

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ



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

*Тимашевском* филиале  
*Цернов Ш.Б.*  
П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4209/31 «30» 11 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
основного (организованного) меню (10-ти дневного) питания обучающихся в  
общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-  
Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с  
ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанного ИП Чаушевой  
М.Я.

Производство экспертизы начато: 29.11.2023г. в 15.15ч.

Производство экспертизы окончено: 30.11.2023г. в 10.30ч.

**1. Основание:** Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в  
Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах № 555 от  
29.11.2023г., зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Краснодарском крае» от 29.11.2023г. № 6021.

**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 Приморско-  
Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 7 до 11 лет, в том числе дети с  
ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанное ИП Чаушевой М.Я.;

*Тимашевский*

филиал

175 254

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
352700, г. Тимашевск, ул. Ком-  
мунальная, 3 Тел. 88618058345

Продолжение:  
Страницы № 2-4



-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

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

Представленное «Основное (организованное) меню (10-ти дневное) питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 7 до 11 лет, 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/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр. - Пермь,2021. - 410 с.;

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД 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 (10-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 (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 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.

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);

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



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) | 150-220                                 | 150-200     |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)  | 60-70                                   | 60-100      |
| Первое блюдо  | 200                                     | 200-250     |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)  | 90-120                                  | 90-120      |
| Гарнир  | 150-155                                 | 150-200     |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)  | 180-200                                 | 180-200     |
| Фрукты  | 100-120                                 | 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       | 555,5   | 500   |
| Обед          | 826,5   | 700   |

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 | 533,7 | 584,3 | 489,2 | 584 | 565,2 | 551,28                 | <b>23,46%</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 | 612,8 | 613,7 | 563,2 | 490 | 518,8 | 559,7                  | <b>23,82%</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 | 741,1 | 730,2 | 858,4 | 808,7 | 720 | 771,68                 | <b>32,84%</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 | 786,1 | 709 | 722,4 | 863,1 | 753,7 | 766,86                 | <b>32,63%</b>                        |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. -100%; 705,0-822,5 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):

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



| 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) | 18,98      | 19,06      | 74,84        |
| 2 неделя завтрак (среднее значение) | 19,12      | 17,68      | 69,86        |
| Суточная потребность для обеда      | 23,1-26,95 | 23,7-27,65 | 100,5-117,25 |
| 1 неделя обед (среднее значение)    | 24,92      | 25,56      | 102,54       |
| 2 неделя обед (среднее значение)    | 24,64      | 26,28      | 102,22       |

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 Приморско-Ахтарский район, сезон: зимний, возраст: от 7 до 11 лет, 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