

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 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Кущевском филиале  
И.С. Соколов  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 555/26 «16» мая 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Муниципального примерного 15-дневного меню (завтрак + обед) для организации питания детей возрастом 7-11 лет, 12 лет и старше на период летнего отдыха и оздоровления в 2023 году, разработанного МКУ «Центр развития образования» по адресу: 352030, Краснодарский край, Кущёвский район, ст.Кущевская, ул.Крупской, д. 4.

Производство экспертизы начато: 15.05.2023г. в 13-00 ч.

Производство экспертизы окончено: 16.05.2023г в 10-00ч.

**1. Основание:** Заявление директора МКУ «Центр развития образования» Балаш С.А. зарегистрированное под Вх.№ 552/502/ОИ от 03.05.2023г. в Кущевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

**2. Заявитель:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования» (МКУ «Центр развития образования»).

**Юридический адрес:** 352030, Краснодарский край, Кущёвский район, ст-ца Кущевская, ул. Крупской, д.4.

**ИНН:** 2340016107

**ОГРН:** 1032322518766

**фактический адрес:** 352030, Краснодарский край, Кущёвский район, ст-ца Кущевская, ул. Крупской, д.4.

**3. Разработчик:** Муниципальное казенное учреждение «Центр развития образования» (МКУ «Центр развития образования»)

**Юридический адрес:** 352030, Краснодарский край, Кущёвский район, ст-ца Кущевская, ул. Крупской, д.4.

**Фактический адрес:** 352030, Краснодарский край, Кущёвский район, ст-ца Кущевская, ул. Крупской, д.4.

**4. Цель экспертизы:**

на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица

Продолжение:  
Страницы № 2-4

И.С. Соколов  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
ст. Кущевская, пер. Б. Мухоморова, 82

№2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

#### **5. Перечень рассмотренных материалов:**

- Муниципальное примерное 15-дневное меню ( завтрак + обед) для организации питания детей возрастом 7-11 лет на период летнего отдыха и оздоровления, разработанного МКУ «Центр развития образования» по адресу: 352030, Краснодарский край, Кушёвский район, ст.Кушевская, ул.Крупской, д. 4 ;
- Муниципальное примерное 15-дневное меню ( завтрак + обед) для организации питания детей возрастом 12 лет и старше на период летнего отдыха и оздоровления, разработанного МКУ «Центр развития образования» по адресу: 352030, Краснодарский край, Кушёвский район, ст.Кушевская, ул.Крупской, д. 4 ;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении С-витаминизации блюд и обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет.
- Анализ плана- меню на соответствие нормам питания для детей 7-11 лет.
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 12 лет и старше.
- Анализ плана- меню на соответствие нормам питания для детей 12 лет и старше.

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

Представленное примерное 15-дневного меню ( завтрак + обед) для организации питания детей возрастом 7-11 лет и старше 12 лет на период летнего отдыха и оздоровления, разработанного МКУ «Центр развития образования» по адресу: 352030, Краснодарский край, Кушёвский район, ст.Кушевская, ул.Крупской, д. 4, разработано на основе следующих документов:

- 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 обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений; Л.С. Коровка, А.Я. Перевалов; Пермь 2013г;
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях; М.П. Могильный, В.А. Тутельян, 2017 г.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Под редакцией Перевалова А.Я.- Пермь, 2021г.;
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Н.А. Маннанова Н.А. , Уфа, 2012г.;

*Кушевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. Москва, 2006г.

По результатам экспертизы меню для детей от 7 до 11 лет и детей 12 лет и старше установлено:

1. Примерное 15-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания детей возрастом 7-11 лет, 12 лет и старше на период летнего отдыха и оздоровления с дневным пребыванием разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
1. Представленное меню разработано с учетом сезонности (летний период) на период 15 день, дифференцированного по возрасту обучающихся (7-11 лет, старше 12 лет) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак (25%), обед (35%), от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).
3. Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец), в т.ч. отражена информация об общем весе всех порций за день, среднем значении веса блюд за период 15 дней.
4. Примерное меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют наименованиями блюд, указанных в использованных сборниках рецептов, технико-технологических картах, что не соответствуют требованиям раздела II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. В технико-технологических картах указана температура блюд при раздаче, технология приготовления, срок реализации, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Отражена информация о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет, 12 лет и старше (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах			
	для детей 7-11 лет		для детей старше 12 лет	
	фактическая	нормируемая	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-160-200	150-200	200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	60-100	100	100-150
Первое блюдо	250	200-250	250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-100	90-120	100	100-120

*Кузнецова*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Стр. 4 к экспертному заключению  
От 16 мая 2025 № 555/26

Гарнир	150-180	150-200	180	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	200	180-200	200	180-200
Фрукты	125	100	125	100

10. Суммарные объемы блюд и итоговая масса в граммах за день соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для детей 7 -11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 15 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	538	500
Обед	822	700
Итого за день	1360	1200

Для детей 12 лет и старше

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 15 дней	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	588	550
Обед	943	800
Итого	1530	1350

12. Завтрак по составу пищевых продуктов и готовых блюд состоит из горячих молочных супов, мясных/рыбных, яичных, творожных блюд, горячих напитков, бутербродов с маслом, сыром, предусмотрена выдача фруктов, сахаристых кондитерских изделий (конфеты).

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены первые блюда (супы картофельные с крупами, бобовыми, фрикадельками, борщ с капустой и картофелем), овощные блюда (свежие порционные овощи: огурцы, помидоры, салат из капусты свежей белокочанной), мясного или рыбного порционного/штучного блюда (котлеты из птицы, мяса, рыбы, птица в томатном соусе, плов, рыба тушеная с овощами), гарнира из круп/макаронных изделий, картофеля, третьего блюда (соки фруктовые, компоты, в т.ч. из сухофруктовпр.).

13. Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак + обед), учитывая пребывание детей в учреждении, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1 неделя, дети 7-11 лет

Прием пищи	Дни недели							N %	Средняя калорийность за 7 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6	7			
завтрак	635,54	598,79	588,05	587,35	588,29	590,99	557,7	25	592,4	25,2
обед	821,44	845,26	825,4	811,07	833,11	814,66	823,3	35	825	35,1
итого	1456,98	1444,05	1413,45	1398,42	1421,4	1405,65	1381	60	1417,2	60,3
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 25%- 587,5 ккал, 35%- 822,5ккал, 60%- 1410 ккал										

2 неделя, дети 7-11 лет

Прием пищи	Дни недели							N %	Средняя калорийность за 8 дней	Средний % пищевой ценности за 8 дней
	8	9	10	11	12	13	14			

*Куровский*

филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае

завтрак	581,11	586,41	582,81	625,86	576,5	587,35	604,76	585,22	25	591,3	25,1
обед	821,62	824,9	832,67	820,9	827,5	820,37	828,33	812,21	35	823,6	35,1
итого	1402,73	1411,3	1415,4	1446,7	1404	1407,7	1433,09	1397,43	60	1414,9	60,2
Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 25%- 587,5 ккал, 35%- 822,5 ккал, 60%-1410 ккал											

## За весь период дети 7-11 лет

Прием пищи	Дни недели		N %	Средняя калорийность за 15 дней	Средний % пищевой ценности за 15 дней
	1-я неделя	2-я неделя			
завтрак	592,4	591,3	25	592	25,2
обед	825	823,6	35	824	35,1
итого	1417,2	1414,9	60	1416	60,3
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 25%- 680 ккал, 35%- 952 ккал, 60%- 1632 ккал					

## 1 неделя, дети старше 12 лет

Прием пищи	Дни недели							N %	Средняя калорийность за 7 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
	1	2	3	4	5	6	7			
завтрак	709	682,99	664,21	681,51	691,09	675,82	695,93	25	685,8	25,2
обед	952	985,94	935,27	967,78	955,45	977,79	971,88	35	963,7	35,4
итого	1661,49	1668,9	1599,48	1649,2	1646,5	1653,6	1667,81	60	1649,5	60,6
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 25%- 680 ккал, 35%- 952 ккал, 60%- 1632 ккал										

## 2 неделя, дети старше 12 лет

Прием пищи	Дни недели								N %	Средняя калорийность за 8 дней	Средний % пищевой ценности за 8 дней
	8	9	10	11	12	13	14	15			
завтрак	683,98	675,86	719,77	705,71	685,72	681,51	689,59	681,31	25	690,4	25,3
обед	939,86	957,97	956,24	991,67	945,91	957,94	950,67	972,68	35	959,1	35,3
итого	1623,84	1633,8	1676,0	1697,3	1631,6	1639,4	1640,26	1653,99	60	1649,5	60,6
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 25%- 680 ккал, 35%- 952 ккал, 60%- 1632 ккал											

## За весь период дети старше 12 лет

Прием пищи	Дни недели		N %	Средняя калорийность за 15 дней	Средний % пищевой ценности за 15 дней
	1-я неделя	2-я неделя			
завтрак	685,8	690,4	25	688,1	25,3
обед	963,7	959,1	35	961,4	35,3
итого	1649,5	1649,5	60	1649,5	60,6
Суточная калорийность 2720 ккал- 100%, 25%- 680 ккал, 35%- 952 ккал, 60%- 1632 ккал					

11. 14. Распределение суточной потребности в пищевых веществах, энергии по приемам пищи (завтрак+обед), учитывая пребывание детей в учреждении возрастом 7-11 лет, старше 12 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Возраст	Энергетическая ценность ккал, завтрак + обед	Белки, г/ завтрак + обед	Жиры, г завтрак+ обед	Углеводы, /завтрак + обед

Кущевский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в ккал, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)	Фактические показатели (в граммах)	Нормируемые показатели (в граммах, не менее)
7-11 лет	1416 ккал	1410 ккал	53,47	46,2	51,32	47,4	201,48	201
старше 12 лет	1649,5 ккал	1632	61,78	54	58,09	55,2	229,15	229,8

15. По результатам анализа накопительных ведомостей выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, 12 лет и старше, дети 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):

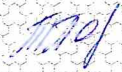
п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого			
		7-11 лет		старше 12 лет	
		100%	60%	100%	60%
1	Хлеб ржаной	80	48	120	72
2	Хлеб пшеничный	150	90	200	120
3	Мука пшеничная	15	9	20	12
4	Крупы, бобовые	45	27	50	30
5	Макаронные изделия	15	9	20	12
6	Картофель	187	112,2	187	112,2
7	Овощи	280	168	320	192
8	Фрукты свежие	185	111	185	111
9	Сухофрукты	15	9	20	12
10	Соки	200	120	200	120
11	Мясо 1-ой категории	70	42	78	46,8
12	Птица	35	21	53	31,8
13	Рыба	58	34,8	77	46,2
14	Молоко	300	180	350	210
15	Творог	50	30	60	36
16	Сыр	10	6	15	9
17	Сметана	10	6	10	6
18	Масло сливочное	30	18	35	21
19	Масло растительное	15	9	18	10,8
20	Яйцо	1	0,6	1	0,6
21	Сахар	30	18	35	21
22	Кондитерские изделия	10	6	15	9
23	Чай	1	0,6	2	1,2
24	Какао-порошок	1	0,6	1,2	0,72
25	Соль пищевая йодированная	3	1,8	5	3
27	Кисломолочная продукция	150	90	180	108
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,12	0,3	0,18
29	Крахмал	3	1,8	4	2,4
30	Кофейный напиток	2	1,2	2	1,2

*Курский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

**7.Вывод:** Муниципальное примерное 15-дневное меню ( завтрак + обед) для организации питания детей возрастом 7-11 лет, 12 лет и старше на период летнего отдыха и оздоровления в 2023 году, разработанного МКУ «Центр развития образования» по адресу: 352030, Краснодарский край, Куцёвский район, ст.Куцевская, ул.Крупской, д. 4 соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №1, приложение 10 таблицы №№1,3).

Врач по общей гигиене



Т.Н. Пожиленкова

