

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Краснодарской инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае» филиале

*Чернов И.Б.*



## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 102/31 «28» декабря 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**Основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного ООО «Тимашевское ПРТ райпо», 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144**

Производство экспертизы начато: 28.12.2023 г. 10.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 28.12.2023 г. 16.30 ч.

**1. Основание:** заявление директора ООО «Тимашевское ПРТ райпо» Н.Н.Стромиловой зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 28.12.2023 г. №182

**2. Заявитель:** ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

**Юридический адрес:** 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

**ИНН:** 2353020735

**ОГРН:** 1052329672603

**Фактический адрес:** 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

**3. Разработчик:** ведущий специалист по общественному питанию ООО «Тимашевское ПРТ райпо» А.В.Маракушина

**Юридический адрес:** 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

**Фактический адрес:** 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11

175 377

*Тимашевский* филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:

Страницы № 2-5

*И.Тимашевский*

*ул. Колхозная, 3*



лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-техничко-технологические карты кулинарных изделий (блюдо);

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район"; разработано ООО «Тимашевское ПРТ райпо», 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»;

-Техничко-технологические карты ООО «Тимашевское ПРТ райпо»;

-Б000001 Сб. Тех. норм. «Хлебпродинформ», М., 1996г. ч 1

Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996г.;

-Б000002 Сб. тех норм. «Хлебпродинформ». М., 1997г ч2

Комитет РФ по торговле. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1997г.;

-ЛД00001 Диетическое питание. Лапшина В.Т. Хлебпродинформ, 2002г.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. - М.: Издательство «ХЛЕБПРОДИНФОРМ» 2002. 632с. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной;

- ИНО00002 Перевалова А.Я., Пермь, 2013г.

Сборник технологических нормативов, рецептур 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, издание 5-ое с дополнениями, Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013г.;

-К000001 Сборник для обр. учрежд. 2017г., Могильный

Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи принт. 2017г.-544с.;

-Лш00001 Сборник рецептур для школ, Лапшина, 2004г.

«Сборник технических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М., Хлебпродинформ, 2004г.;

-Ф 00001 Сборник для школ., Тутельян В.А. 2016г.

«Сборник технических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016 г.;

-Я000001 Сборник рецептур дети 1-7 лет Новосибирск 2020

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет), Новосибирск, 2021, 296с. ФБУН «Новосибирский НИИ

*Тимашевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



гигиены» Роспотребнадзора;

- Я000002 Сборник рецептур дети 1-4 кл. Новосибирск 2020

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН

«Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора;

- Я000003 Сборник рецептур дети 5-11 кл. Новосибирск 2020

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, Новосибирск, 2021, 289с. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»

Роспотребнадзора.

По результатам экспертизы меню установлено:

1. Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 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 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
4. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам 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 использованном сборнике рецептур и технико-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, 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. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 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	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

*Тимошенко* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



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 7 до 11 лет

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	540,3	500
Обед	845,5	700
Полдник	304	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 от 7-ми до 11-ти лет:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	562	505	553	535	544	539,0	22,90%
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	571	495	520	540	573	539,8	23,00%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

Горячие обеды для детей от 7-ми до 11ти лет:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	818	781	736	808	770	782,6	33,30%
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	764	778	775	774	745	767,2	32,60%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Полдники для детей от 7-ми до 11ти лет:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	306	345	304	322	283	312,0	13,20%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

*Тимошенко* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



**2 неделя**

Прием пищи	N. %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	325	308	345	352	304	326,8	13,90%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

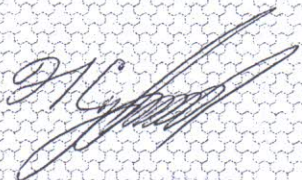
12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приема пищи (возрастная категория 7-11 лет), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак	18,1	17,7	76,4
2 неделя завтрак	18,3	18,3	74,3
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед	26,1	24,5	112,1
2 неделя обед	26,9	25,6	105,9
Суточная потребность для полдника	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25
1 неделя полдник	9,1	9,6	42,2
2 неделя полдник	10,1	10,1	43,4

13. Повторяемость одинаковых блюд 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 питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного ООО «Тимашевское ПРТ райпо», 352700, Краснодарский край, Тимашевский район, г. Тимашевск, ул. Ленина, д. 144 соответствует требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Заведующий  
 санитарно-гигиеническим отделом-  
 врач по общей гигиене



Л.Н. Журавлева