

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в Тимашевском филиале

Журавлёва Л.Н.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 686/31 «05» марта 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: весенний, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо»

Производство экспертизы начато: 14.02.2025 г. 11.40 ч.

Производство экспертизы окончено: 05.03.2025 г. 17.30 ч.

1. Основание: заявление директора ООО «Тимашевское ПРТ райпо» Н.Н.Стромиловой, зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» входящий №795 от 12.02.2025 г.

2. Заявитель: ООО «Тимашевское предприятие розничной торговли райпо»

Юридический адрес: 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

ИНН: 2353020735

ОГРН: 1052329672603

Фактический адрес: 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

3. Разработчик: ведущий специалист по общественному питанию Маракушина А.В.

Юридический адрес: 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

Фактический адрес: 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

4. Цель экспертизы: на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 4 и 5, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. Перечень рассмотренных материалов:

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет

Продолжение:  
Страницы № 2-5

176 007

Тимашевский филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
г. Тимашевск  
ул. Коммунальная, 3



и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов на весенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-техничко-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

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

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов, на весенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район", разработано Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо», 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»;

-Техничко-технологические карты;

-Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, издание пятое, переизданное, часть 1, Уфа 2021 г.;

-Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г.;

-Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть II. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1997 г.;

-Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания.-М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2002, 632 с. Под общей редакцией В.Т. Ланшиной.;

-Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, издание 5 с дополнениями. Уральский региональный центр питания, Пермь, 2013 г.;

-Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, издание 4, дополненное и исправленное, Пермь, 2021.- 410 с.;

-Сборник технологических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.- М.: ДеЛи принт, 2017.- 544 с.;

-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.- М.: ДеЛи принт, 2011.- 544 с.;

-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Под редакцией члена- корреспондента Российской Академии Наук В.Р. Кучмы. Москва 2016.;

-Сборник технологических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

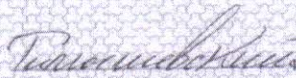
*Тимашевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



- / Под ред. М.П. Могильного.- М.: ДеЛи принт, 2005.;
- «Сборник технологических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М., Хлебпродинформ, 2004.;
  - Сборник технологических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2016.;
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет), Новосибирск, 2021, 296с.ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.;
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций, Новосибирск, 2021, 205с. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.;
  - Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, Новосибирск, 2021, 289с. ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

**По результатам экспертизы меню установлено:**

- 1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше разработано 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.Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (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 рецептов и технико-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 примечанию к меню, 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 (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

  
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»



Название блюда	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	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	Не менее 100	Не менее 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 12 лет и старше:

Название блюда	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	617	550
Обед	981	800
Полдник	350	350

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

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	642	593	632	604	590	609	611,6	22,4
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25%									

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	590	594	572	555	674	609	599	22,1
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. - 20-25%									

Горячие обеды для детей 12 лет и старше:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	885	906	884	912	881	886	892,3	32,8
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

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



**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	880	919	889	833	858	886	877,5	32,2
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 12 лет и старше:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	350	316	374	372	401	332	357,5	13,1
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	372	408	475	475	316	332	396,3	14,5
Суточная калорийность - 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 12 лет и старше), соответствует требованиям п.8.1.2. приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18,0-22,5	18,4-23,1	76,6-95,75
1 неделя завтрак	21,1	20,7	84,24
2 неделя завтрак	21,4	21,9	77,4
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед	29,6	29,2	125,3
2 неделя обед	29,6	29,7	121,1
Суточная потребность для полдника	9-13,5	9,2-13,8	38,3-57,4
1 неделя полдник	11,9	10,5	53,5
2 неделя полдник	9,9	12,5	53,3

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

7. **Вывод:** основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: весенний, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо» соответствует требованиям:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Врач по общей гигиене

*Handwritten signature*

М.С.Пропп

*Handwritten signature*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»