

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

УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач *Лабинского*  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае» *М.В. Петухова*  
Ф.И.О.  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1587 «21» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район  
для учащихся 5-11 классов (1 смена), зимне – весенний период,  
меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район  
для учащихся 5-11 классов (2 смена), зимне – весенний период.

Производство экспертизы начато: 09.12.2022 15-30 ч.  
Производство экспертизы окончено: 21.12.2022 10-50 ч.

1. **Основание:** поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №454 от 09.12.2022 (вх. №2695 от 09.12.2022), зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

2. **Заявитель:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах.

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

ИНН: 2308105360

ОГРН: 1052303653269

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Пирогова, 5

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".

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

Продолжение: 2-4  
Страницы № 274

#### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена), зимне – весенний период,
- меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 5-11 классов (2 смена), зимне – весенний период,
- технологические карты кулинарных блюд и изделий,
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся,
- копия пояснительной записки за подписью директора МАУ ЦСЭ Т.Н.Ивановой.

#### 6. Санитарно – эпидемиологическая оценка:

В соответствии с поручением Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах №454 от 09.12.2022 (вх. №2695 от 09.12.2022) Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» проведена оценка соответствия меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена) на зимне – весенний период, меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 5-11 классов (2 смена) на зимне – весенний период. Согласно меню питание детей осуществляется в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (завтрак – для детей, обучающихся в первую смену, обед – для детей, обучающихся во вторую смену).

По результатам оценки соответствия и анализа меню установлено:

1. меню приготавливаемых блюд завтраков для учащихся 5-11 классов (1 смена) и обедов (2 смена) Курганинского района на зимне – весенний период разработаны на основе следующей документации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, 2017, 544 с.;
- 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 оценке соответствия меню обязательным требованиям».

2. По меню приготавливаемых блюд возрастная категория 5-11 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).

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",

*М.И.Киселёв*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



а именно указаны наименование приема пищи (завтрак, обед), 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 12 дней (с учетом режима работы организации для данной возрастной группы 5-11 классы),
- с учетом возраста детей (для возрастной категории детей 5-11 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 блюд и напитка.

Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак по меню предусмотрено крупяное блюдо (каши, запеканки, макаронные изделия и т.п.), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром.

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 сборника рецептов и номера рецептуры, согласно данного сборника; 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 меню (возрастная категория 5-11 классы) соответствует массе порций блюд согласно приложения №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	200-250	200-250
закуска	100	100-150
первое блюдо	250	250-300
второе блюдо	100-150	100-120
гарнир	180	180-230
третье блюдо	180-200	180-200
фрукты	180	100

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (завтрак, обед) за каждый день по меню (возрастная категория 5-11 классы) не менее суммарных объемов блюд, представленных в

*Маванский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

приложении №9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

<i>Прием пищи</i>	<i>Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней</i>	<i>Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)</i>
Завтрак	673 (630-860)	550

<i>Прием пищи</i>	<i>Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 12 дней</i>	<i>Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)</i>
Обед	1057 (862-1172)	800

11. По результатам анализа накопительной ведомости учащиеся 5-11 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").

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.

**7. Вывод:** меню приготавливаемых блюд завтраков Курганинский район для учащихся 5-11 классов (1 смена), зимне – весенний период, меню приготавливаемых блюд обедов Курганинский район для учащихся 5-11 классов (2 смена), зимне – весенний период, разработанные МАУ ЦСЭ, 352430, Краснодарский край, р-н Курганинский, г. Курганинск, 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.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»