

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель штаба инспекции  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Краснодарском крае»  
Ф.И.О. М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4494/03 «28» 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*основного (организованного) меню для организации питания детей льготной категории обучающихся возрастной группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар*

Производство экспертизы начато: 27.08.2024г. в 09.00ч.

Производство экспертизы окончено: 28.08.2024г. в 13.10ч.

**1. Основание:** заявление директора АНО «Школьное питание» Шевченко М.С., зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх.№ 7029 от 26.08.2024г. о внесении изменений в экспертное заключение № 4351/03 от 21.08.2024г. (вх.№ 5399 от 03.07.2024 г.).

**2. Заявитель:** АНО «Школьное питание»;

**Юридический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1;

**ИНН:** 2312318995;

**ОГРН:** 1232300029829;

**фактический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1.

**3. Разработчик:** АНО «Школьное питание»;

**Юридический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1;

**Фактический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1;

Продолжение:  
Страницы № 25

188671

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», 350000 г. Краснодар,  
ул. Гоголя/Рашидовская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gogol@mail.kuban.ru

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- ✓ основное (организованное) меню для организации питания детей льготной категории обучающихся возрастной группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар;
- ✓ технологические карты;
- ✓ накопительная ведомость;
- ✓ пояснительная записка.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

На экспертизу представлено основное (организованное) меню для организации питания детей льготной категории обучающихся возрастной группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки, обеды, полдники) утверждённое директором АНО «Школьное питание», технологические карты, накопительная ведомость, пояснительная записка.

Представленное основное (организованное) меню разработано на основе следующих документов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания в общеобразовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (7-18 лет): Пособие.- М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.- 592 с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, Москва 2022; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий/ Под общей ред. В.Т. Лапшиной, 2004; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.; ДеЛи плюс, 2017.- 544 с.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню установлено:

- 1) Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрено с понедельника по пятницу), дифференцировано по возрасту детей 12 лет и старше (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 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, в соответствии со сборниками рецептов (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 6) Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах; в меню, с учетом выхода блюд, данные пищевых веществ, энергетической ценности соответствуют данным представленных технологических карт (п.2.8 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) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6, приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 9) Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	600,5	550
Обед	938,0	800
Полдник	381,5	350

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 12 лет и старше, учащиеся обеспечены группами пищевой продукцией согласно среднесуточных наборов пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 11) В меню соблюдены требования п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд и кулинарных изделий:

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша; овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака; при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей 12 лет и старше, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложения № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

**- завтраки для детей 12 лет и старше**

**1 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	613,01	20-25	23	604,4	22	704,26	26	581,26	21	701,47	26	640,88	24
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	1	-	0	-	1	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%													
завтрак 544-680ккал													

**2 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	593,9	20-25	22	591,2	22	713,65	26	660,93	24	713,62	26	654,66	24
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	1	-	0	-	1	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%													
завтрак 544-680ккал													

**- обеды для детей 12 лет и старше**

**1 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	894,36	30-35	33	904,19	33	886,81	33	959,18	35	969,53	36	922,81	34
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	0	-	1	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%													
обед 816-952 ккал													

**2 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	852,86	30-35	31	875,35	32	903,34	33	988,15	36	935,01	34	910,942	33
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	1	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%													
обед 816-952 ккал													

**- полдники для детей 12 лет и старше**

**1 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	377,4	10-15	14	350,1	13	379,74	14	370,9	14	354,42	13	366,51	13
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%													
полдник 272-408 ккал													

**2 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	353,5	10-15	13	341,9	13	365,54	13	364,54	13	377,4	14	360,58	13
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2720ккал.-100%													
полдник 272-408 ккал													

**7. Вывод:** основное (организованное) меню для организации питания детей льготной категории обучающихся возрастной группы 12 лет и старше в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки, обеды, полдники), соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2; раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

Врач по общей гигиене  
 тел. 204-77-24 (доб.331,332)

*С.В.Сидорова*

Маменко Е.Ю.

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель территориальной инспекции  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Краснодарском крае»  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
М.П. \_\_\_\_\_

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4493/03 «28» 08 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

*основного (организованного) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар*

Производство экспертизы начато: 27.08.2024г. в 09.00ч.

Производство экспертизы окончено: 28.08.2024г. в 13.00ч.

**1.Основание:** заявление директора АНО «Школьное питание» Шевченко М.С., зарегистрированное в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх.№ 7030 от 26.08.2024г. о внесении изменений в экспертное заключение № 4350/03 от 21.08.2024г. (вх.№ 5399 от 03.07.2024 г.).

**2.Заявитель:** АНО «Школьное питание»;

**Юридический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1;

**ИНН:** 2312318995;

**ОГРН:** 1232300029829;

**фактический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1.

**3.Разработчик:** АНО «Школьное питание»;

**Юридический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1;

**Фактический адрес:** 350059, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр.1;

Продолжение: 2-5  
Страницы № \_\_\_\_\_

188670

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 350000 г. Краснодар,  
ул. Гоголя/Рашидаевская, 56/1/ /61/1. тел. (861) 267-34-02, факс 267-33-98, e-mail: gones@mail.kuban.ru

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

- ✓ основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар;
- ✓ технологические карты;
- ✓ накопительная ведомость;
- ✓ пояснительная записка.

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:**

На экспертизу представлено основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки, обеды, полдники) утверждённое директором АНО «Школьное питание», технологические карты, накопительная ведомость, пояснительная записка.

Представленное основное (организованное) меню разработано на основе следующих документов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания в общеобразовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (7-18 лет): Пособие.- М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.- 592 с.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, Москва 2022; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий/ Под общей ред. В.Т. Лапшиной, 2004; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.; ДеЛи плюс, 2017.- 544 с.

По результатам экспертизы основного (организованного) меню установлено:

- 1) Меню разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2) Меню разработано на период двух недель (10 дней, предусмотрено с понедельника по пятницу), дифференцировано по возрасту детей с 7-ми до 11 лет (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 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд, в соответствии со сборниками рецептур (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 5) В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 6) Наименования блюд, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах; в меню, с учетом выхода блюд, данные пищевых веществ, энергетической ценности соответствуют данным представленных технологических карт (п.2.8 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) Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6. приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 9) Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	529,0	500
Обед	802,0	700
Полдник	346,5	300

- 10) По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории 7-11 лет, учащиеся обеспечены группами пищевой продукцией согласно среднесуточных наборов пищевой продукции, что соответствует требованиям п.8.1.2 приложения № 7 таблицы 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 11) В меню соблюдены требования п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд и кулинарных изделий:

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салаг, овощи и т.п.)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100



12) В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для детей с 7-ми до 11 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложения № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

**- завтраки для детей с 7-ми до 11-ти лет**

**1 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	499,61	20-25	21	489,96	21	595,25	25	508,9	22	583,36	25	535,42	23
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%													
завтрак 470-587,5ккал													

**2 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	523,9	20-25	22	538,37	23	616,8	26	561,1	24	550,75	23	558,18	24
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	1	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%													
завтрак 470-587,5ккал													

**- обеды для детей с 7-ми до 11-ти лет**

**1 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	782,55	30-35	33	803,92	34	769,96	33	845,2	36	804,89	34	801,29	34
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	1	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%													
обед 705-822,5 ккал													

**2 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	759,51	30-35	32	754,21	32	792,05	34	860,3	37	806,06	34	794,42	34
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	2	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%													
обед 705-822,5 ккал													

**- полдники для детей с 7-ми до 11-ти лет**

**1 неделя**

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	318,98	10-15	14	320,6	14	321,74	14	302,43	13	291,88	12	311,126	13
Отклонение (+/-5%)			0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%													
полдник 235-352,5ккал													

## 2 неделя

Прием пищи	1	N %	%	2	%	3	%	4	%	5	%	итого	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	314	10-15	13	362,43	15	307,54	13	353,45	15	319,0	14	331,28	14
Отклонение (+/-5%)		0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	-	0
Суточная калорийность - 2350ккал.-100%													
полдник 235-352,5ккал													

7. **Вывод:** основное (организованное) меню для организации питания детей начальных классов и льготной категории обучающихся возрастной группы 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар (завтраки, обеды, полдники), соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел II, п.2.8; раздел V, п.5.2, раздел VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.5; п.8.1.6; п.8.1.9.

Врач по общей гигиене  
тел. 204-77-24 (доб. 331.332)

Маменко Е.Ю.