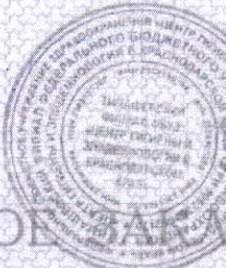


Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

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



М.П. Журавлёва Л.Н.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 685/31 «05» марта 2025 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: весна, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо»

Производство экспертизы начато: 14.02.2025 г. 11.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 05.03.2025 г. 17.00 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 №794 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 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

5. **Перечень рассмотренных материалов:**

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов на

Продолжение:
Страницы № 2-5

176 006

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

уп. Краснодарский край, 3

весенний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-техничко-технологические карты кулинарных изделий (блюды).

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, 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, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, издание пятое, переизданное, часть I, Уфа 2021 г.;

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

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

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

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

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

-Сборник рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий

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

/ Под ред. М.П. Могильного. - М.: Делли 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., Хлебродинформ, 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.: Делли 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 7-11 лет 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 (10 дней, с понедельника по пятницу) (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);

Татьяна Викторовна
Федеральное бюро
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

| Название блюд | масса порций блюд в граммах (7-11 лет) | |
|--|--|--------------|
| | фактическая | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 150-200 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, 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 | Не менее 100 | Не менее 100 |

10. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложения № 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 | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|---|---|
| Завтрак | 534,1 | 500 |
| Обед | 842,9 | 700 |
| Полдник | 300,8 | 300 |

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

Горячие завтраки для детей от 7-ми до 11-ти лет:

1 неделя

| Прием пищи | N % | | | | | | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|--------------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| завтрак | 20-25 | 559 | 519 | 565 | 537 | 519 | 539,8 | 22,90% |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25% | | | | | | | | |

2 недели

| Прием пищи | N % | | | | | | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|--------------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| завтрак | 20-25 | 562 | 530 | 519 | 540 | 575 | 545,2 | 23,20% |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. - 20-25% | | | | | | | | |

Горячие обеды для детей от 7-ми до 11-ти лет:

1 неделя

| Прием пищи | N % | | | | | | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|--------------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| обед | 30-35 | 794 | 787 | 728 | 813 | 799 | 784,2 | 33,30% |
| Суточная калорийность - 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35% | | | | | | | | |

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

2 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|--------------------------------------|
| обед | 30-35 | 759 | 778 | 781 | 774 | 744 | 767,2 | 32,60% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 703,0-822,5 ккал. - 30-35% | | | | | | | | |

Полдники для детей от 7-ми до 11ти лет:

1 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|--------------------------------------|
| полдник | 10-15 | 310 | 304 | 311 | 281 | 283 | 297,8 | 12,60% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15% | | | | | | | | |

2 неделя

| Прием пищи | N % | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Средняя ккал за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|--------------------------------------|
| полдник | 10-15 | 281 | 327 | 345 | 352 | 304 | 321,8 | 13,60% |
| Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15% | | | | | | | | |

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 7-11 лет), 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 | 15,4-19,25 | 15,8-19,75 | 67-83,75 |
| 1 неделя завтрак | 18,2 | 17,8 | 75,7 |
| 2 неделя завтрак | 18,9 | 18,8 | 73,5 |
| Суточная потребность для обеда | 23,1-26,95 | 23,7-27,65 | 100,5-117,25 |
| 1 неделя обед | 26,2 | 24,1 | 113,2 |
| 2 неделя обед | 26,2 | 25,1 | 107,8 |
| Суточная потребность для полдника | 7,7-11,55 | 7,9-11,85 | 33,5-50,25 |
| 1 неделя полдник | 9,4 | 8,7 | 45,1 |
| 2 неделя полдник | 9,7 | 10,1 | 43,8 |

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 7-11 лет, 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

М.С.Пронин

М.С.Пронин

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