

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

Исполнитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Краснодарский край  
Осмоловская Т.П. \_\_\_\_\_ филиале

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2446/25 «23» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного десятидневного меню организованного питания (завтрак, завтрак и обед) на осенний период для детей 7 - 11 лет, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), обучающихся в первую смену в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна)**

**Производство экспертизы начато:** 22.09.2022 в 9-00.

**Производство экспертизы окончено:** 23.09.2022 в 9-00.

**1. Основание:** заявление № 2818/308/ОИ от 22.09.2022 г.

**2. Заявитель:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна

**Юридический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178а.

**ИНН:** 233302125302

**ОГРНИП:** 318237500465767

**Фактический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178а.

**3. Разработчик:** индивидуальный предприниматель Решитько Светлана Александровна.

**Юридический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178а.

**Фактический адрес:** 353780, Краснодарский край, Калининский район, ст. Калининская, ул. Северная, 178а.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов:

- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- примерное циклическое десятидневное меню для питания детей возрастной категории 7-11

Красноармейский

Филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133,

тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail polsess@mail.ru

Продолжение:  
Страницы № 2-6

105 193

лет в общеобразовательных учреждениях Калининского района, с меню - раскладкой, компоновкой блюд, накопительной ведомостью расхода продуктов, содержания витаминов и минералов, пояснительной запиской, технологическими картами.

### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Согласно представленной информации в школах Калининского района учащиеся 1-4 классов (7-11 лет) обучаются в первую смену.

Десятидневное меню горячих завтраков и обедов предназначено для организованного питания детей 7-11 лет на осенний период в общеобразовательных учреждениях Калининского района с предоставлением однократного питания (завтрак) для большинства школьников данного возраста и двухразового питания (завтрак и обед) для детей, с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, составлено по форме приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептур), массу порций;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, С, А, Е, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, приему пищи. Энергетическая и пищевая ценность при двукратном питании - в целом за день и двухнедельный период представлена в виде отдельных накопительных таблиц.

В пояснении к меню отмечено, что при его разработке использовались:

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, М: ДеЛи принт, 2011 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авторы-составители: А.И. Здобнов В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.
- Скурихин И.М., Тутелян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2008 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение), не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение дня и последующие два дня, нет пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак состоит из горячего блюда (творожное, овощное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий) и напитка, в отдельные дни дополнительно предлагаются овощи, свежие фрукты, сыр и/или масло сливочное (порционно), печенье.

Обед включает закуску, в виде салата, первое, второе, третье блюдо, в отдельные дни - свежие фрукты, кондитерское изделие.

Масса порций основных блюд в граммах в сравнении с возрастной нормой  
 (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Основное блюдо завтрака	200	180	200	200	160	200	170	240	200	200	150-200
Закуска	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60-100
Первое блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200-250
Второе блюдо (мясо, комбинированное блюдо)	120		90				110	90	100	95	90-120
Гарнир	180		150	200	180	175		150	150	150	150-200
Напиток/третье блюдо	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	180-200

Красноармейский

Фрукты 110 110 110 110 110 110 110 110 110 100  
 Масса порций по приемам пищи соответствует требованиям *таблицы 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*)

Суммарный объем пищи на прием в граммах по 10-дневному меню, в сравнении с возрастной нормой (*таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*)

День меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	норматив
Завтрак	555	570	500	505	505	500	500	505	500	525	не менее 500
Обед	785	700	755	825	730	800	825	900	930	870	не менее 700

Суммарный объем пищи на завтраки и обеды соответствует гигиеническим нормативам.

Согласно *таблице 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал.

Школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда в пределах 30-35%, при двукратном питании (завтрак + обед для детей ОБЗ) в пределах 50-60% (*таблица 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

Пищевая и энергетическая ценность завтраков при однократном питании составляет:

День меню	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	(г)	(г)	(г)	Ккал	% от СП*
1 день	26,5	18,9	48,9	494,4	21
2 день	14,4	26,3	70,3	568,84	24
3 день	20,4	14,9	78,2	553,04	23
4 день	19,7	13,8	76,6	529,2	22
5 день	17,2	14,4	71,3	477,9	20
1 неделя среднее/ % СП*	19,6/24%	17,6/22%	69,2/21%	524,6	22
6 день	20,4	17,8	96,4	521,8	22
7 день	18,8	28,8	59,5	521,2	22
8 день	12,3	20,1	43,6	532,8	22
9 день	18,0	15,2	103,5	572,9	24
10 день	15,5	10,6	80,3	517,5	22
2 неделя среднее/ % СП*	17,0/22%	18,5/23%	76,7/23%	533,2	23
за 10 дней среднее/ % СП*	18,3/24%	18,1/23%	72,9/22%	528,9	22

\*СП-суточная потребность

Меню завтраков обеспечивает соответствие нормам (20-25%) среднего процента калорийности и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы) в первую и вторую неделю, что соответствует п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при однократном питании (завтрак), в сравнении с возрастной нормой

(*таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	В <sub>1</sub> , мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Среднее за 10 дней по меню	0,29	14,1	147,9	227	224,0	61,1	3,0
%	25	24	21	21	20	24	25
Среднее по накопительной ведомости	0,29	14,1	147,9	227	224,0	61,1	3,0
%	25	24	21	21	20	24	25

Красноармейский

Содержание основных витаминов и минеральных веществ в школьных завтраках при однократном питании соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

При двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) пищевая и энергетическая ценность предлагаемого рациона составляет:

Дни меню	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
	(г)	(г)	(г)	Ккал	% от СП*
1 день	53,7	50,8	153,4	1311,5	56
2 день	44,7	52,5	163,5	1344,9	57
3 день	46,0	42,2	176,4	1353,5	58
4 день	49,7	44,7	217,6	1354,1	58
5 день	39,2	30,1	168,0	1259,3	54
1 неделя среднее/ % СП*	45,4/59%	44,0/57%	175,7/52%	1324,6	56
6 день	42,8	48,3	230,9	1325,6	56
7 день	42,6	56,0	177,0	1325,9	56
8 день	39,2	48,9	160,8	1341,2	57
9 день	48,0	41,6	216,5	1377,5	59
10 день	40,1	36,5	212,7	1331,1	57
2 неделя среднее/ % СП*	42,5/55%	46,2/58%	199,5/60%	1340,2	57
За 10 дней среднее/ % СП*	44,6/58%	45,4/57%	187,6/56%	1332,4/57	57

\*СП-суточная потребность

При двухразовом питании детей с ОВЗ меню обеспечивает соответствие нормам (50-60%) среднего процента потребления белков, жиров и углеводов в первую и вторую неделю, что удовлетворяет требованиям *таблицы 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Распределение калорийности рационов по приемам пищи выглядит следующим образом:

День по меню	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	среднее
Завтрак, Ккал	494,4	568,3	553	529,2	477,9	521,8	521,2	532,8	572,9	517,2	528,9
% СП*	21	24	24	23	20	22	22	23	24	22	23
Обед, Ккал	817,0	776,1	800,4	824,9	781,4	803,8	804,7	808,4	804,6	812,9	803,4
% СП	35	33	34	35	33	34	34	34	34	35	34

\*СП - суточная потребность

Распределение калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня удовлетворяет требованиям и соответствует *п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Средние значения потребления основных витаминов и минеральных веществ при двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед), в сравнении с возрастной нормой (*таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*)

Потребление	Витамины			Минеральные вещества			
	В <sub>1</sub> , мг	С, мг	А, рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг
Суточная норма	1,2	60	700	1100	1100	250	12
Среднее за 10 дней по меню	0,71	32,7	359	560,3	563,7	145,8	6,9
%	59	56	51	51	51	58	58
Среднее по накопительной ведомости	0,71	32,7	359	560,3	563,7	145,8	6,9
%	59	56	51	51	51	58	58

Содержание основных витаминов и минеральных веществ при двухразовом питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) соответствует возрастной норме, требованиям *таблицы 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Красноармейский

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) при однократном питании (завтрак) и двукратном питании (завтрак + обед для детей с ОВЗ) по примерному меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточная норма	Завтрак		Завтрак + обед	
		г	%	г	%
Хлеб ржаной	80	20	25	44	55
Хлеб пшеничный	150	37,5	25	87,5	58
Мука пшеничная	15	3,6	24	8,8	59
Крупы, бобовые	45	10,6	24	27,1	60
Макаронные изделия	15	3,5	23	8,7	58
Картофель	187	41	22	106,8	57
Овощи, в т.ч.	280	69,2	25	171,2	61
соленые/консервированные		1,9	3	10,2	6
Фрукты свежие	185	47,3	26	105,3	57
Сухофрукты	15	3,75	25	9	60
Соки плодоовощные	200	40	20	100	50
Мясо	70	17,53	25	38,5	55
Субпродукты (печень)	30	7,6	25	18,1	60
Птица	35	8,75	25	21	60
Рыба	58	14,5	25	35,5	59
Молоко	300	72,6	24	176,5	59
Кисломолочная продукция	150	0	-	0	-
Творог	50	10,1	20	27,6	55
Сыр	10	2,5	25	6	60
Сметана	10	2,5	25	5,9	59
Масло сливочное	30	7,84	26	17,3	58
Масло растительное	15	3,28	22	8,5	57
Яйцо (шт)	1	0,25	25	0,55	55
Сахар	30	6	20	16,5	55
Кондитерские изделия	10	2,5	25	6,0	60
Чай	1	0,2	20	0,4	40
Какао-порошок	1	0,3	30	0,3	60
Кофейный напиток	2	0,5	25	0,7	60
Крахмал	3	-	-	1,8	60

Меню обеспечивает выполнение среднесуточного набора продуктов в пределах 20-25 % от среднесуточной нормы при получении завтраков и 50-60% при двухразовом питании детей, в том числе с ОВЗ, за исключением кисломолочных напитков (не запланированы, как правило, выдаются на полдник и 2-й ужин).

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: какао-напиток витаминизированный, напиток витаминизированный инстантный.

В представленных технологических картах отражены согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник;
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;
- в) пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность на 1 порцию;
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда и температура подачи блюда.

Красноармейский

**7. Вывод:** примерное десятидневное меню организованного питания (завтрак, завтрак и обед) на осенний период для детей 7-11 лет, в том числе для детей, с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), обучающихся в первую смену в общеобразовательных учреждениях Калининского района (разработчик ИП Решитько Светлана Александровна) **соответствует** 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



И.А. Поркина.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»