

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Усть-Лабинском филиале  
З.Ю. Нагороков

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 670/24 от 24 августа 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

примерного 10-ти дневного меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Усть-Лабинский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья возрастной категории 12 лет и старше.

Производство экспертизы начато: 19.08.2022 г. 11-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 22.08.2022 г. 12-00 ч.

**1. Основание:** поручение начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах (далее ТОУ Роспотребнадзора) № 266 от 11.08.2022 г., вх. № 628/433/ОИ от 17.08.2022 г.

**2. Заявитель:** ТОУ Роспотребнадзора

**Юридический адрес:** 350000, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, 100.

**ИНН:** 2308105360;

**ОГРН:** 1052303653269

**Фактический адрес:** 353100, РФ, Краснодарский край, Выселковский район, ст. Выселки, ул. Северная, 5.

**3. Разработчик:** ИП Маковецкая Т.Г.

**Юридический адрес:** Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

**Фактический адрес:** Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Кавказская, 31.

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

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

– примерное 10-дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания учащихся возрастной категории от 12 лет и старше, в том числе детей с ОВЗ;

Усть-Лабинский

Продолжение: 2-3  
Страницы №

205182

115.

—352330, г. Усть-Лабинск, ул. Островского,  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»,  
тел./факс (86135) 5-02-36 ulabfguz@mail.ru



- технологические карты на блюда, представленные в меню;
- Сводная таблица распределения калорийности по приемам пищи;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное меню разработано МКУ «Центр поддержки образования» муниципального образования Динской район на основе следующих документов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /В.Т. Лапшина 2004г.;
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - Москва, 2011;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983г А.С. Ратушный А.И Здобнов;
- Сборник рецептур "280 блюд" г. Екатеринбург 2011, Гращенко Д.В.;
- В.А. Тутельян, химический состав и калорийность российских продуктов питания. Москва, Изд-во «ДеЛи плюс», 2012год.

При проведении экспертизы установлено, что в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 меню составлено на период 10 дней (две недели при 5-дневной учебной неделе) для организации питания детей возрастной категории от 12 лет и старше, детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район. Меню всесезонное, в зависимости от сезона используются свежие овощи, в меню включены консервированные овощи промышленного производства, что соответствует требованиям таблицы приложения № 7 (п.7). Меню содержит информацию о массе порций, содержанию в них белков, жиров, углеводов, указана энергетическая ценность каждого блюда и рациона, суточная калорийность. В меню приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий по которому составлено меню, что соответствует рекомендуемой форме оформления (приложение № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Приготовление пищи будет осуществляться на базе пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Представленное меню предусматривает 3-х разовый прием пищи: завтрак, обед, полдник. Горячий завтрак состоит из молочных, творожных, яичных, мясных, рыбных блюд, горячего напитка или кисломолочного напитка, сока, кондитерских изделий промышленного производства (2 раза); к мясным и рыбным кулинарным изделиям выдается дополнительный гарнир в виде свежих или консервированных овощей. Обед состоит из 1-х и 2-х горячих блюд (мясные, рыбные кулинарные изделия с гарниром), холодных или горячих напитков (соки, кисели, компоты из свежих или сушеных фруктов, чай) и закуски (овощи свежие, салаты). Полдник состоит из молочных, творожных, яичных блюд, мучных выпечных изделий, кондитерских изделий промышленного производства и холодных или горячих напитков (кисломолочный, кофейный напиток, сок, чай, компот из сухофруктов). Свежие фрукты в натуральном виде выдаются 8 раз за 10 дней в завтрак, обед или полдник.

При организации 3-х разового питания, согласно таблицы 3, приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590 распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи для детей в общеобразовательных организациях должно составлять – завтрак 20-25% от суточной потребности, обед 30-35%, полдник 10-15%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше энергетическая ценность рационов:

	Нормируемые значения энергетической ценности (в к/кал)	Фактическое выполнение энергетической ценности
--	--	--



Прием пищи		(середнее значение в к/кал)
Завтрак	544-680	677
Обед	816-952	916
полдник	272-408	329
Итого за день (60-75%)	1632-2040	1922

В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи не превышает 5%.

Для детей возрастной категории от 12 лет и старше потребность в пищевых веществах:

Пищевые вещества	Нормируемые значения пищевых веществ (60-75% в г)	Фактическое выполнение пищевых веществ (г)
Белки	54-68	63
Жиры	55-69	65
углеводы	230-287	269

Выходы порций соответствуют предъявляемым требованиям (таблица 1 приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) и составляют: каши, яичные, мясные и творожные блюда - 180-250 грамм, первые блюда - 250 грамм, овощи - 100 грамм, фрукты 100 грамм, гарниры - 180 грамм, мясные, рыбные блюда и блюда из мяса птицы - 100-150 грамм.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	565-695	550
Обед	825-1080	800
полдник	350-415	350

На все блюда представлены технологические карты, которые разработаны на основе использованного сборника рецептов. В технологических картах на блюда указаны наименования продуктов входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом в брутто и нетто, указан выход (вес, объем) блюда, пищевая ценность, технология приготовления, а так же температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**7. Выводы:** представленное примерное 10-ти дневное меню завтраков, обедов и полдников для организации питания детей возрастной категории от 12 лет и старше учащихся общеобразовательных школ, в том числе учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях МО Усть-Лабинский район соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Л.М. Тарасенко