

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

УТВЕРЖДАЮ



*Иванова Т.Н.*

Иванова Т.Н.  
Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 168 «05» февраля 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**циклического десятидневного меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 1-4 классов в зимне-весенний период**

Производство экспертизы начато: 24.01.2024 13-30 ч.

Производство экспертизы окончено: 05.02.2024 13-20 ч.

- 1. Основание:** заявление директора МАУ ЦСЭ Ивановой Т.Н. вх. №297 от 24.01.2024, зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».
- 2. Заявитель:** Муниципальное автономное учреждение «Центр снабжения и эксплуатации образовательных учреждений муниципального образования Курганинский район» (МАУ ЦСЭ)  
Юридический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283  
ИНН: 2339015638  
ОГРН: 1062339001933  
Фактический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283
- 3. Разработчик:** Муниципальное автономное учреждение «Центр снабжения и эксплуатации образовательных учреждений муниципального образования Курганинский район» (МАУ ЦСЭ)  
Юридический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283  
Фактический адрес: 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, ул. Набережная, д.283
- 4. Цель экспертизы:** на соответствие разделу II п.2.8, разделу V п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Продолжение:  
Страницы № 2-6

294

*Иванова Т.Н.*  
Ф.И.О.  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

## 5. Перечень рассмотренных материалов:

- цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район ( в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 1-4 классов в зимне- весенний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся.

## 6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с заявлением директора МАУ ЦСЭ Ивановой Т.Н. вх. №297 от 24.01.2024 Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия и анализ цикличного десятидневного меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район ( в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 1-4 классов в зимне- весенний период. Представленное меню предназначено для организации питания детей в образовательных учреждениях Курганинского района.

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. представленное цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганинский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 1-4 классов в зимне- весенний период разработаны на основе следующей документации:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ под редакцией Г.Г.Онищенко и В.А. Тутельяна, издание 2-е, исправленное и дополненное, Москва, 2022, 698 с.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Химический состав российских пищевых продуктов под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна, Москва, ДеЛи принт. 2002 ( для кондитерских изделий и печенья);
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

2. По представленному меню для возрастной категории 1-4 классы на зимне – весенний период включено горячее питание, а именно наличие горячего второго блюда (завтрак), наличие горячих первого и второго блюд (обед).

3. Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающие распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

4. Меню разработано:

- в соответствии с рекомендуемым образцом согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

*Лабинский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

а именно указаны наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник), неделя (неделя 1, неделя 2), день (по порядку в течение 2-х недель), наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, № рецептуры указан на каждое наименование блюда в меню в соответствии со сборниками, используемыми при разработке меню; в меню и технологических картах имеются данные о содержании минеральных веществ и витаминов в каждом блюде,

- на период 10 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 1-4 классы),

- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 1-4 классы);

- с учетом сезонности.

5. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, также присутствуют фрукты. Обед состоит из закуски (салата или квашеных овощей), горячего первого, второго блюда и напитка.

6. По меню повторяемость готовых блюд в течение дня и/или двух смежных дней отсутствует.

7. При анализе меню и технологических карт пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, не используются.

8. Представлены технологические карты на все блюда, заявленные в меню. Технологические карты составлены с указанием сборников рецептур и номера рецептуры, согласно данных сборников; наличия в них информации о расходе сырья в брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, информация о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, о витаминно-микроэлементном составе блюд, для горячих блюд – информация о температуре их выдачи.

Меню разработаны в соответствии с принципами рационального питания и предусматривает использование щадящих способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, приготовление на пару, запекание.

9. Масса порций блюд по представленному меню (возрастная категория 1-4 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложению №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с учетом выполнения суммарных объемов блюд по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергетической ценности.

Наименование блюд	Масса порций фактическая	Масса порций нормируемая
Каша/овощное/яичное/творожное/мясное блюдо	150-250	150-200
закуска	60	60-100
первое блюдо	200	200-250
второе блюдо	90	90-120
гарнир	150	150-200
третье блюдо	200	180-200
фрукты	150-180	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) за каждый день по меню (возрастная категория 1-4 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

*Сабитовский*

Прием пищи	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней	нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	626 (500-760)	500
Обед	748 (730-950)	700
Полдник	378 (300-420)	300

11. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 1-4 классов обеспечены среднесуточным набором пищевой продукции (на одного учащегося в сутки) (согласно таблицы 2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Наименование вида пищевой продукции	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл)	Рекомендуемая норма на одного ребенка в сутки (в нетто г, мл) 60% -75% от общесуточной потребности	Фактическое выполнение (в нетто г, мл) по меню	% отклонения от нормы (+/-5%)
Хлеб ржаной	80	48-60	62	в пределах нормы
Хлеб пшеничный	150	90-112,5	113,2	
Мука пшеничная	15	9-11,25	11,6	
Крупы, бобовые	45	27-33,5	34,9	
макаронные изделия	15	9-11,25	10,9	
Картофель	187	112,2-140,25	140,9	
Овощи (свежие, замороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	168-210	207,3	
Фрукты свежие	185	111-138,75	136	
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120-150	146	

*В.А.Иванова*

Стр. 55.02 Экспертному заключению  
 От 20.07.17 г. № 708

Сухофрукты	15	9-11,25	11,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	18-22,5	22,9
Кондитерские изделия	10	6-7,5	7,5
кофейный напиток	2	1,2-1,5	1,5
Какао	1	0,6-0,75	0,76
Чай	1	0,6-0,75	0,75
Мясо 1-й категории	70	42-52,5	53
субпродукты (печень, язык, сердце)	30	18-22,5	22,4
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат.	35	21-26,25	26,8
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	34,8-43,5	42,6
Молоко	300	180-225	213,5
кисломолочные продукты	150	90-112,5	110
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	30-37,5	36,6
Сметана (г)	10	6-7,5	7,7

*Ладыженский* филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

Сыр (г)	10	6-7,5	7,4
Масло сливочное (г)	30	18-22,5	23,2
Масло растительное (мл)	15	9-11,25	11,49
Яйцо (штук)	1 шт/40	24-30	31,7
Соль йодированная поваренная пищевая	3	1,8-2,25	2,3

Как видно из таблицы, согласно представленного анализа выполнения норм питания по продуктам за каждый день с подведением итогов их выполнения в % в меню выполняются среднесуточные нормы пищевых продуктов (с учетом допустимых отклонений +/-5%).

12. Согласно технологических карт профилактика йод – дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли.

13. В меню рационально распределена энергетическая ценность по приемам пищи: завтрак составляет 25% от общесуточной калорийности, обед – 35% от общесуточной калорийности – полдник – 15% от общесуточной калорийности.

**7. Вывод:** цикличное десятидневное меню для организации питания учащихся муниципального образования Курганский район (в том числе с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов не являющимися ОВЗ) в возрастной категории 1-4 классов в зимне-весенний период, разработанные МАУ ЦСЭ, 352430, Краснодарский край, р-н Курганский, г. Курганск, ул. Набережная, д.283, соответствуют 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".

Врач по общей гигиене



Маньшина Л.В.

*Лабинский*