 | 676,2 | 669,50                 | 24,61%                               |
| 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 | 816 | 840,6 | 973,8 | 925,7 | 813,9 | 836,5 | 867,75                 | 31,90%                               |
| 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 | 914,6 | 828,4 | 818,9 | 968,2 | 861,8 | 975,8 | 894,62                 | 32,89%                               |
| Суточная калорийность – 2720 ккал. -100%, 816-952 ккал. - 30-35% |       |       |       |       |       |       |       |                        |                                      |

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):

|                                     | Белки   | Жиры      | Углеводы     |
|-------------------------------------|---------|-----------|--------------|
| Суточная потребность для завтрака   | 18-22,5 | 18,4-23   | 76,6-95,75   |
| 1 неделя завтрак (среднее значение) | 20,93   | 20,32     | 89,17        |
| 2 неделя завтрак (среднее значение) | 22,48   | 21,85     | 85,54        |
| Суточная потребность для обеда      | 27-31,5 | 27,6-32,2 | 114,9-134,05 |
| 1 неделя обед (среднее значение)    | 28,55   | 29,12     | 115,60       |
| 2 неделя обед (среднее значение)    | 28,15   | 31,13     | 115,93       |

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 Приморско-Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 12 лет и старше, в том числе дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное 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