

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  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»  
*М.В. Лебухова*  
Ф.И.О.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1335 «26» сентября 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основных (организованных) меню завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет и возрастной группы с 12 лет и старше на осенне-зимний период

Производство экспертизы начато: 23.09.2022 10-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2022 11-00 ч.

**1. Основание:** заявление исполняющего обязанности начальника управления образования администрации муниципального образования Лабинский район Маршалко Н.Е., зарегистрированное в установленном порядке в Лабинском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 2328 от 23.09.2022.

**2. Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования Лабинский район.

Юридический адрес: 352500, Краснодарский край, г. Лабинск, ул. Пушкина, 66.

ИНН 2314004786 ОГРН 1022302348255

Фактический адрес: 352500, Краснодарский край, г. Лабинск, ул. Пушкина, 66.

**3. Разработчик:** ООО «Формула вкуса - Регионы»

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, офис 19.

ИНН 2360009411 ОГРН 1162360050423

Фактический адрес: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, офис 19.

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- основное (организованное) меню для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет на осенне-зимний период (завтраки и обеды);

- основное (организованное) меню для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 12 лет и старше на осенне-зимний период (завтраки и обеды);

*Лабинский*

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Продолжение:  
Страницы № 25

260



- технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- сведения о выполнении натуральных норм питания обучающихся;
- пояснительная записка, заверенная исполняющим обязанности начальника управления образования администрации муниципального образования Лабинский район Маршалко Н.Е.

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленные основные (организованные) меню разработаны на основе следующих документов:

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной, изд-во «Хлебпродинформ», 2004. - 639с.,
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под общей редакцией В.А.Тутельяна и М.П. Могильного, Изд-во ДеЛи плюс, 2017.-543с.,
- 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 для обучающихся общеобразовательных организаций», 2020 г.

По результатам экспертизы основных (организованных) меню установлено:

- 1) Основные организованные меню для учащихся с 7ми до 11ти лет, с 12ти лет и старше разработаны 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) Представленные меню разработаны на период двух недель (с 7ми до 11ти лет – 10 дней, с 12ти лет и старше- 12 дней) (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);
- 4) Меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, 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 (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 технологических карт, 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, с 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюд	масса порций блюд в граммах	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150- 160	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60	60-100

Лабинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Первое блюдо	200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120
Гарнир	150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	120	100

Для учащихся с 12 лет и старше

Название блюд	масса порций блюд в граммах	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100	100-150
Первое блюдо	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200
Фрукты	120	100

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 за 10 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	588,5 (500-700)	500

Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюд	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)
Обед	876 (720-990)	700

Для учащихся с 12 лет и старше

Название блюд	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	674,5 (570-800)	550

Для учащихся с 12 лет и старше

Название блюд	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)
Обед	978,3 (860-1150)	800

11) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше, завтраки и обеды, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше, завтраки и обеды, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

*Лабинский*



Горячие завтраки для детей с 7 до 11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	итого	Средний % пищевой ценности за 10 дней
завтрак	20-25	537,96	552,61	660,64	464,04	572,90		

Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470,0-587,5 ккал. - 20-25%

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	итого	Средний % пищевой ценности за 10 дней
завтрак	20-25	570,36	688,08	590,82	559,50	530,99	572,79	24,37%

Суточная калорийность – 2350 ккал/сут. - 100%, 470,0-587,5 ккал. - 20-25%

Горячие завтраки для детей с 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средний % пищевой ценности за 12 дней
завтрак	20-25	713,34	834,88	825,82	686,38	659,50	627,86	

Суточная калорийность – 2720 ккал/сут. - 100%, 544,0-680,0 ккал. - 20-25%

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	565,10	750,14	683,33	669,71	644,51	484,45	678,75	24,95%

Суточная калорийность – 2720 ккал/сут. - 100%, 544,0-680,0 ккал. - 20-25%

Горячие обеды для детей с 7 до 11 лет

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	итого	Средний % пищевой ценности за 10 дней
обед	30-35	725,33	816,28	1104,51	700,65	736,72		

Суточная калорийность – 2350 ккал/сут. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%

2 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	итого	Средний % пищевой ценности за 10 дней
обед	30-35	795,02	726,32	769,55	970,21	814,66	815,93	34,72%

Суточная калорийность – 2350 ккал/сут. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%

Горячие обеды для детей с 12 лет и старше

1 неделя

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средний % пищевой ценности за 12 дней
обед	30-35	841,83	836,07	1271,82	891,95	876,77	915,45	

Суточная калорийность – 2720 ккал/сут. - 100%, 816,0-952,0 ккал. - 30-35%

*Лабынцев*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



2 неделя

Стр. <sup>5</sup>  
От 26.09 2020 № 1335

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	811,81	848,69	889,51	1171,58	1004,41	861,89	935,15	34,38%
Суточная калорийность – 2720 ккал/сут. - 100%, 816,0-952,0 ккал. - 30-35%									

**Вывод:** основные (организованные) меню завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях Лабинского района возрастной группы с 7 до 11 лет и возрастной группы с 12 лет и старше на осенне-зимний период, разработанные обществом с ограниченной ответственностью «Формула вкуса - Регионы» по адресу: Краснодарский край, г. Ейск, ул. Армавирская, 45/2, офис 19, соответствуют требованиям 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Шаповалова Г.Ф.

*Лабинский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»